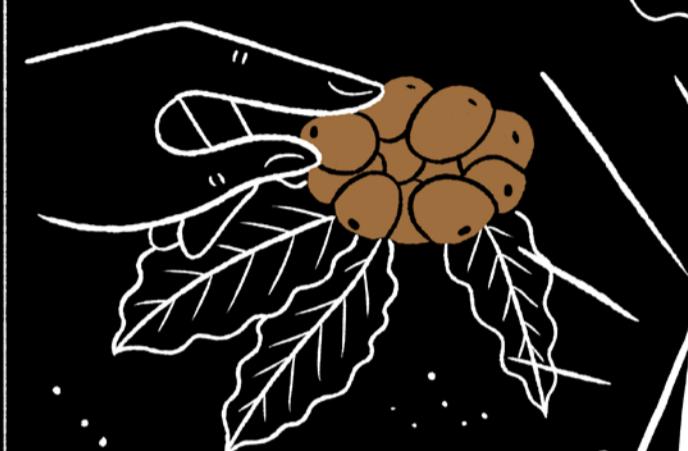




1 Gli alberi di caffè selvatici sono originari del bacino del Congo e dell'Etiopia. Nel XVI secolo, il caffè arrivò dall'Arabia in Europa.



5 Dalla semina alla raccolta. A partire dal quinto, settimo anno si può contare su un raccolto normale.



7 Per la lavorazione del caffè dopo la raccolta, i metodi principalmente utilizzati sono due: il metodo lavato e il metodo naturale.



11 La miscelazione e il grado omogeneo di torrefazione fanno la differenza.



12 Il caffè deve mantenere il suo aroma il più a lungo possibile. Viene venduto principalmente confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.



2 La pianta del caffè presenta contemporaneamente fiori, nonché frutti maturi e acerbi. Ma ogni paese ha un periodo di raccolta principale.



3 Le specie principalmente coltivate sono due: Coffea arabica e Coffea canephora (robusta).

4 Il caffè viene coltivato in circa 90 Paesi. Le principali zone di produzione si trovano nella cosiddetta «cintura del caffè» situata tra il 23° parallelo nord e il 25° parallelo sud.



8 Il caffè non è solo bevuto, è anche una pregiata merce commerciale e dà lavoro a molte persone. Il caffè è commercializzato in tutto il mondo. Oggi, le borse del caffè funzionano elettronicamente.



9 Il caffè verde viene trasportato in sacchi (imbarco di sacchi) o in contenitori (trasporto sfuso).

10 Senza test di qualità, non c'è un buon caffè. Da ogni partita di caffè verde vengono prelevati e analizzati campioni per verificare colore, odore, dimensione dei chicchi, gusto e difetti.



13 Il caffè può essere preparato e gustato in molti modi diversi: espresso, latte macchiato, caffè viennese, ristretto e chi più ne ha più ne metta.



14 La percezione organolettica del caffè è determinata dal profumo, dal gusto, dal tatto e dalla vista.