



CAFFÈ. TUTTE LE EMOZIONI IN UN CHICCO

Storia | Coltivazione | Lavorazione



Indice

Chi l'ha scoperto?	3
La strada per l'Europa	4
Il viaggio continua ai tropici	
Una pianta nobile	
1. Arabica	
2. Robusta	
Il colorato mondo dei frutti del caffè	6
Il caffè nel mondo	
Dalla semina alla raccolta	8
Tempo di raccolta	
La lavorazione	10
Caffè lavato	
Caffè naturale	
Sotto esame	
Come si procede	
Chicchi preziosi	12
Le strade del caffè	
Commercio internazionale	
Domanda e offerta	
Commercio differenziale	
Fluttuazioni monetarie	
Costi supplementari	
Sostenibile, equo	14
Il maestro torrefattore al lavoro	16
Superare l'esame	
Come per incanto	
Buono solo tostato	
Freschezza, qualità	18
Con o senza caffeina	
Freschezza da conservare	
Sottovuoto	
Sottovuoto in atmosfera protetta	
Liofilizzato e solubile	

Origine foto:
Procafé, Bern
Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), Zürich
Fotografo: Jonas Spengler, Bern
Database di immagini: iStock, fotalia



Chi l'ha scoperto?

La storia del caffè è una marcia trionfale. Oggi come allora. Rito mattutino irrinunciabile, pausa rilassante, momento d'incontro con gli amici. Con il suo aroma squisito il caffè è più di una bevanda: è un vero piacere.

Secondo una delle numerose leggende a scoprirlo non sarebbero stati gli uomini bensì le capre. Ciò sarebbe successo in Etiopia attorno all'anno 850. Una sera i monaci di un monastero si accorsero che le loro capre erano particolarmente vispe.

I monaci scoprirono che gli animali avevano mangiato delle bacche sconosciute e la curiosità li spinse a imitarle. Assaggiarono allora i frutti rosso intenso di quell'albero, ma rimasero molto delusi dal sapore amaro e li gettarono nel fuoco.

Poco dopo si diffuse nell'aria un profumo delizioso. I monaci spensero il fuoco e prepararono con i chicchi di caffè «tostati» una bevanda scura che da quel momento li avrebbe aiutati a rimanere svegli durante le preghiere della sera.



-
- 1 Il caffè rende vispe anche le capre
 - 2 I frutti rossi del caffè hanno un gusto amaro



Il caffè nel
mondo.

LA STRADA PER L'EUROPA

Il viaggio del caffè lo portò, passando per l'Arabia e La Mecca, al Cairo e Costantinopoli (l'odierna Istanbul), i cui abitanti godono nel 1554 della prima mescita di caffè. I primi sacchi di caffè fecero il loro ingresso in Europa nel 1615.

Quando nel 1683 i turchi si ritirarono dall'assedio a Vienna, vi lasciarono 500 sacchi di caffè. Una fortuna per i viennesi: un polacco che andava matto per il caffè gettò le basi per la cultura viennese del caffè, ancora oggi unica in tutto il mondo.

Da quel momento il caffè continuò la propria marcia trionfale per tutta l'Europa. Sempre più persone impararono ad apprezzarlo, e oggi non possiamo più immaginare di vivere senza.

Il viaggio continua ai tropici

Nel 1699 gli olandesi, all'epoca una delle maggiori potenze marittime, iniziarono a coltivare il caffè sull'isola indonesiana di Giava. Seguirono piantagioni in Sri Lanka, India e infine anche in Suriname (Guyana Olandese). Da lì il caffè si diffuse nei territori dal clima tropicale e subtropicale dai quali oggi proviene la maggior parte della produzione mondiale.

Una pianta nobile

Esistono più di 80 specie di piante di caffè. Due di queste si sono imposte sulle altre.

