



CAFFÈ. TUTTE LE EMOZIONI IN UN CHICCO

Storia | Coltivazione | Lavorazione



Storia del caffè



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



Le specie di caffè

● Arabica ● Robusta

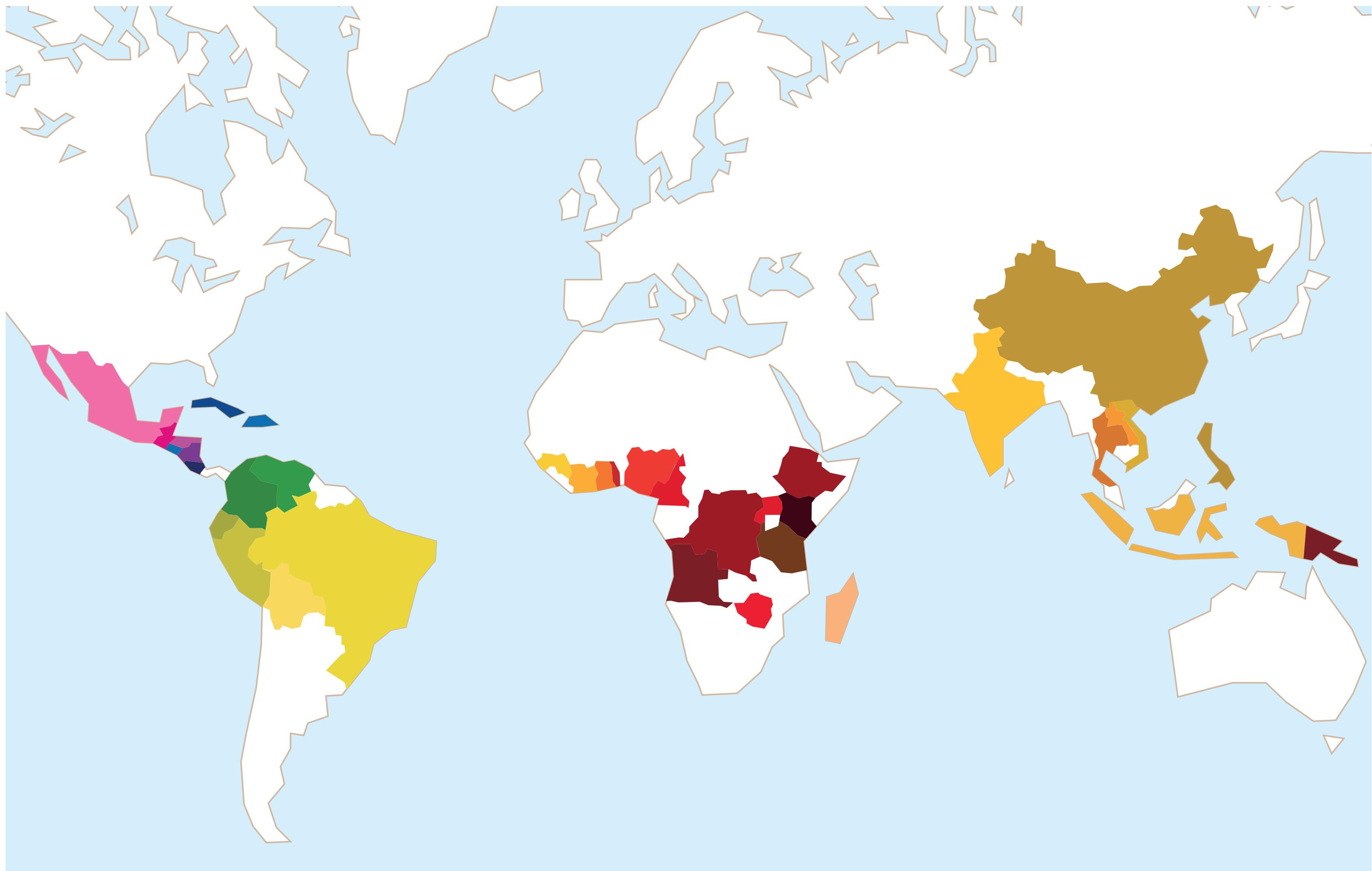


Le specie di caffè

● Arabica ● Robusta



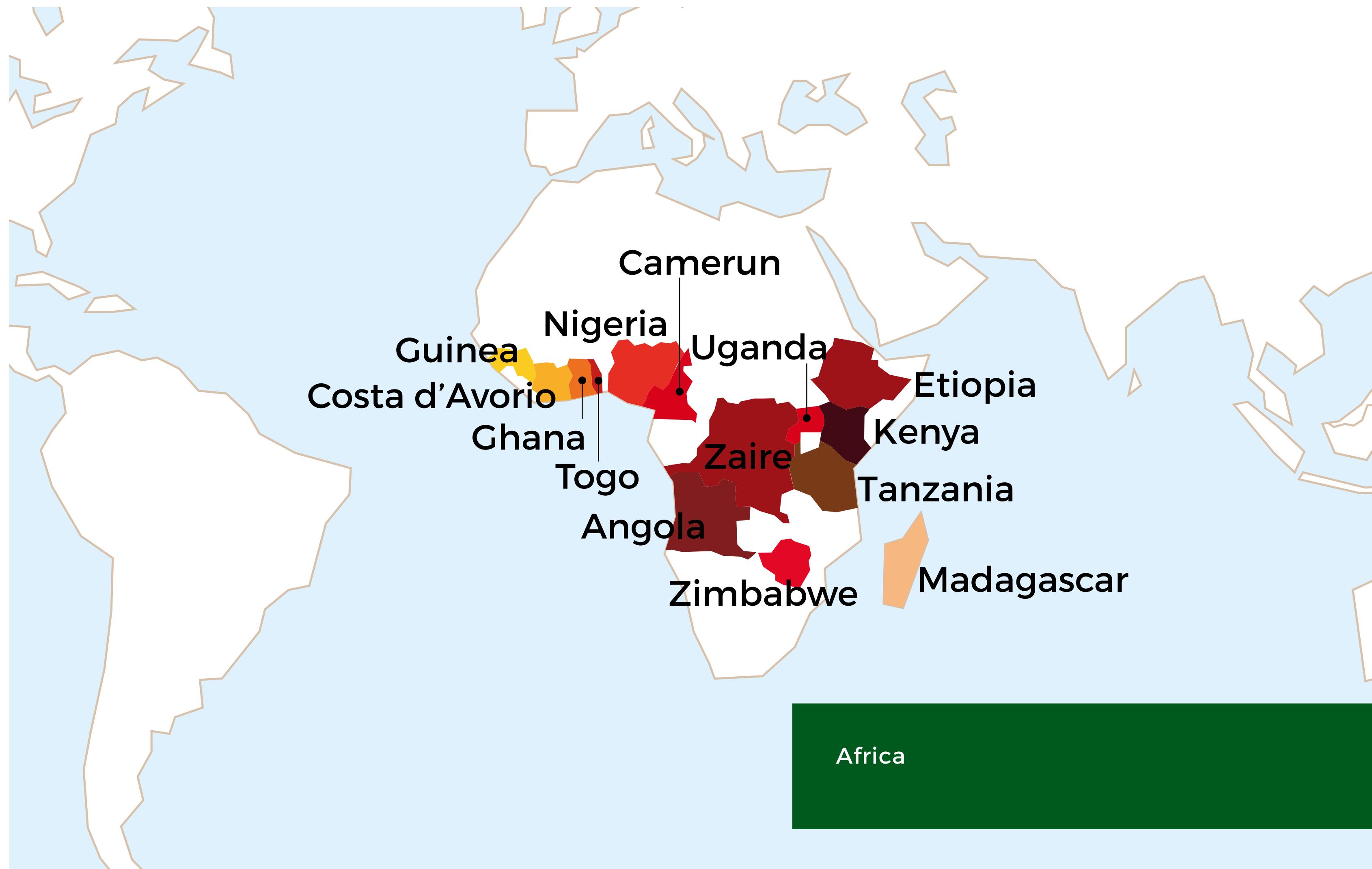
Paesi di coltivazione



Paesi di coltivazione



Paesi di coltivazione



Paesi di coltivazione



Dalla semina alla raccolta



Semi di caffè (pergamino)



Giovani germogli

Dalla semina alla raccolta



Semi di caffè (pergamino)



