




CAFFÈ. TUTTE LE EMOZIONI IN UN CHICCO

Storia | Coltivazione | Lavorazione



Storia del caffè

A close-up photograph of a white goat's face, looking slightly to the left. The goat has white fur, small brown horns, and yellowish-brown eyes. The background is a clear, bright blue sky. The image is used as a background for a text overlay.

Verso l'anno 850 dopo Cristo, le capre dei monaci etiopi scoprirono il caffè.



L'albero del caffè

L'albero del caffè



L'albero del caffè



L'albero del caffè



Le specie di caffè



Piantagione di caffè in Brasile



Piantagione di caffè in Costa Rica

Le specie di caffè

● Arabica ● Robusta

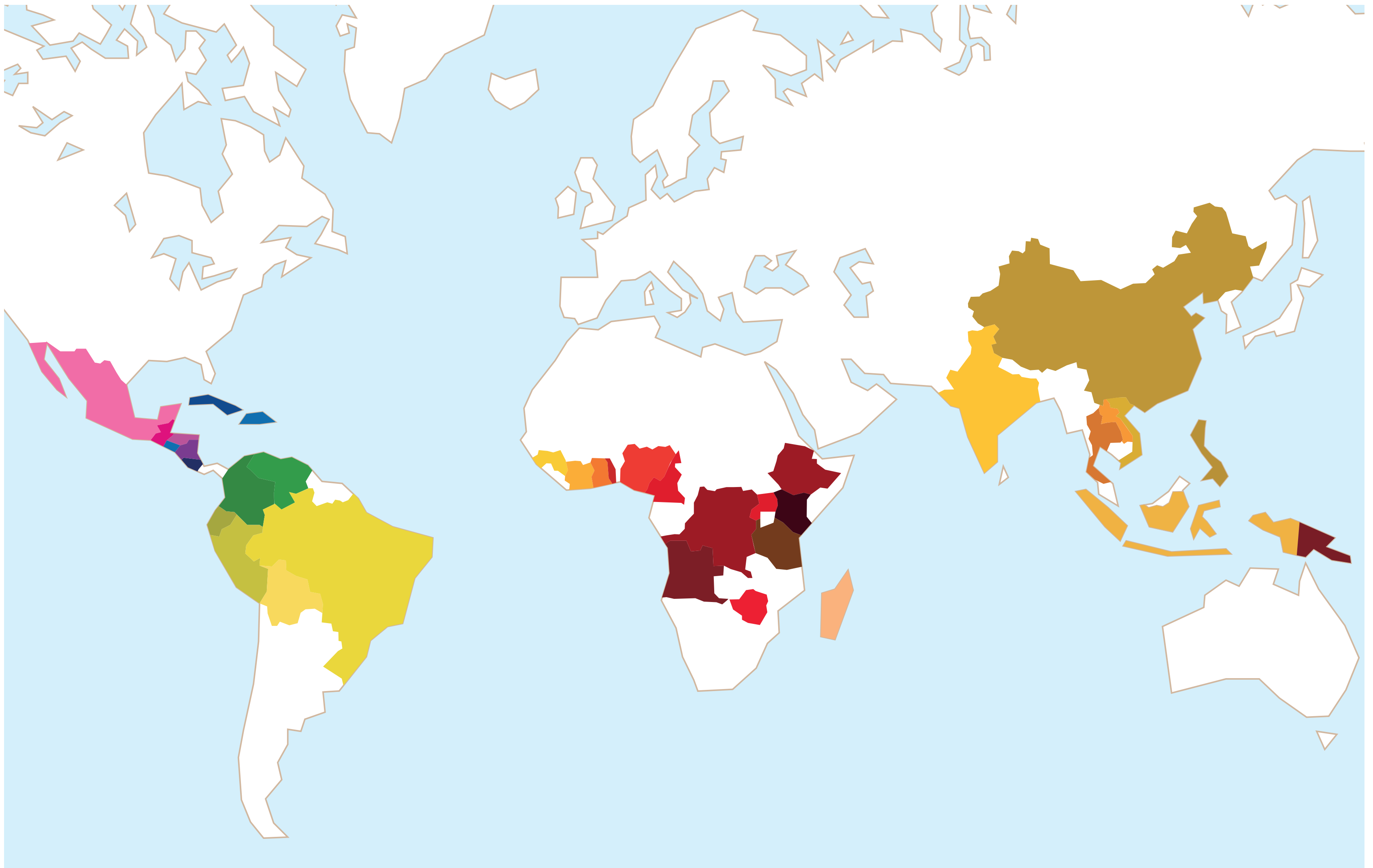


Le specie di caffè

● Arabica ● Robusta



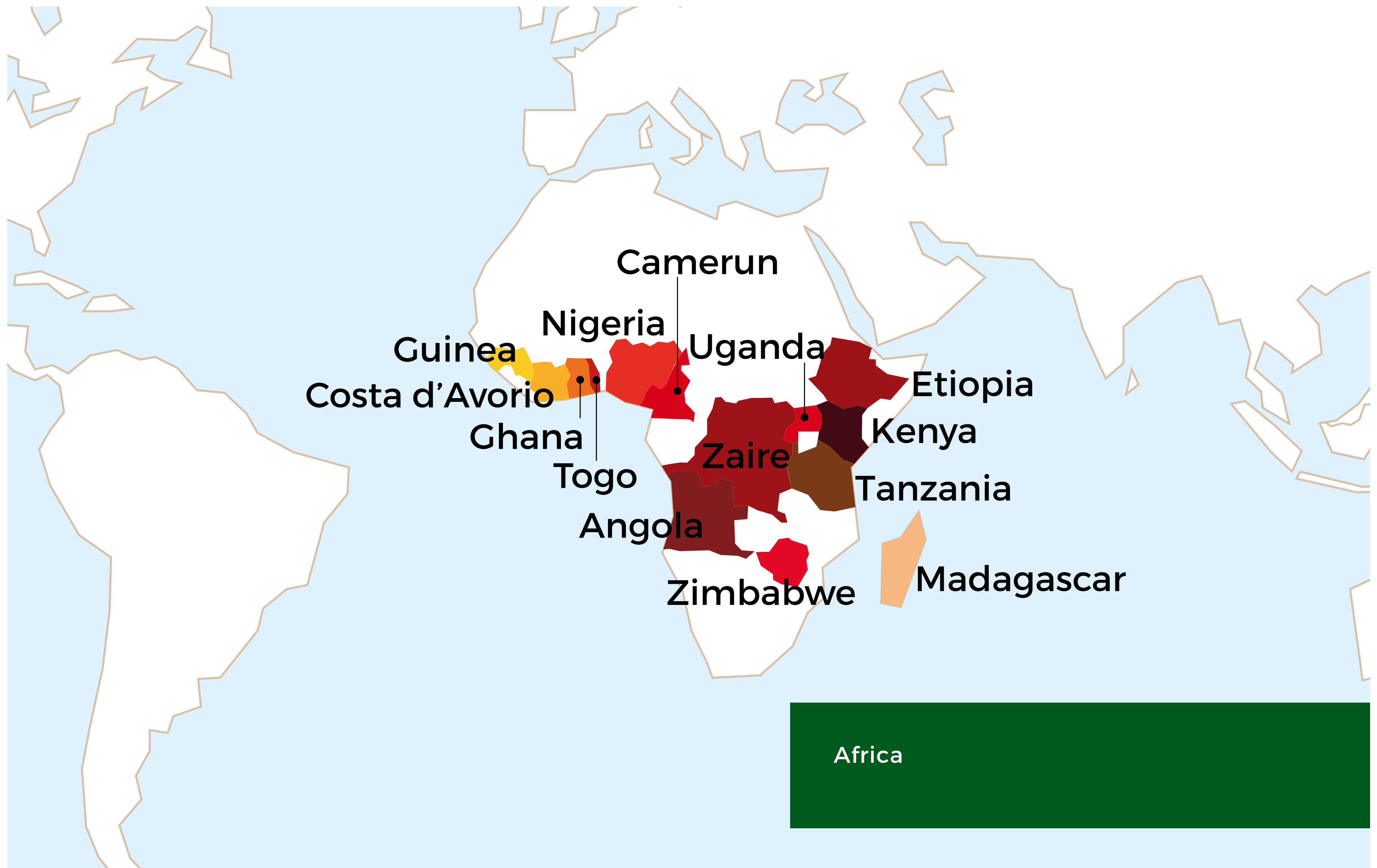
Paesi di coltivazione



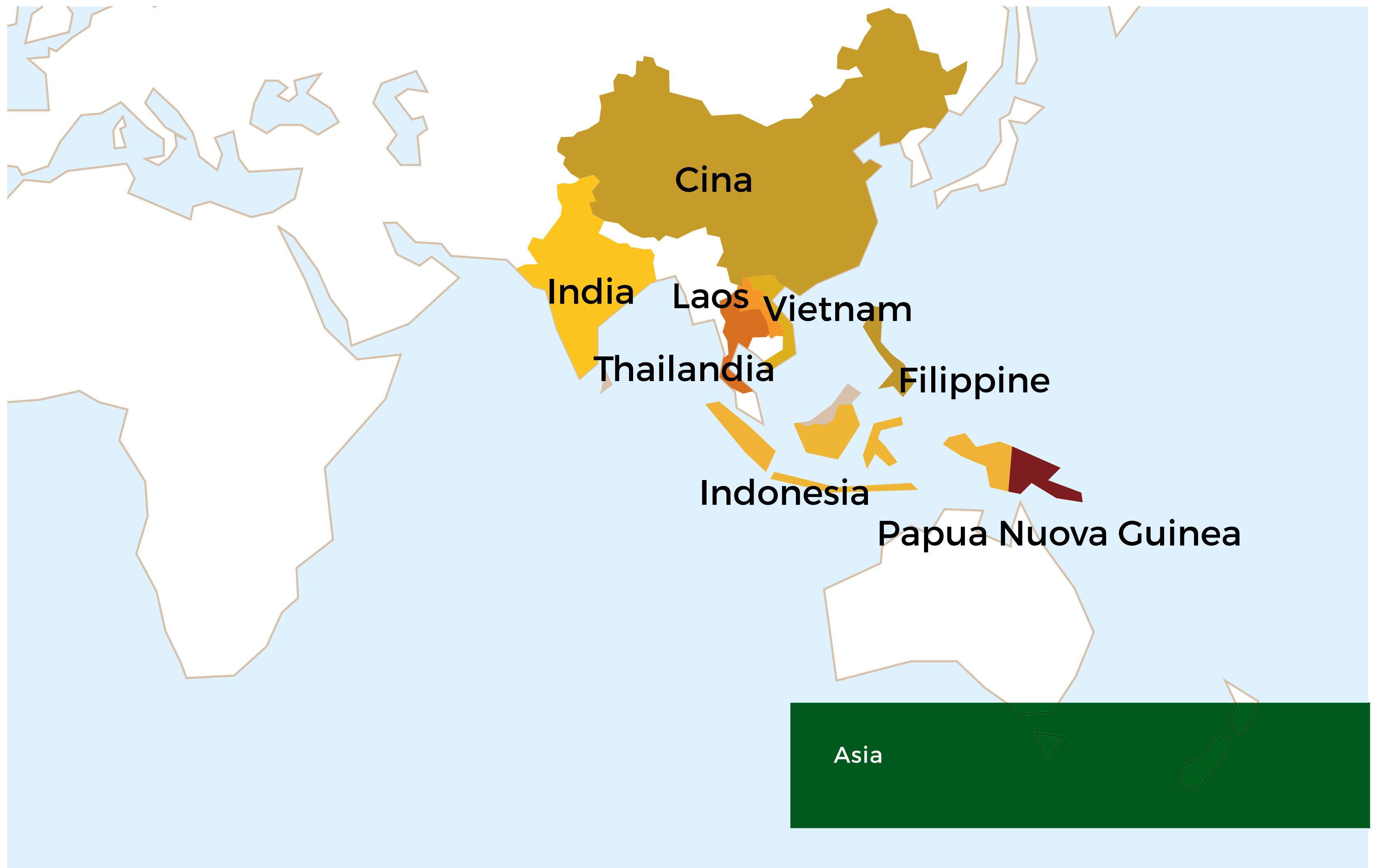
Paesi di coltivazione



