

ALLA SCOPERTA DEL CAFFÉ

*UN VADEMECUM SU: STORIA E ORIGINI, LA PIANTA,
I METODI PER LA TOSTATURA E UN APPROFONDIMENTO
SUI CAFFÈ ORIGINALI NEL MONDO*

STORIA DEL CAFFÉ

La pianta del caffè è originaria dell'Etiopia e del Corno d'Africa, dove ancora oggi cresce allo stato selvatico; tuttavia fu nell'odierno Yemen che ebbe inizio la diffusione e la propagazione orticola del caffè. A quei tempi lo Yemen era una delle zone commerciali più attive del mondo e il suo porto principale, Mocha, ne era il centro. Fu solo nel 1718, quando gli olandesi trasportarono alcune piante nel Suriname, sulla costa nord orientale dell'America del Sud, che il caffè giunse in quello che ben presto sarebbe diventato il centro della produzione mondiale. La prima piantagione fu creata nel 1727 a Para, in Brasile, con arbusti provenienti dalla Guyana francese, seguiti da alberi di un'altra varietà, originari di Goa, trapiantati nel circondario di Rio de Janeiro. Nel 1730 gli inglesi introdussero il caffè in Giamaica, dando così il via alla lunga e affascinante storia del Blue Mountain giamaicano. Fra il 1750 e il 1760 ebbe inizio la coltivazione in Guatemala. Nel 1779 Don Francisco Xavier



a cura di **Alessandra Piubello**

Navarro portò alcune talee da Cuba in Costa Rica, mentre nel 1790 la coltivazione venne avviata anche in Messico. Nel 1825 i semi della piantagione situata presso Rio de Janeiro giunsero alle Hawaii, dove ancora oggi si coltiva l'unico caffè statunitense. Il cerchio della storia del caffè si chiude nel 1878, quando i colonizzatori inglesi introdussero le piante di caffè nell'Africa orientale britannica e posero le fondamenta dell'industria caffeeicola keniota; in seguito, nel 1901, in questa zona fu importata anche la varietà proveniente da La Réunion. Nel 1887 i francesi crearono una piantagione nel Tonchino (attuale Vietnam), mentre nel 896 un analogo tentativo fu compiuto nel Queensland, in Australia. Il segreto a lungo custodito dagli arabi era così ormai noto in tutto il mondo.

LA PIANTA DEL CAFFÉ

La parola "caffé" deriva dal nome latino che designa il genere *Coffea*. Il caffè appartiene alla famiglia delle Rubiacee, che comprende più di 500 generi e 6.000 specie, nella quasi totalità alberi e arbusti tropicali. Tutte le specie di *Coffea* sono legnose, ma può trattarsi di piccoli arbusti o di alberi alti oltre 10 metri. Il colore delle foglie, inoltre, varia dal giallognolo al violaceo. Dal punto di vista di chi degusta il caffè il genere comprende due specie principali e due minori. Dalla *Coffea arabica*, identificata nel 1753 da Linneo, si ottengono i chicchi della varietà arabica, la migliore al mondo e l'unica che non richiede miscelazione. Dalla *Coffea canephora* o, per essere più precisi, *C. canephora* var. *robusta*, si ottengono i chicchi di robusta, spesso utilizzati in miscele con l'arabica. Le due varietà più note di *Coffea arabica* sono il *Typica* e il *Bourbon*. Di solito la pianta di arabica è un grande arbusto con foglie ovali verde scuro; i frutti sono anch'essi ovali e in genere contengono due grani piano-convessi. Quando si sviluppa un solo seme, ha forma sferica ed è spesso denominato "chicco perla". Il termine "robusta" deriva in realtà dalla varietà più coltivata di *Coffea canephora*: si tratta di un arbusto resistente o di un piccolo albero alto fino a dieci metri o poco più, ma con un apparato radicale poco profondo.

I frutti sono rotondi e impiegano undici mesi per giungere a maturazione; i grani sono ovali e più piccoli di quelli di arabica. Il robusta è coltivato nell'Africa occidentale e centrale, in tutta l'Asia sud orientale e, in una certa misura, in Brasile, dove è noto con la denominazione *Conillon*. Attualmente l'arabica rappresenta circa il 70% della produzione mondiale di caffè, ma la percentuale di robusta è in aumento, soprattutto grazie ai migliori raccolti che permette di ottenere e al fatto che questa specie botanica è meno soggetta a malattie rispetto alla varietà arabica. Sia gli alberi di arabica sia quelli di robusta danno il primo raccolto tre-quattro anni dopo la semina e sono produttivi per venti-trent'anni, a seconda delle condizioni e delle cure ricevute, dopo di che devono essere sostituiti. Entrambe le specie necessitano di sole e pioggia in abbondanza. La varietà di arabica predilige un clima caratterizzato da differenze stagionali, con una temperatura media compresa fra i 15° e i 24°C., mentre il robusta si adatta meglio ai climi equatoriali, con temperature più costanti comprese fra i 24° e i 29°C. Entrambe le specie muoiono quando la temperatura scende sotto lo zero sebbene l'arabica sia più resistente, ed entrambe hanno bisogno di precipitazioni atmosferiche annue di 150 cm.