Giovani germogli



Trapianto nelle piantagioni

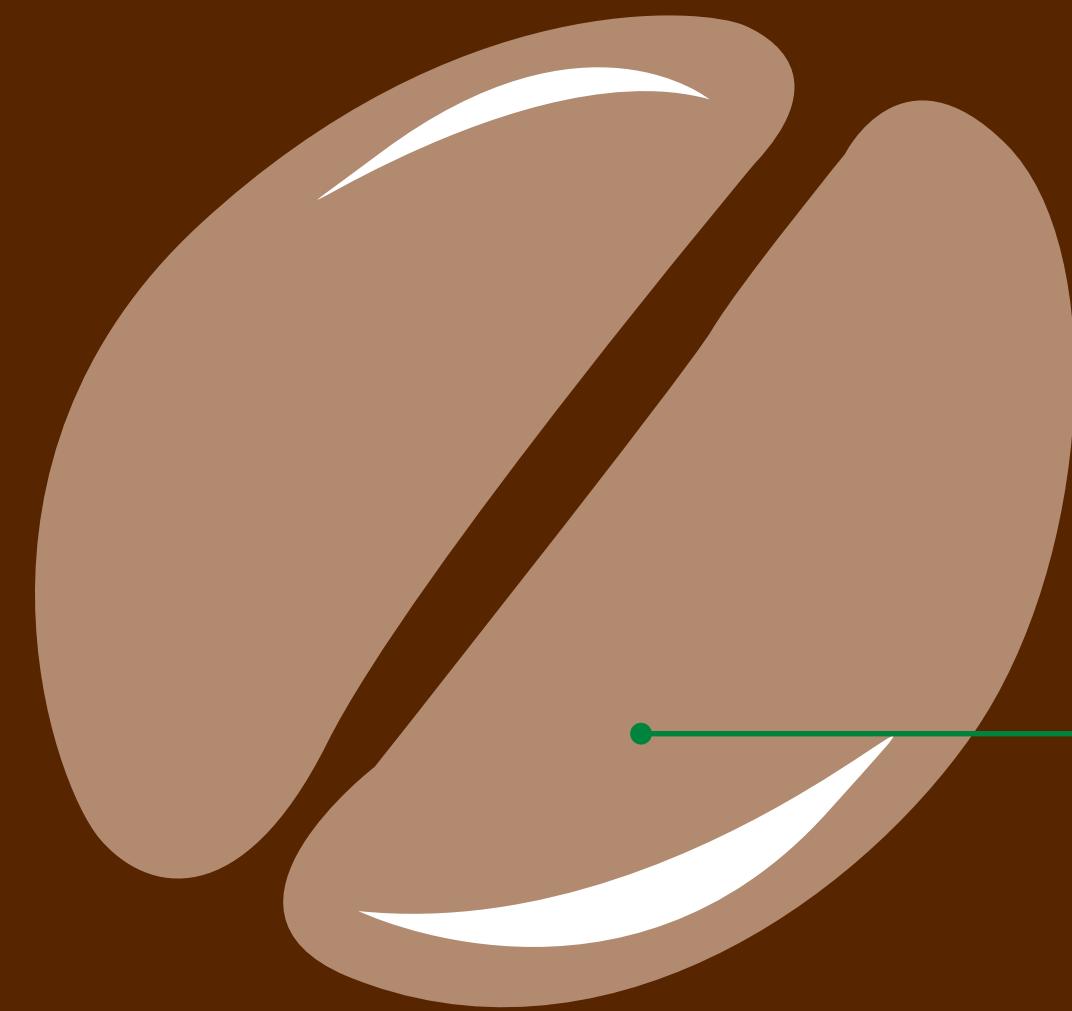


Giovane pianta

Dalla semina alla raccolta