Paesi di coltivazione



Paesi di coltivazione



Dalla semina alla raccolta



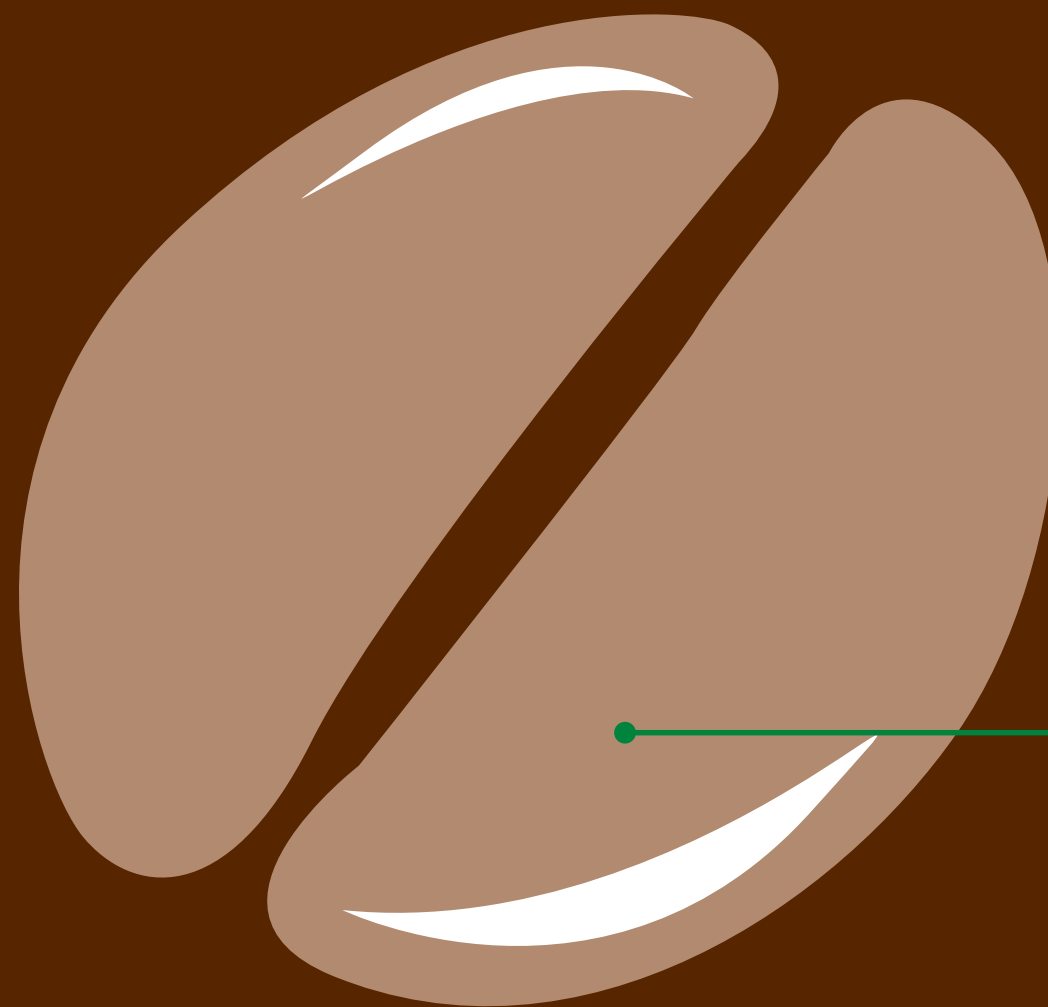
Dalla semina alla raccolta



Dalla semina alla raccolta

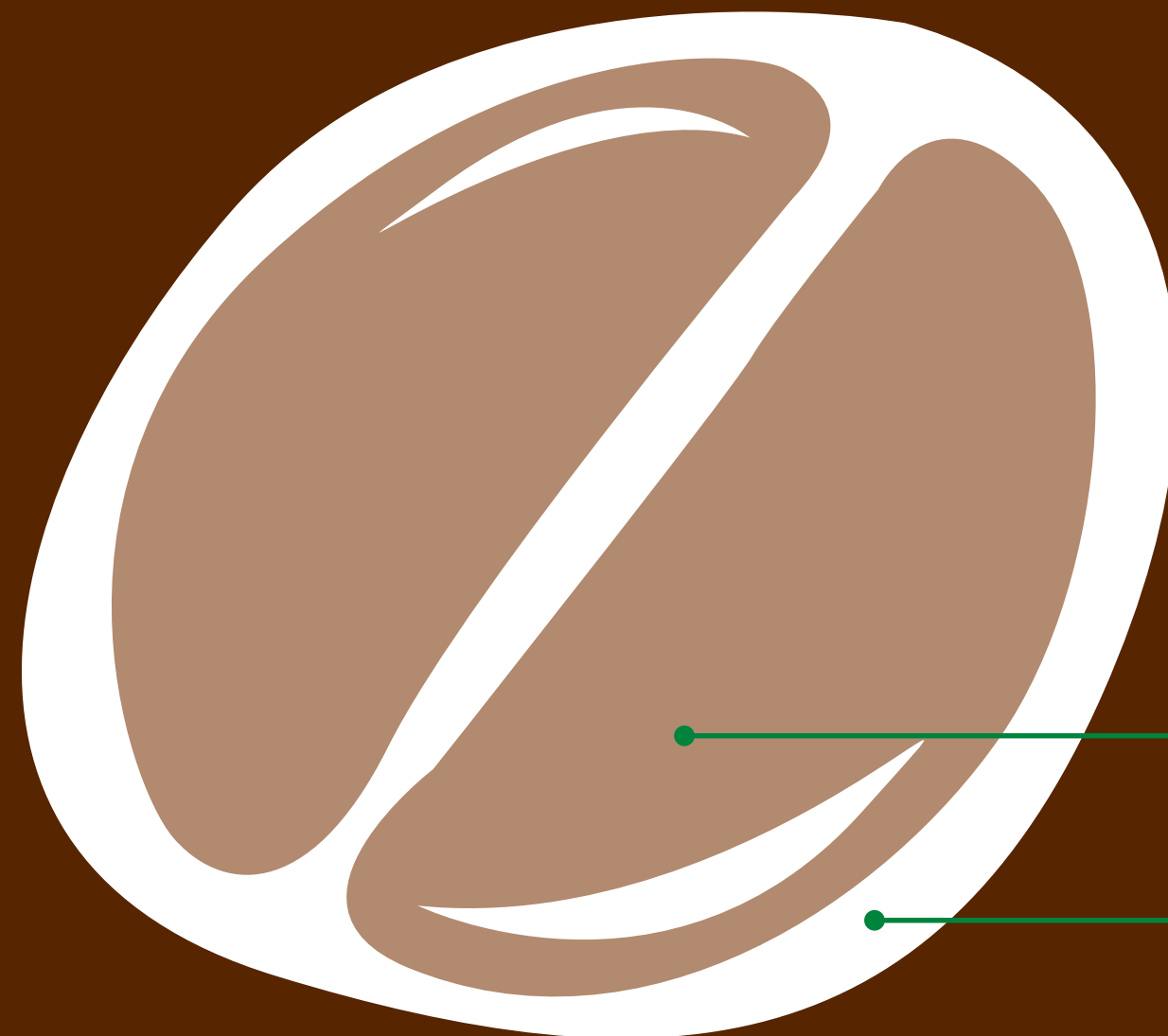


La drupa del caffè



Seme del caffè