1. Arabica

Circa il 60% della produzione mondiale di caffè proviene dalle piante di «Coffea arabica». Le condizioni ideali per questa specie si manifestano a un'altitudine compresa tra i 600 e 2000 metri sul livello del mare. Le piante crescono soprattutto in America centrale e Sud-america così come sulla costa orientale

dell'Africa. I frutti dell'Arabica maturano in sette, otto mesi e vengono in seguito lavorati per lo più con il metodo che prevede il lavaggio.

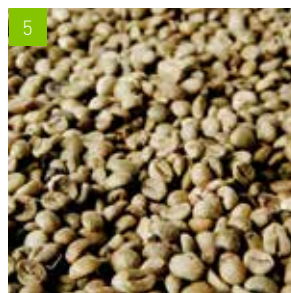
I caffè Arabica hanno un gusto molto aromatico, dolce e rotondo.

2. Robusta

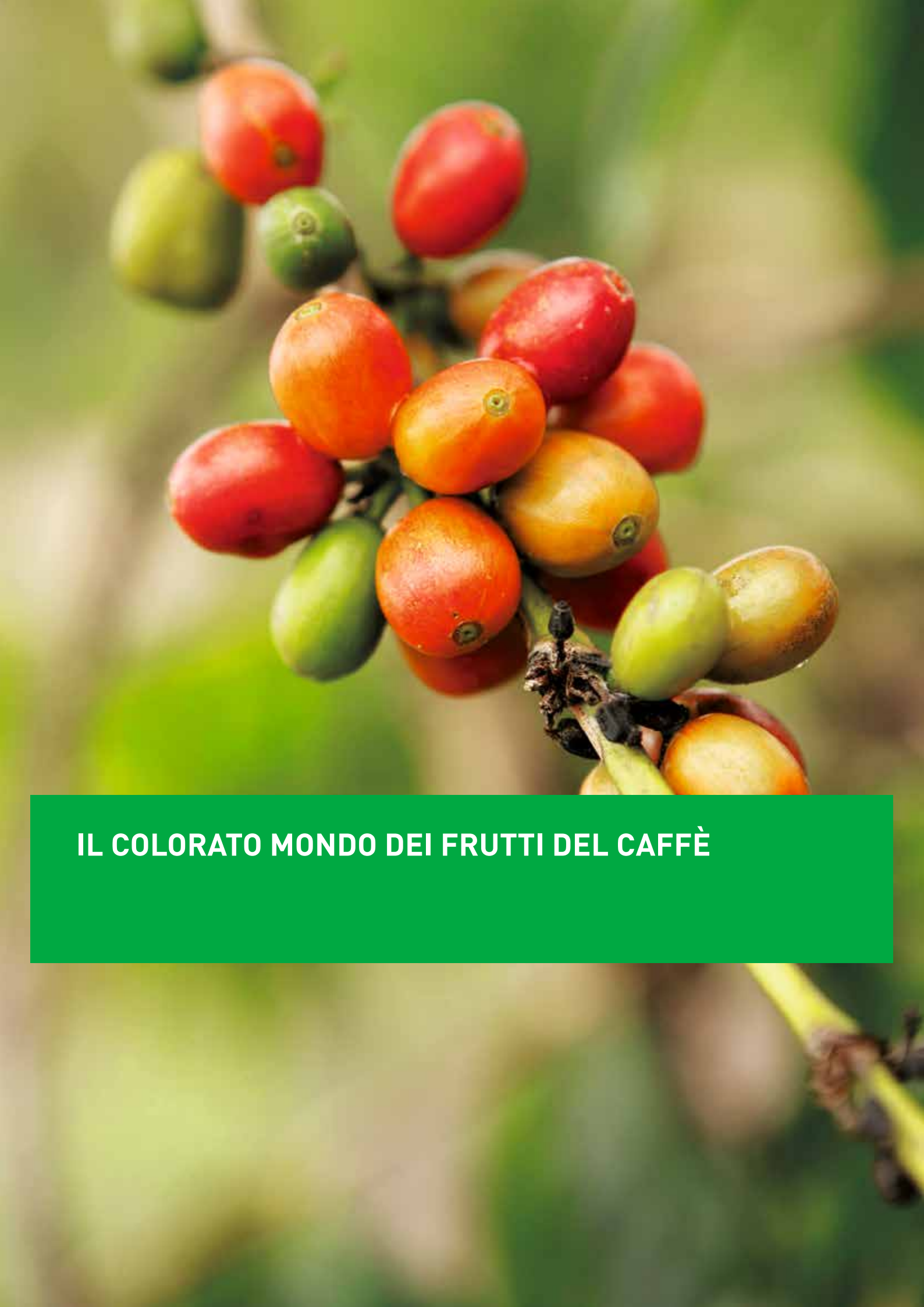
Il 40% della produzione mondiale di caffè proviene dalla «Coffea robusta». Le piante di questa specie crescono più rapidamente e sono più resistenti al ca-