La drupa del caffè

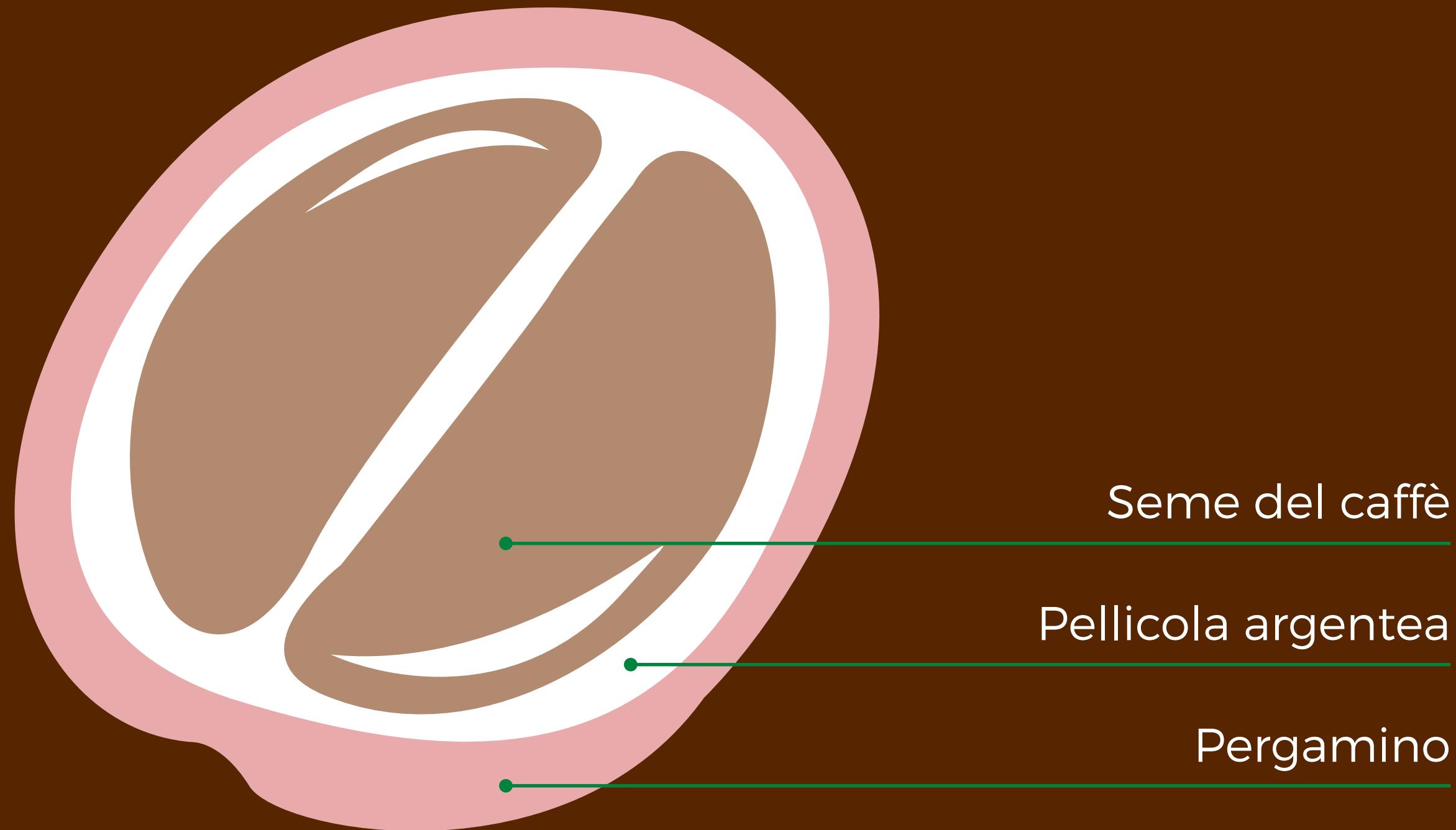


Seme del caffè

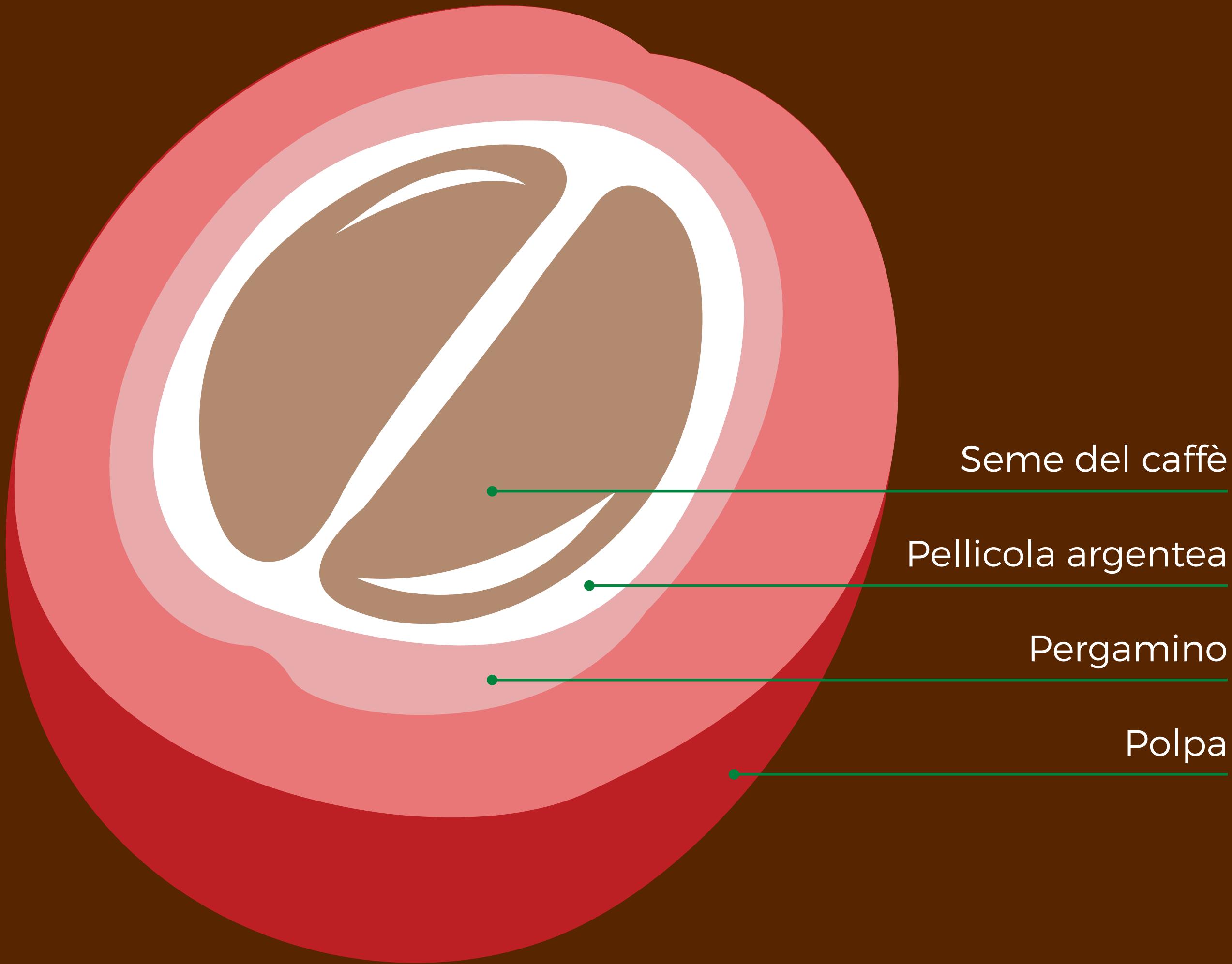
La drupa del caffè