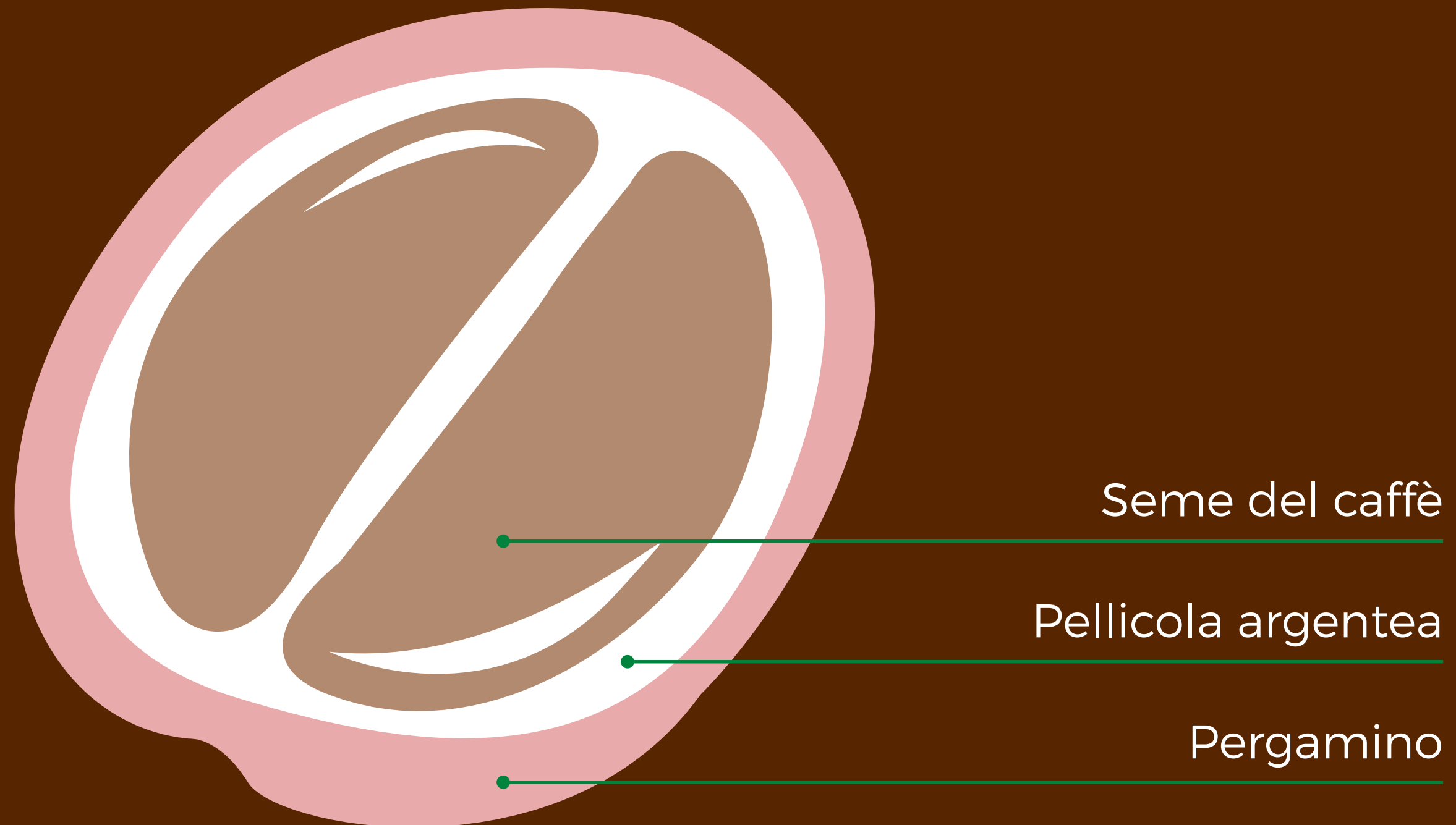
La drupa del caffè



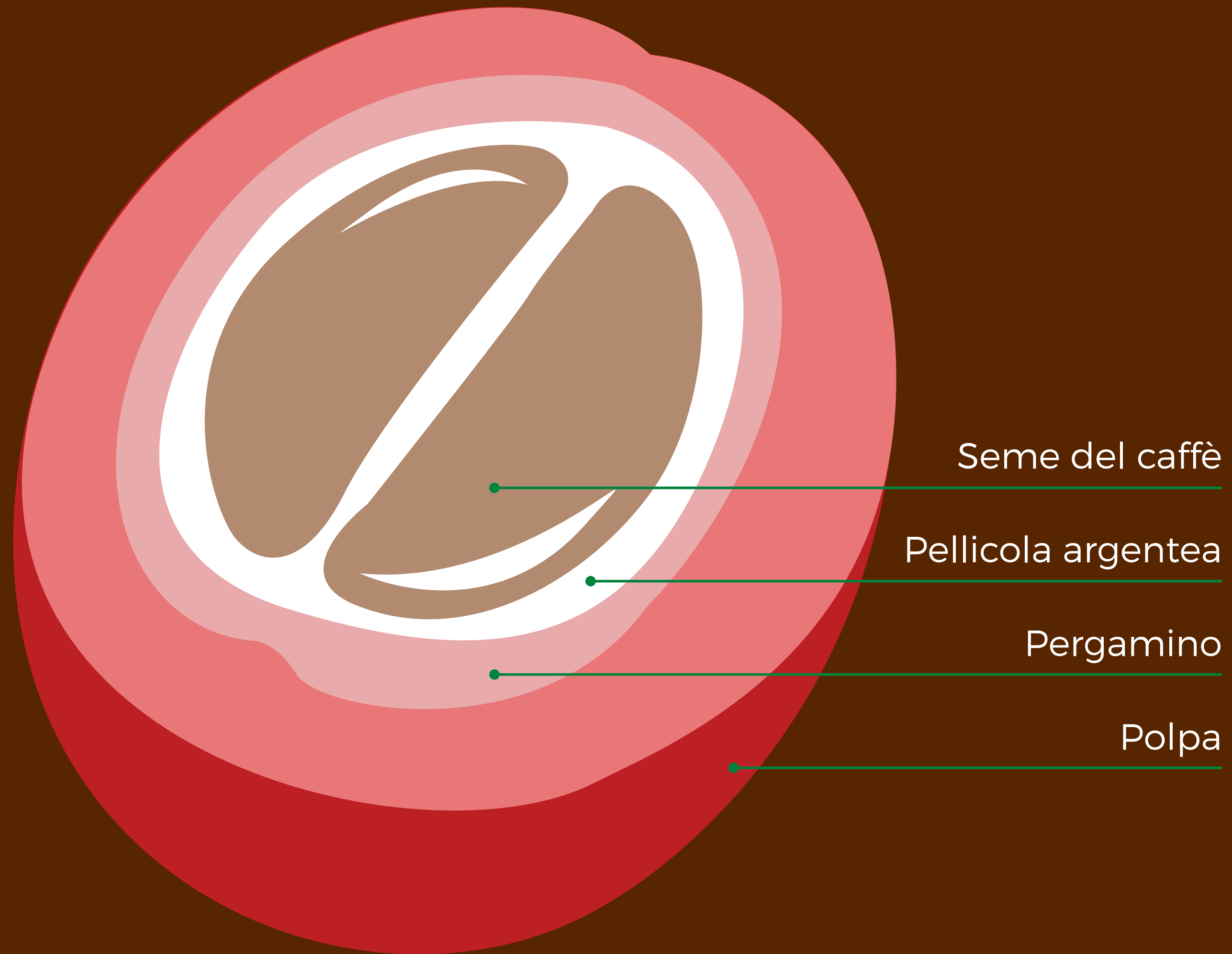
Seme del caffè

Pellicola argentea

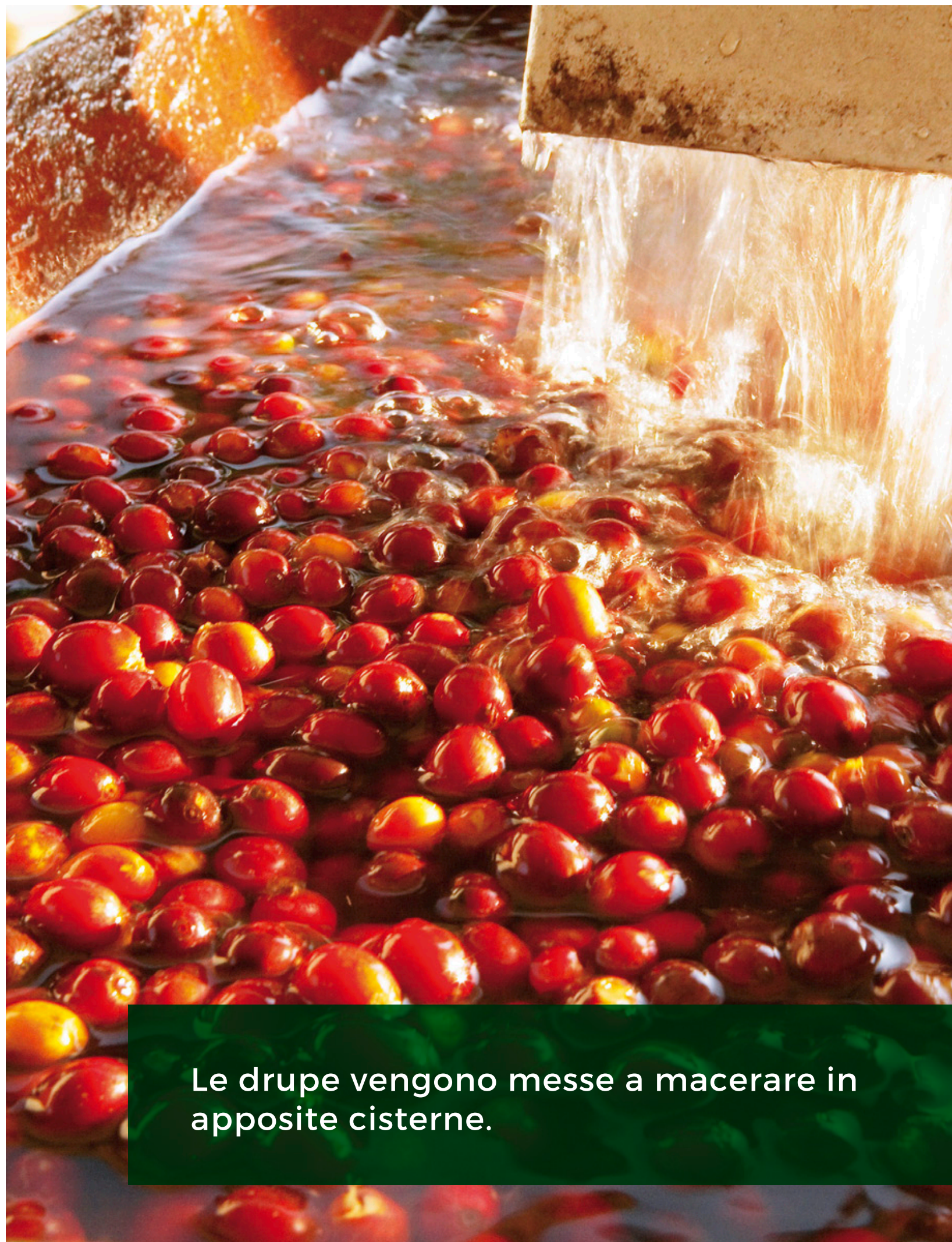
La drupa del caffè



La drupa del caffè



Trattamento in umido

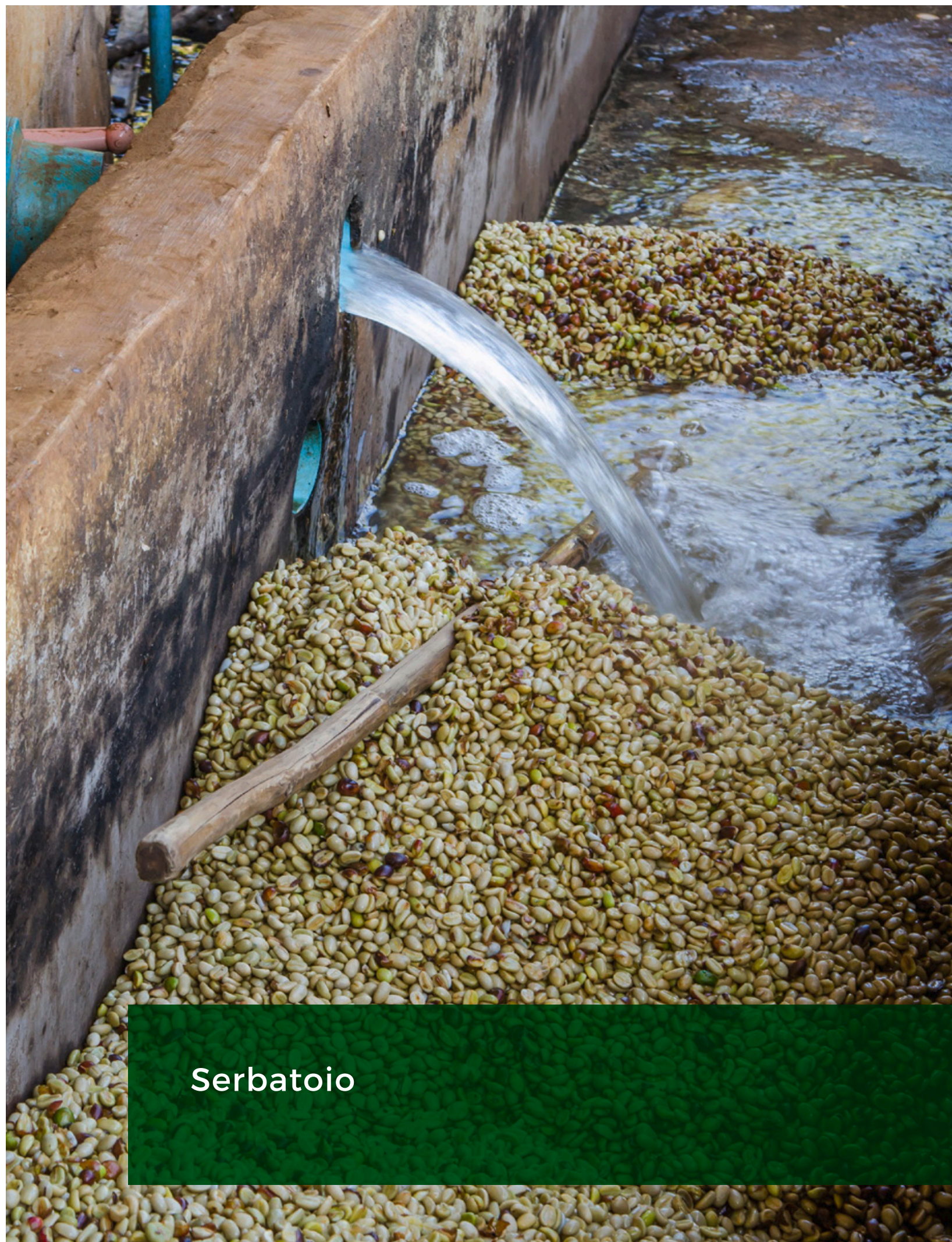


Le drupe vengono messe a macerare in apposite cisterne.



Eliminazione della polpa (machina spolpatrice).

Trattamento in umido



Trattamento in umido



I chicchi di caffè vengono essiccati al sole.



Macchina pelatrice: il pergamino e la pellicola argentea vengono eliminati.

Trattamento a secco



Le drupe vengono continuamente rimosse per farle essiccare in modo regolare.



Una volta completamente desiccate, le drupe assumono una colorazione che va dal marrone scuro al nero.

Trattamento a secco



I chicchi fuoriusciti dalla polpa
disseccata vengono selezionati.