METODI DI PREPARAZIONE PER LA TOSTATURA

Vi sono due metodi di preparazione dei chicchi di caffè per la tostatura, e ciascuno di essi incide in modo diverso sul prezzo e sulla qualità finale dei grani. Il più economico è quello "a secco", utilizzato per le varietà meno pregiate; le varietà migliori vengono invece lavorate con il metodo "a umido". Il primo è riservato al caffè "naturale" o non lavato; il secondo viene scelto per i chicchi completamente o parzialmente lavati. La maggior parte dei chicchi di arabica viene trattata con il metodo a umido, tranne quelli provenienti dal Brasile e dall'Etiopia, dove il metodo a secco ha maggiore diffusione. In Indonesia, seppure di rado, i chicchi di robusta vengono lavorati con il metodo a umido. Il metodo a secco è il più semplice, il più economico e il più tradizionale. Le bacche raccolte vengono sparse su una superficie in cemento o in mattoni oppure su una stuoia, in ogni caso esposta al sole, e vengono rastrellate a intervalli regolari per impedire la fermentazione. Se piove o la temperatura si abbassa, le ciliegie di caffè devono essere coperte per proteggerle. Dopo circa quattro settimane, quando l'umidità è scesa attorno al 12% le bacche sono secche. Il metodo di lavorazione a umido è più impegnativo del precedente in termini tanto di investimenti quanto di attenzione, ma contribuisce a preservare le qualità intrinseche del chicco e provoca meno danni. La differenza principale tra i due metodi sta nel fatto che in quello a umido la polpa viene eliminata dal chicco quasi immediatamente, senza essiccazione. La polpa viene rimossa in una depolpatrice, che spappola le ciliegie schiacciandole tra una superficie fissa e una in movimento, oppure in una macchina con le lame regolabili. Per preservare la qualità dei chicchi la depolpatrice deve avvenire il più presto possibile dopo il raccolto, di sicuro non oltre le ventiquattro ore, benché l'ideale sarebbe lasciarne passare solo dodici: se trascorre troppo tempo risulta difficoltoso separare la polpa dai chicchi, il che spesso provoca una separazione imperfetta e talvolta danneggia il chicco.

GUIDA AI CAFFÈ ORIGINALI DI TUTTO IL MONDO

AMERICA MERIDIONALE

Brasile

Il Brasile è il paese predominante sul mercato e produce principalmente chicchi dolci e morbidi, coltivati quasi sul livello del mare. Il migliore è il Santos, della regione di São Paulo: è molto amabile e non amaro.

Colombia

Corposo e dolce, con una leggera acidità e un delicato gusto di noce. Il caffè della migliore qualità proviene dalle piantagioni d'altura.

AMERICA CENTRALE

Costa Rica

Caffé dolce, aromatico, con leggera acidità. La regione di Tarrazu offre i caffè più ricchi e dal gusto più armonioso.

Guatemala

Caffé versatile: quando la tostatura è chiara è dolce e corposo; se invece la tostatura è scura diventa forte e prende un gusto di fumo.

Portorico

Caffé sempre più famosi dal gusto ricco. Paese promettente, soprattutto grazie agli investimenti statunitensi.

CARAIBI

Giamaica

Il Blue Mountain è prodotto in piccole quantità ad un'altitudine di 1.525 metri sul livello del mare. Caffé delicati e molto costosi, ma nella loro veste migliore, assai raffinati.

AFRICA ORIENTALE

Etiopia

Il Moka ha un gusto forte e audace; lo Harrar Longberry, proveniente dal gruppo del Black Mountain, ha un aroma audace e vinoso con una nota di ribes.

Kenya

Il re dei caffè dell'Africa orientale, noto per il suo aroma e la gradevole intensità; è buono bevuto sia nero sia con il latte, nel qual caso conserva il suo carattere vivace.

Tanzania

Dal gusto più simile ai caffè ricchi e delicati dell'America Centrale; meno acido di quello keniota. Provatelo il Chagga.

AFRICA OCCIDENTALE

Camerun e Costa d'Avorio

Caffé robusta forti e abbastanza amari, spesso utilizzati nelle miscele per espresso.

INDIA E INDONESIA

Mysore

Chicco morbido e ricco, con bassa acidità e un leggero gusto vinoso.

Giava

Gusto forte e dolce; prima della tostatura il caffè viene fatto fermentare, in modo da conferirgli un gusto particolare.

Sumatra

Meno forte del caffè di Giava, con una leggera acidità.