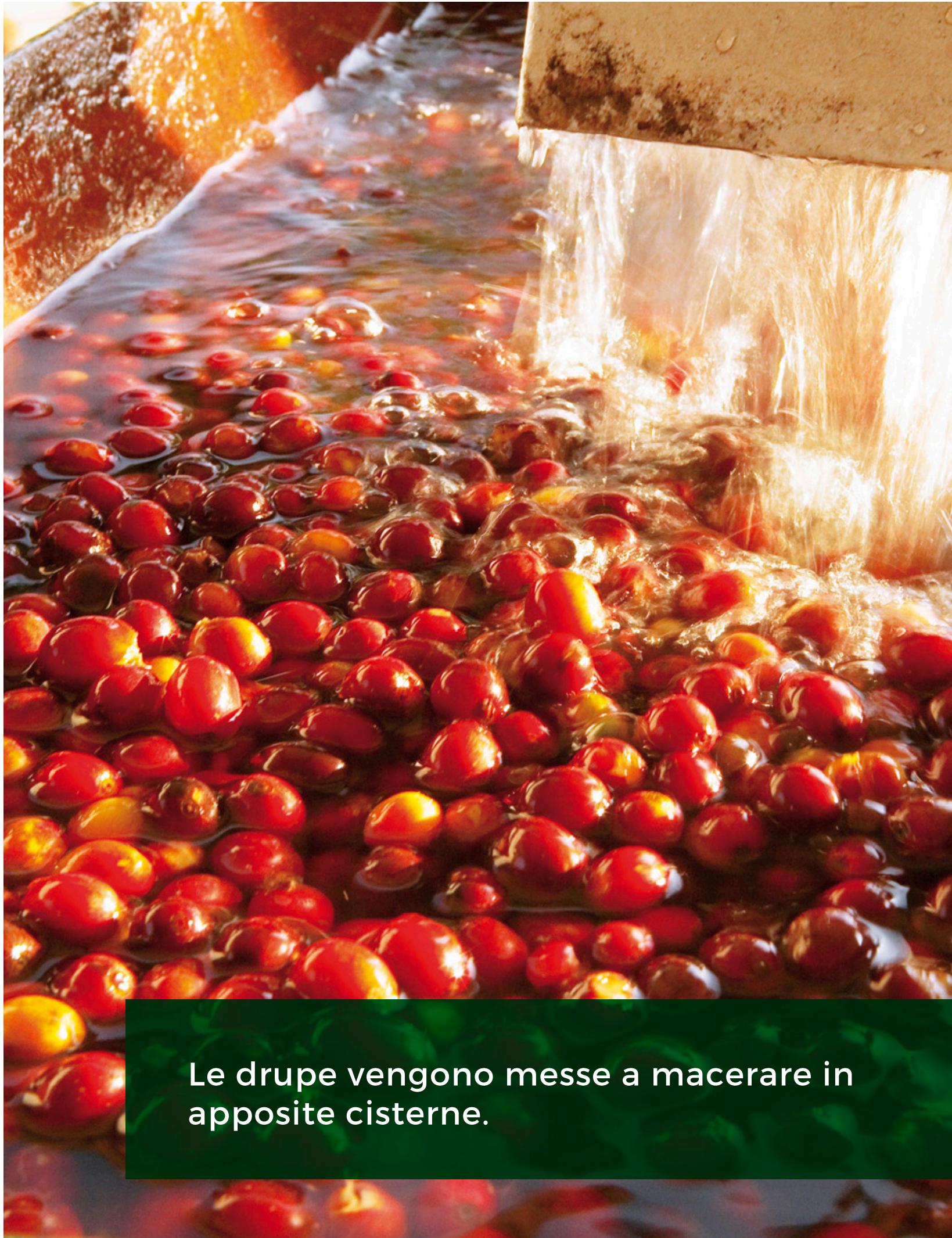
La drupa del caffè



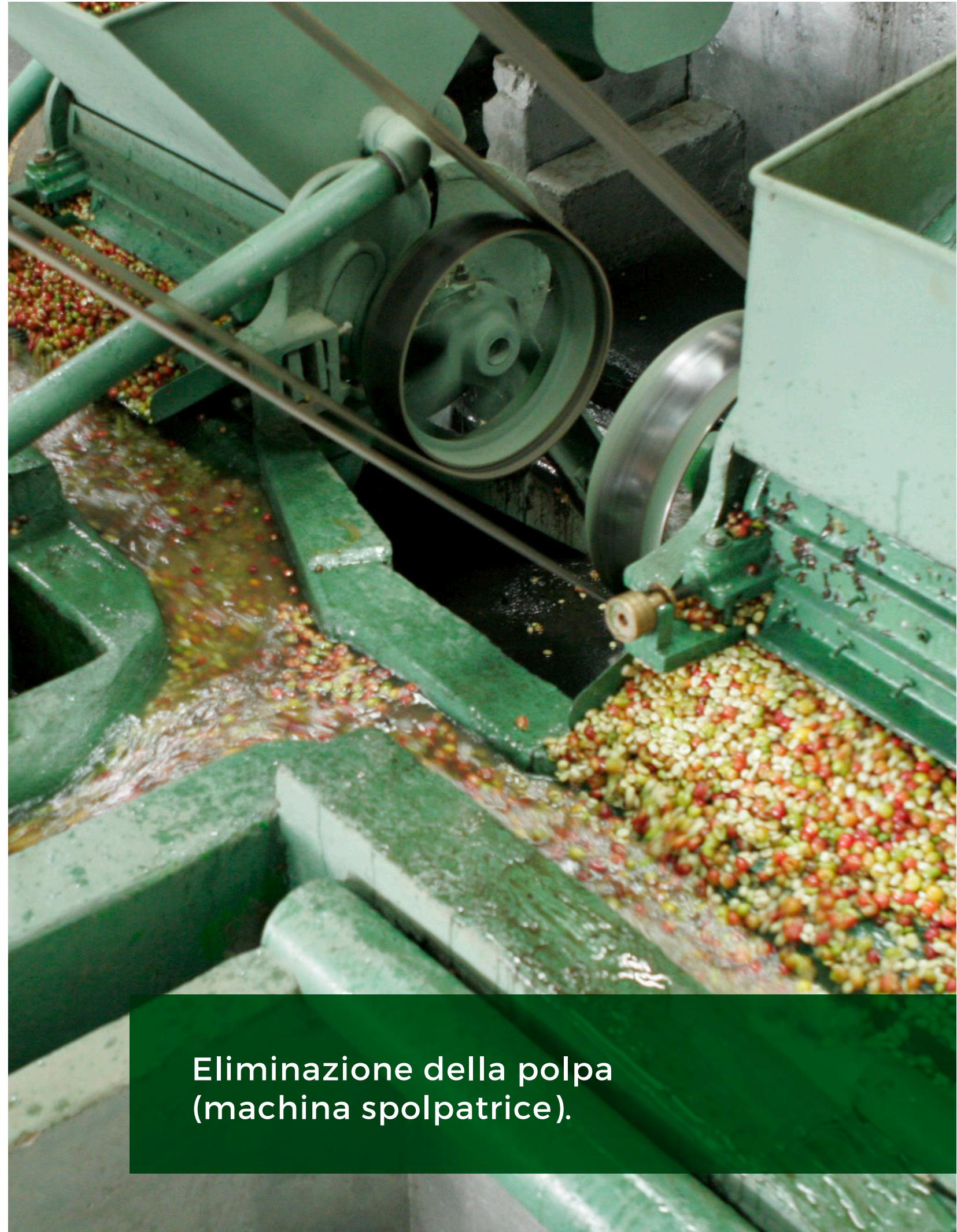
La drupa del caffè



Trattamento in umido