Produzione e commercio del caffè

Piantatore



Preparazione (centro di raccolta)



Esportatore

Borse del caffè a
New York e Londra

Importatore



Torrefattore



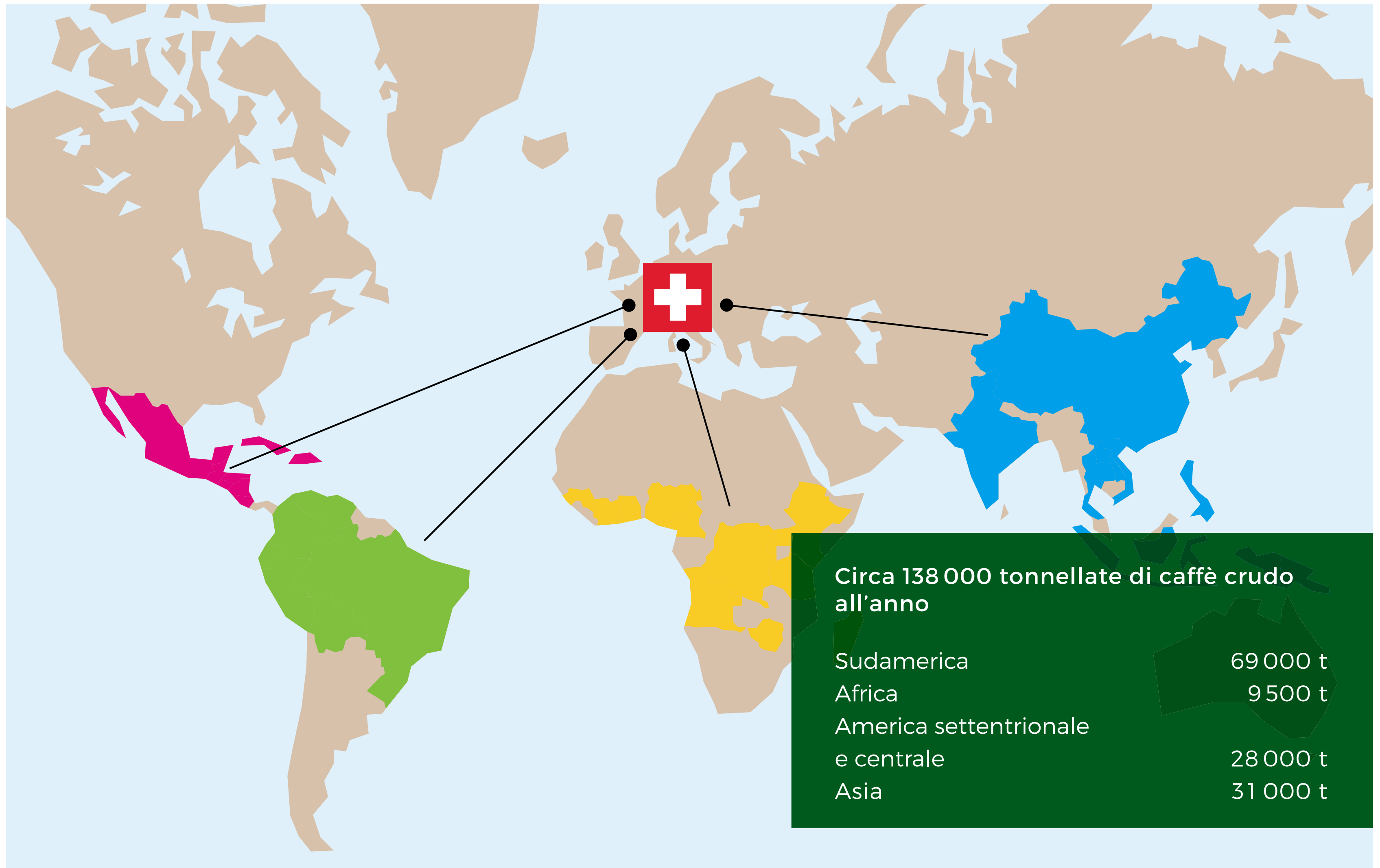
Consumatore

Produzione mondiale media


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

Normalmente un sacco pesa tra i 45 e i 70 kg

Importazioni svizzere di caffè



Sostenibilità

A woman with dark hair tied back, wearing a bright yellow short-sleeved dress with small embroidered patterns on the sleeves and chest. She has a red bindi on her forehead and is wearing gold hoop earrings and a black beaded necklace. She is looking down, focused on her work. In the background, there is a white wall with a square vent and a window with white curtains. To the left, there is a large brown paper bag. The floor is covered with a patterned rug and some small objects.

Un commercio più equo rende possibili
entrate stabili, formazione e assistenza
sanitaria.



Lavorazione del caffè crudo

Il maestro torrefattore al lavoro

Lavorazione del caffè crudo



Lavorazione del caffè crudo



Tostatura di prova



I sensi umani sono insuperabili.

Lavorazione del caffè crudo



Freschezza e qualità



Consumo pro capite di caffè crudo (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

Freschezza e qualità



Caffè liofilizzato solubile.



Caffè decaffeinato.

Grazie mille



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

© Procafé, 3001 Bern
info@procafe.ch
www.procafe.ch

 Kaffeekultur