lore e ai parassiti rispetto all'Arabica. I caffè Robusta vengono coltivati fino a 800 metri sul livello del mare, soprattutto nelle zone tropicali dell'Asia e dell'Africa. Nel giro di nove, undici mesi i frutti sono maturi e vengono lavorati per lo più con il metodo al naturale, ossia senza lavaggio.

I caffè Robusta hanno un gusto leggermente più pungente e ruvido. Per questo i Robusta sono particolarmente adatti per miscele espresso.



- 1-2 Piantagione di caffè in Brasile
- 3 Piantagione di caffè in Costa Rica
- 4 Arabica
- 5 Robusta



IL COLORATO MONDO DEI FRUTTI DEL CAFFÈ

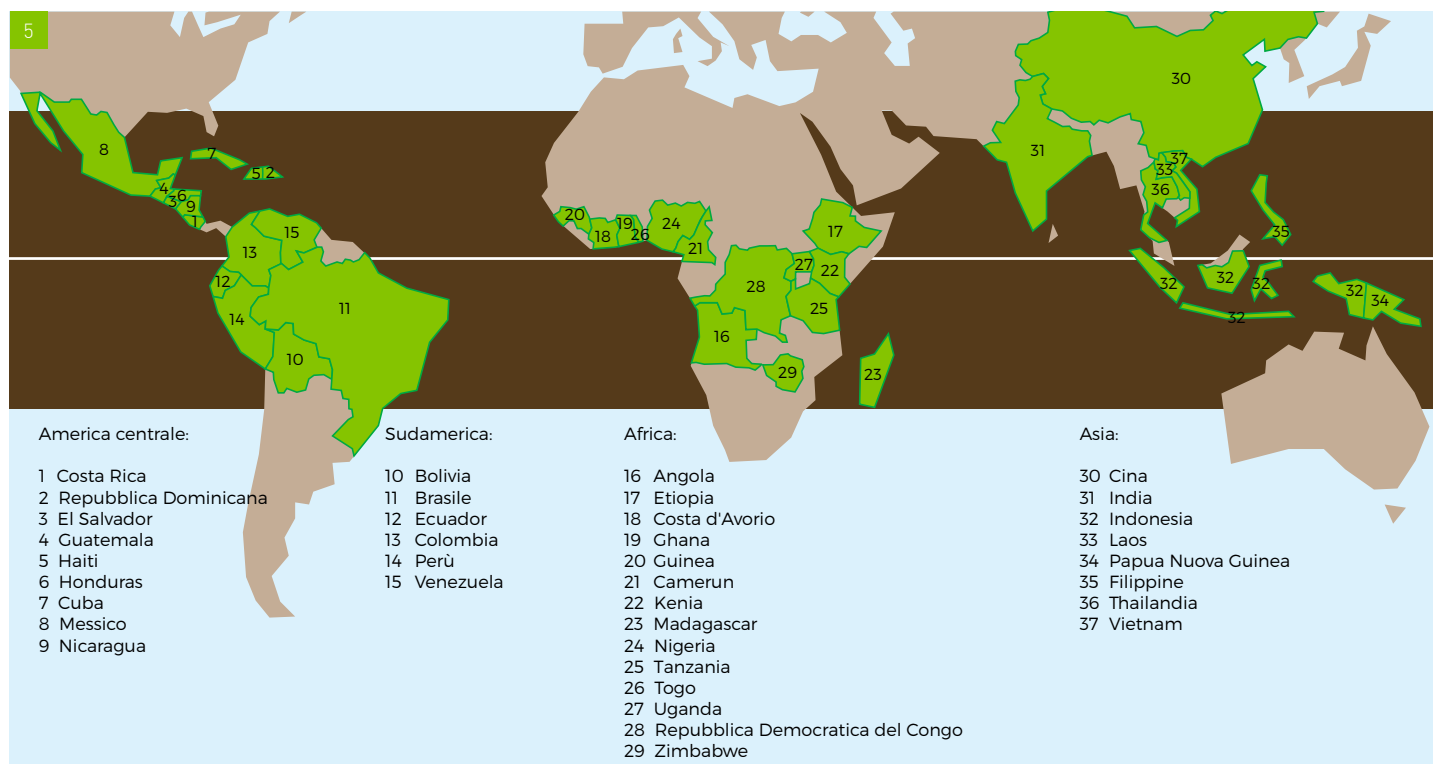
La pianta di caffè ha foglie allungate verde scuro. Nei grandi Paesi produttori è possibile osservare la fioritura nel corso di tutto l'anno spostandosi di regione in regione. Ad esempio in Colombia (carta Paese 13), dove le condizioni climatiche variano a seconda della posizione geografica. Di regola in una piantagione si hanno tre periodi di fioritura. Spesso su una pianta si vedono contemporaneamente frutti verdi non ancora maturi, altri più maturi di colore giallo o rosso chiaro e frutti ben maturi color porpora.