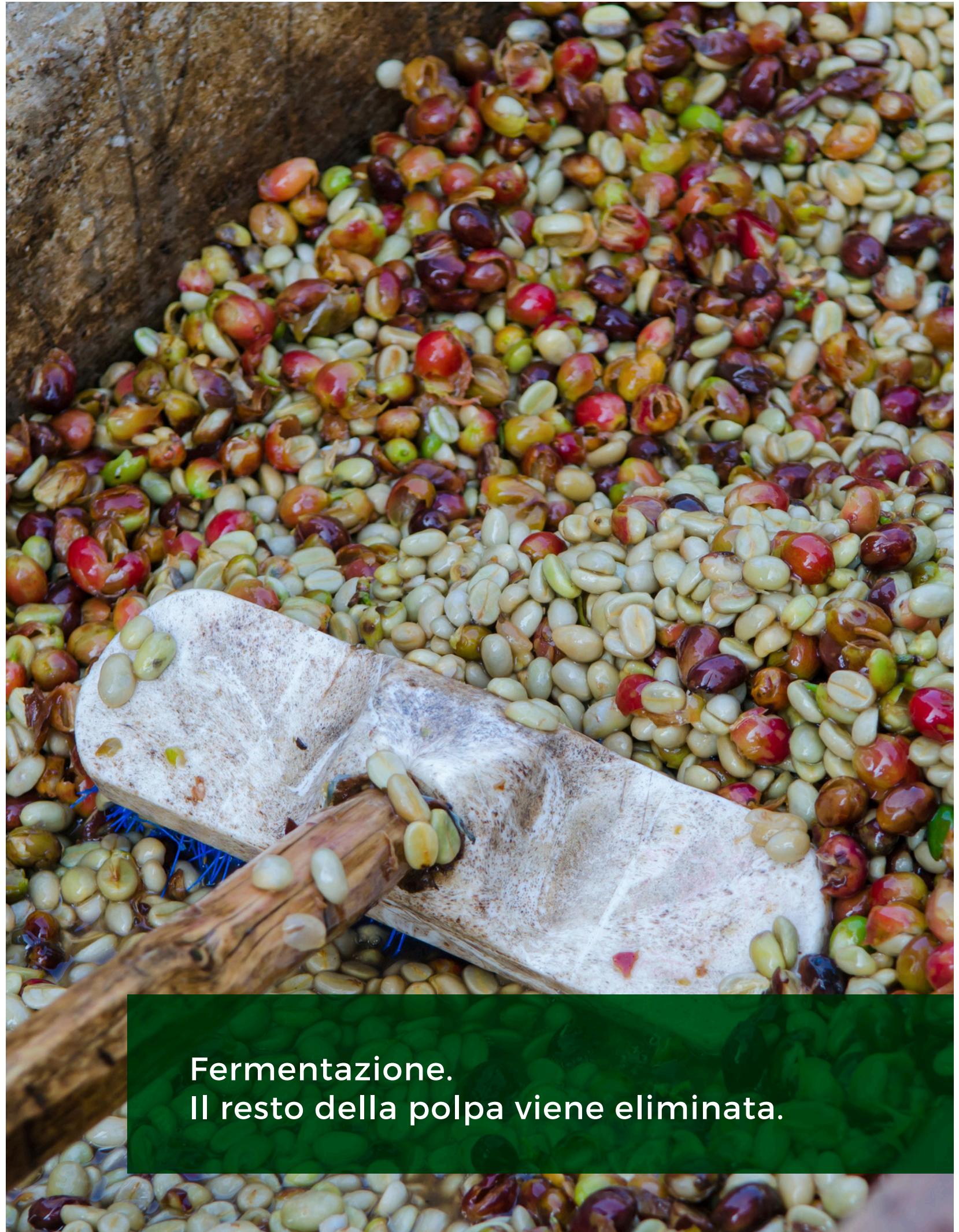
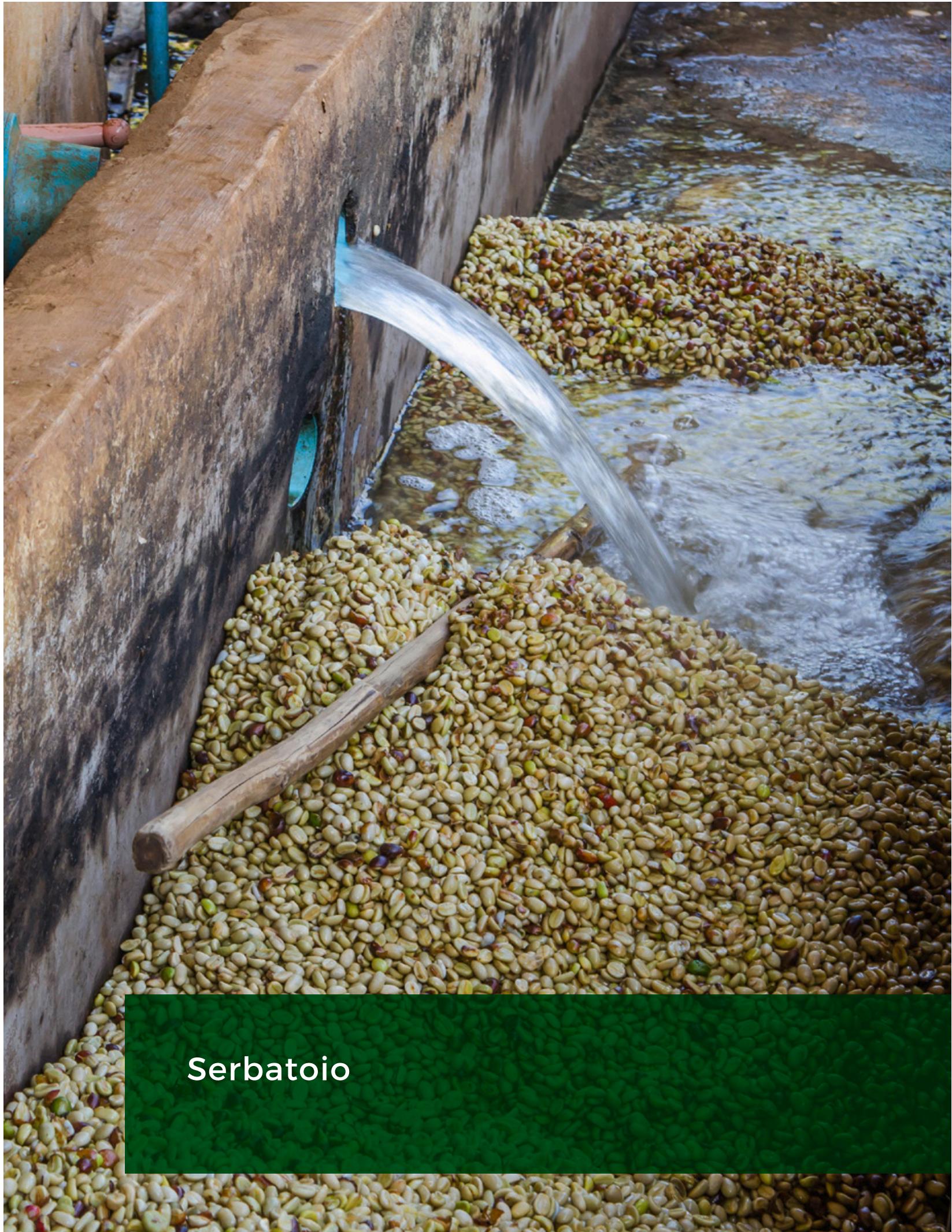


Le drupe vengono messe a macerare in apposite cisterne.



Eliminazione della polpa (macchina spolpatrice).

Trattamento in umido



Trattamento in umido



I chicchi di caffè vengono essiccati al sole.