Il caffè nel mondo

L'albero del caffè è un arbusto tropicale che cresce in Paesi dal clima caldo e umido (temperature medie 18-22 °C). Il caffè viene coltivato in circa 90 Paesi e i territori di maggior produzione si estendono in una fascia che copre fino a un massimo di 24 gradi a nord e sud dell'equatore. In questa zona la pianta del caffè cresce al meglio tra i 600 e i



1200 metri sul livello del mare. Il raccolto caffè d'altitudine cresce tra i 1600 e i 2000 metri. Da qui anche la denominazione «Strictly High Grown».



- 1 Fiori di una pianta di caffè
- 2 Foglie di una pianta di caffè
- 3 Frutti verdi non maturi
- 4 Frutti rossi maturi
- 5 I più importanti Paesi produttori di caffè

A close-up photograph of several young coffee seedlings growing in a nursery bed. The seedlings have green stems and small, rounded, light-brown buds. The ground is covered with dark brown mulch. A circular graphic overlay is present in the upper left quadrant, containing text.

Una drupa contiene di norma due chicchi di caffè.

DALLA SEMINA ALLA RACCOLTA

I giovani germogli dell'albero del caffè si aprono circa 10 settimane dopo la semina. Non appena hanno raggiunto un'altezza di 5-10 centimetri vengono piantati singolarmente in vasi alti o in buste di plastica e trasferiti in vivai.

Dopo un periodo dai quattro ai cinque mesi i giovani arbusti, che hanno raggiunto i 30-40 centimetri di altezza, vengono trapiantati nelle piantagioni.

La prima fioritura avviene dopo tre anni. Una volta che la pianta ha raggiunto il quarto anno avviene la prima raccolta, per lo più modesta, mentre a partire dal quinto, settimo anno si può contare su un raccolto normale (per una durata di circa 10-20 anni). Nei primi anni i piantatori di caffè devono investire molto prima di avere un rientro economico.

Tempo di raccolta

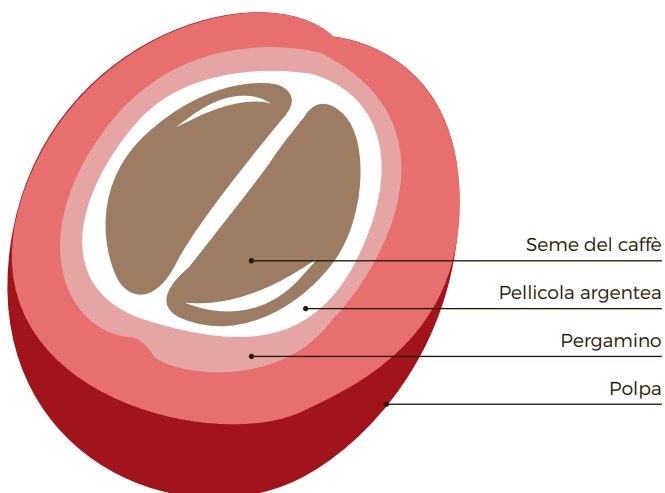
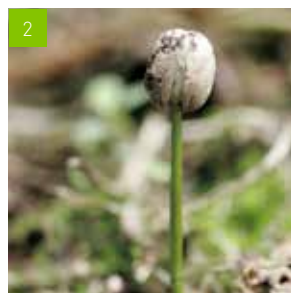
Quando i coltivatori di caffè possano iniziare la raccolta dipende da posizione geografica, clima, altitudine e stagioni nella zona di coltivazione.

Di norma i frutti maturi color porpora vengono raccolti a mano. La raccolta oscilla tra i 500 e i 1500 grammi per una pianta di Arabica e tra i 500 e i 2000 grammi per una di Robusta.

Un lavoro impegnativo: per 500 grammi di chicchi di caffè devono essere raccolti 2500 grammi di frutti.

Principali periodi di raccolta

Brasile (zona principale di coltivazione)	maggio-settembre
America centrale	ottobre-marzo
Africa	ottobre-aprile
Asia	novembre-aprile



- 1-3 Stadi di crescita: dalla plantula alla piantina
- 4-5 La giovane pianta viene trapiantata in una cosiddetta «nursery»
- 6-7 I frutti rossi maturi vengono raccolti a mano



LA LAVORAZIONE

Il caffè viene trattato per lo più nei due metodi di seguito descritti.

Trattamento in umido (caffè lavato)

- Pulitura
- Macerazione
- Spolpatura
- Fermentazione
- Lavaggio
- Essiccamento
- Sbucciatura

Trattamento a secco (caffè naturale)

- Cernita/setacciatura
- Essiccamento
- Decorticazione
- Pulitura

Alcuni Paesi ricorrono sempre di più al metodo semi-umido.

Trattamento in semi-umido (caffè semi-lavato)

- Pulitura
- Macerazione
- Spolpatura
- Lavaggio
- Essiccamento
- Sbucciatura

Caffè lavato

Molte delle qualità di caffè particolarmente apprezzate dal punto di vista qualitativo provengono da zone alte e la loro lavorazione prevede il lavaggio. Tra queste rientrano i caffè dell'America centrale e quelli di Colombia, Kenia e Tanzania. I caffè che ne derivano sono definiti lavati o «milds». I chicchi devono prima essere separati dalla polpa. A questo scopo le drupe vengono messe a macerare per una notte in apposite cisterne. In seguito le macchine spolpatrici (pulper) provvedono a eliminare la maggior parte della polpa. I residui si staccano dai chicchi tramite la fermentazione.

La fermentazione dura dalle 24 alle 36 ore e influisce sul gusto del caffè. I chicchi vengono quindi lavati ed essiccati al sole o meccanicamente. Imballati in sacchi, vengono conservati in depositi o centri di lavorazione. Prima dell'imbarco viene infine eliminato il pergamino.

Caffè naturale

La lavorazione a secco è praticata soprattutto in zone basse o in regioni povere d'acqua come il Brasile, l'Africa occidentale e l'Asia. In questo metodo i frutti vengono lasciati essiccare al sole dalle due alle tre settimane. In alcune zone a causa del clima il caffè viene asciugato da due a quattro giorni per mezzo di aria calda. Non appena la polpa è asciutta i semi vengono liberati dal loro involucro per mezzo di macchine decorticatrici. A questo punto i chicchi di caffè vengono sottoposti a selezione.