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

Trattamento a secco



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



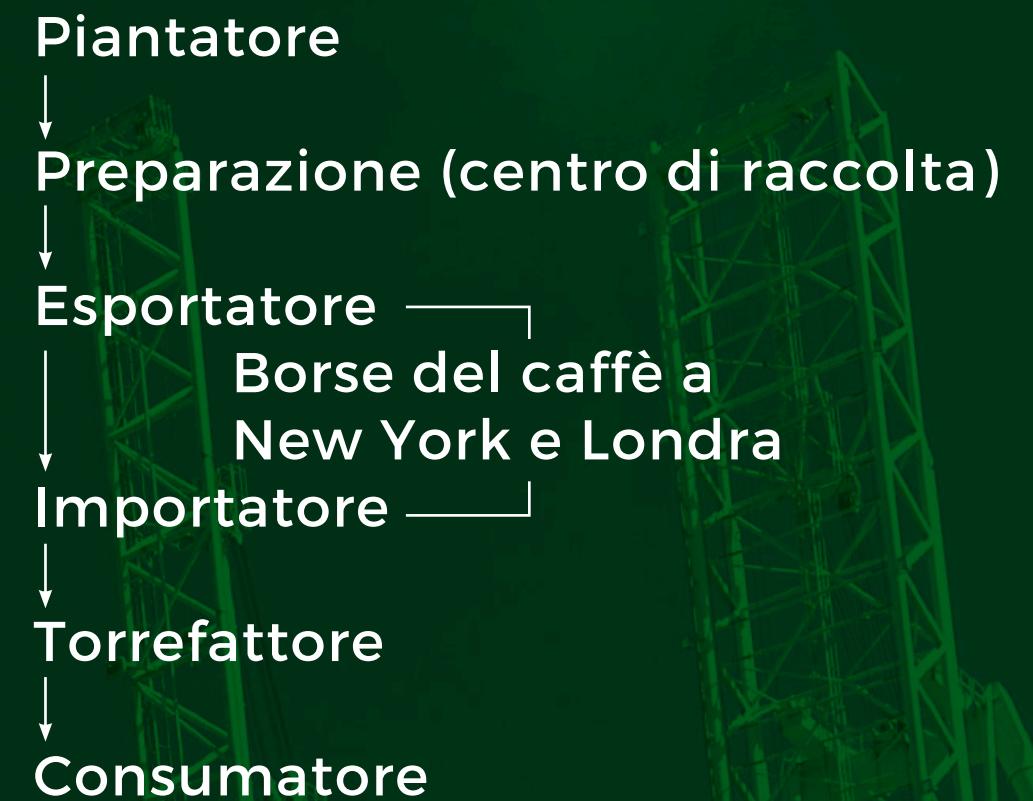
Una volta completamente desicate, le drupe assumono una colorazione che va dal marrone scuro al nero.

Trattamento a secco



I chicchi fuoriusciti dalla polpa
disseccata vengono selezionati.

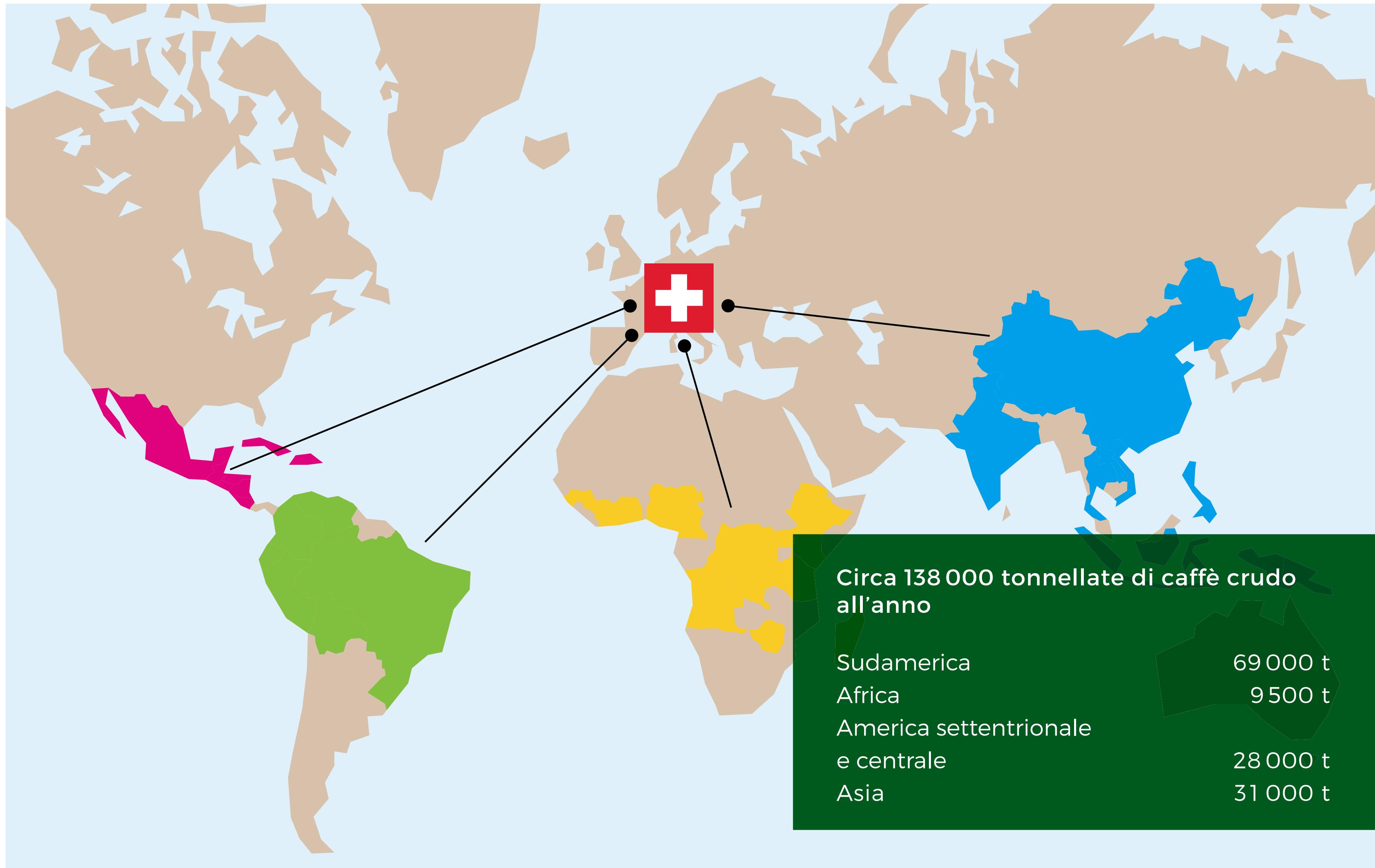
Produzione e commercio del caffè



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 svizzeri di caffè



Sostenibilità



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



Tostatura di prova

Lavorazione del caffè crudo



Tostatura di prova



I sensi umani sono insuperabili.