Sotto esame

Il caffè verde viene esaminato da specialisti già nel Paese di produzione. Piccole porzioni di ogni tipo di caffè vengono tostate e degustate per definirne la qualità, che naturalmente influisce anche sul prezzo.

Come si procede

Confezionati in sacchi e container, i chicchi verdi verranno trasportati via nave ai Paesi consumatori. Là verranno sottoposti ancora ad alcune fasi di lavorazione, prima di arrivare in negozio, pronti per essere consumati.

Un altro metodo è il trasporto sfuso in cosiddetti «container bulk». I sacchi di caffè verde vengono svuotati in vasche e trasferiti tramite tubi aspiranti in container rivestiti in precedenza di pellicola, juta o di un imballo resistente, realizzato su misura.



- 1 Le impurità vengono eliminate
- 2 Questo avviene tramite acqua o setaccio
- 3 I chicchi asciugano al sole
- 4 Controllo della qualità del caffè
- 5 I chicchi vengono selezionati a mano
- 6 Specialisti degustano le qualità di caffè
- 7 Il caffè viene confezionato in sacchi per il trasporto via nave



CHICCHI PREZIOSI

Nell'ambito della statistica mondiale del commercio, il caffè è tra le merci più importanti.

Produzione mondiale media (milioni di sacchi)

Sudamerica	ca. 68
Africa	ca. 17
America settentrionale e centrale	ca. 17
Asia	ca. 47
Totale	ca. 149

Normalmente un sacco pesa tra i 45 e i 70 kg. Valutazioni statistiche come quelle appena fornite si basano su un peso di 60 kg per sacco.

Di questa produzione mondiale vengono esportati circa 110 milioni di sacchi. Il resto è destinato al consumo interno dei Paesi produttori o viene immagazzinato.

Le strade del caffè

Il grafico mostra il percorso commerciale del caffè. Le varie tappe non vengono necessariamente tutte toccate.



Un esportatore può essere proprietario anche di piantagioni e impianti di lavorazione e quindi eseguire le corrispondenti fasi di lavorazione già nel Paese d'origine.



Commercio internazionale

Il caffè viene trasportato via nave dai Paesi produttori al resto del mondo. In quasi tutte le grandi città portuali del mondo si trovano depositi di caffè verde. Oggi, le borse del caffè funzionano elettronicamente, la gestione amministrativa delle transazioni giornaliera si svolge a New York per il caffè Arabica e a Londra per il caffè Robusta.

Le fluttuazioni dei prezzi sono all'ordine del giorno nel commercio del caffè. Le cause sono, oltre agli inevitabili influssi ambientali, a gradi linee quelle di seguito descritte.

Domanda e offerta

Da quando i Paesi coltivatori - Brasile in testa - godono di una crescita del consumo interno, la domanda è aumentata. Inoltre l'interesse per il caffè è in aumento anche in Paesi con una cultura del caffè fino a questo momento poco sviluppata. A questa evoluzione sono naturalmente sensibili le borse.

Commercio differenziale

La qualità base per il caffè verde definita dalla borsa funge da valore indicativo generale nel commercio del caffè. Gli scostamenti si manifestano nella

differenza rispetto al prezzo di borsa corrente, il cosiddetto differenziale, un fattore estremamente importante nelle negoziazioni del caffè verde in borsa. A seconda della qualità del caffè verde e del Paese di provenienza, al prezzo di borsa va aggiunto o detratto l'importo corrispondente.

Fluttuazioni monetarie

Il commercio internazionale di caffè si svolge esclusivamente in dollari americani. Indipendentemente dal prezzo di borsa l'aumento di valore del dollaro comporta un aumento del prezzo del caffè.

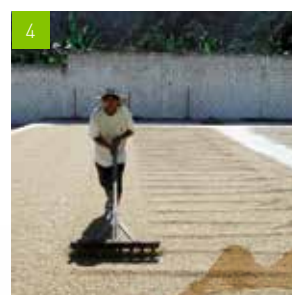
Costi supplementari

Oltre che dal valore del caffè, il prezzo finale per il compratore è determinato anche dai costi supplementari per greggio, trasporto, assicurazioni ecc.

- 1 Nave portacontainer
- 2 Capannone deposito di caffè
- 3 Circa 110 milioni di sacchi da 60 kg svengono esportati
- 4 Le borse del caffè



SOSTENIBILE, EQUO



Negli anni passati varie organizzazioni hanno lanciato progetti di sostegno al fine di assicurare ai produttori di caffè delle entrate stabili.

Il mercato svizzero del caffè dimostra interesse per le qualità di caffè sostenibili. Nell'ambito della cooperazione allo sviluppo la Svizzera accoglie con favore ogni iniziativa a sostegno delle strutture di tipo consorziale o costituite da piccoli coltivatori nei Paesi di produzione. Ciò avviene nella convinzione che gli sforzi nel campo della formazione e dell'aggiornamento siano le misure più efficaci nella lotta alla povertà e alle condizioni di lavoro illegali.

1-6 Un commercio più equo rende possibili entrate stabili, formazione e assistenza sanitaria

A close-up, artistic shot of a coffee roasting machine. The machine is made of dark, industrial metal. A hopper at the top is tilted, and a stream of dark coffee beans is falling from its spout into a rectangular metal tray below. Wisps of white steam or smoke rise from the beans as they fall. On the side of the hopper, there is a small, circular metal plate with the number '30' engraved on it. The background is blurred, showing more of the machine's internal components.

IL MAESTRO TORREFATTORE AL LAVORO

La Svizzera importa all'anno più di 135000t di caffè crudo. Di queste, circa 65000t vengono riesportate come caffè solubile, decaffeinato o torrefatto. Il consumo interno ammonta a circa 70000t di caffè crudo. Affinché le riserve nazionali siano sempre sufficienti, il Consiglio federale ha disposto la costituzione di scorte obbligatorie per gli importatori svizzeri.

Superare l'esame

Non appena un carico di caffè crudo giunge in Svizzera, vengono prelevati dei campioni che verranno sottoposti al controllo di qualità. Metà del campione viene tostata, mentre l'altra metà viene lasciata allo stato crudo, ad eccezione di una piccola quantità che viene conservata come riserva. I campioni di caffè vengono poi messi in apposite ciotole per essere esaminati.

Il colore e il profumo del caffè crudo sono indicatori del suo grado di freschezza. Il maestro torrefattore controlla inoltre che la grandezza dei chicchi sia uniforme per assicurare una tostatura omogenea. Superato l'esame visivo e olfattivo, il caffè tostato viene degustato per verificarne le qualità in termini di gusto.

Come per incanto

Le proporzioni in cui vengono miscelate le diverse qualità di caffè rimangono un segreto custodito gelosamente. In Svizzera si utilizzano prevalentemente i caffè Arabica.

Nella composizione della miscela è importante tenere conto del tipo di caffè a cui è destinata: caffelatte, café crème, espresso, ristretto, cappuccino e così via.

La miscelatura è un'arte che richiede un senso dell'olfatto e del gusto particolarmente sviluppati e molti anni di esperienza.

Buono solo tostato

Il caffè verde non è commestibile e sviluppa il suo aroma, il suo profumo e il suo colore caratteristico solamente nell'impianto di torrefazione, a una

temperatura compresa tra i 180 e i 220 °C. Per questo motivo il maestro torrefattore controlla costantemente la perfezione e l'omogeneità del grado di tostatura dei chicchi di caffè.

Il processo di tostatura, per lo più automatizzato, viene eseguito principalmente in due modi: con la tradizionale torrefattrice a tamburo (tempo di tostatura dai 10 ai 15 minuti) e con il metodo della tostatura ad aria calda (tempo di tostatura inferiore ai 10 minuti).

Le qualità di caffè di diversa provenienza sono conservate in silos. Negli impianti automatici di miscelazione vengono poi composte le diverse miscele deliziose, pesando con precisione le quantità dei singoli tipi di caffè crudo in base alle ricette. La miscela passa infine ai tamburi di tostatura. Subito dopo la tostatura, il caffè viene confezionato in modo ermetico affinché possa sviluppare il suo aroma solo al momento giusto: quando viene versato nella tazza.