Lavorazione del caffè crudo



Tostatura di prova

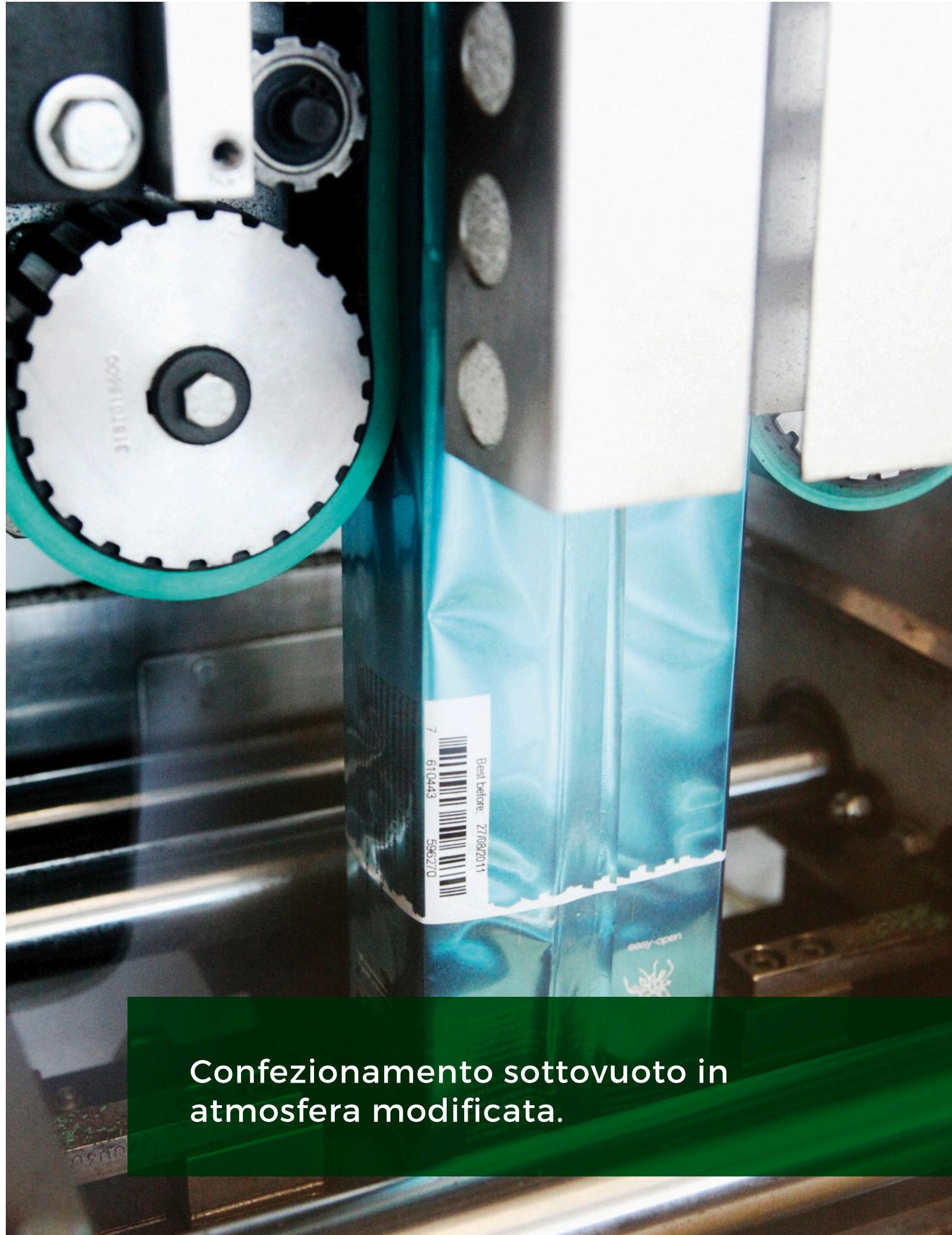


I sensi umani sono insuperabili.



Tamburo di tostatura

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

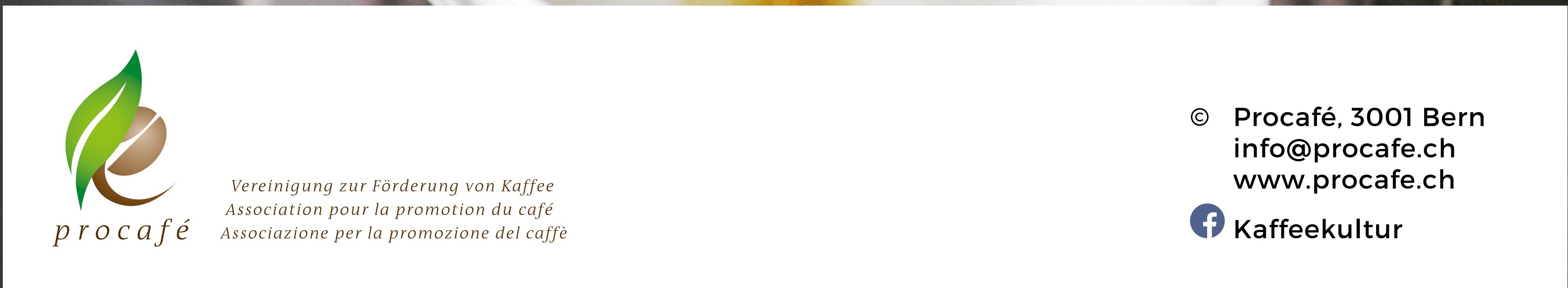


Caffè liofilizzato solubile.



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