- 1 Tamburo di tostatura
- 2 Il maestro torrefattore preleva dei campioni prima dello stoccaggio
- 3 Tostatura di prova
- 4 Impianto di torrefazione computerizzato
- 5 Chicchi de caffè per essere sottoposti all'esame di qualità
- 6 Il trattamento con acqua calda
- 7 I sensi umani sono insuperabili



FRESCHEZZA, QUALITÀ

Con o senza caffeina

Ogni chicco di caffè contiene dall'1 al 2,5% di caffeina. Alcune persone reagiscono in maniera troppo sensibile già a questa quantità. Perché anche queste persone possano gustare un buon caffè, vengono prodotte le qualità decaffeinat. La riduzione del contenuto di caffeina avviene mediante un processo assolutamente naturale che non compromette l'aroma. Il caffè decaffeinato può contenere un massimo di 0,1% di caffeina. Di solito, però, la caffeina contenuta è sensibilmente al di sotto di questo valore.

Freschezza da conservare

L'ossigeno causa un rapido deperimento del caffè e porta a una perdita aromatica. Per evitare tutto ciò esistono i metodi di confezionamento di seguito descritti.

Sottovuoto

L'ossigeno viene completamente eliminato dalla confezione e il contenuto viene pressato. Da qua l'espressione usata nel settore, «confezione dura».

Sottovuoto in atmosfera protetta

Se confezionato a contatto dell'aria, il caffè è esposto a influenze ambientali che possono portare a modificazioni indesiderate del prodotto. Una delle influenze principali è ad esempio l'ossidazione causata dall'aria. Questi effetti

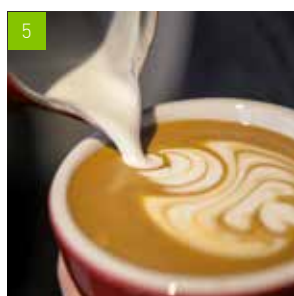
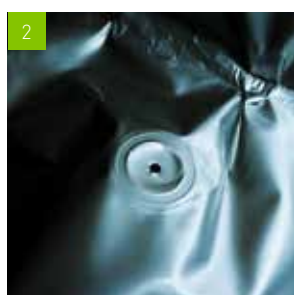
negativi possono essere evitati grazie al confezionamento in atmosfera modificata (MAP, Modified Atmosphere Packaging). Utilizzando questa tecnologia il caffè non viene compresso e di conseguenza si parla di «confezione morbida».

L'anidride carbonica prodotta dai chicchi appena tostati può essere fatta fuoriuscire da una piccola valvola che non permette l'ingresso di ossigeno nella confezione.

Liofilizzato e solubile

Negli anni Sessanta dello scorso secolo è stata inventata la liofilizzazione: un estratto liquido di caffè viene congelato a una temperatura di -40°C e in seguito riscaldato. Mediante l'utilizzo di una pompa a vuoto il caffè viene infine liberato della componente fluida.

Questo è possibile esclusivamente grazie alla regolazione elettronica del riscaldamento e del sottovuoto. Così nascono i famosi chicchi di caffè marroni.



Consumo pro capite di caffè verde (top 15)

Finlandia	11 kg
Svezia	10 kg
Norvegia	9 kg
Islanda	8 kg
Austria	8 kg
Danimarca	8 kg
Svizzera	8 kg
Libano	7 kg
Canada	7 kg
Germania	6 kg
Brasile	6 kg
Israele	6 kg
Grecia	6 kg
Paesi Bassi	6 kg
Italia	6 kg

Valori annuali orientativi

- 1 Confezionamento sottovuoto in atmosfera modificata
- 2 Confezione con valvola
- 3 Confezioni sottovuoto in atmosfera modificata
- 4 Caffè liofilizzato solubile
- 5 La cosiddetta «Latte Art» rende magico ogni caffè



*Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè*