

IL CAFFÈ

Ad un'altitudine compresa tra i 200 ed i 2000 metri, in zone ricche d'acqua ma con un clima secco, nasce e vegeta la pianta del Caffè. La pianta trova il suo habitat naturale soprattutto in Sud America ed Indonesia.

Il Caffè nasce sugli altipiani del Kaffa, regione situata nel sud dell'Etiopia. Oggi la sua presenza si estende su tutta la fascia Equatoriale in ben quattro dei cinque continenti. Nell'intero Pianeta ogni anno, vengono prodotte circa cinque milioni di tonnellate di caffè. Dal termine del XIX secolo ad oggi il maggior produttore Mondiale è il Brasile, il quale produce il 35% circa della quantità totale prodotta al Mondo. A seguire l'Indonesia, l'India e la Colombia con svariati stati del Centro-Sud America come il Messico, il Salvador, la Costa Rica e stati dell'Africa come Costa d'Avorio ed Etiopia. L'Asia e l'Oceania detengono invece il primato di minor produzione Mondiale.

Alcuni paesi colonizzatori come, Francia, Inghilterra e Olanda, contribuirono alla crescita e alla diffusione nel Mondo della pianta del caffè, impiantando la stessa nei propri possedimenti. La Francia in Brasile, l'Olanda in Sud America e l'Inghilterra in Giamaica, India e Africa Equatoriale. Da questo si può capire che l'espansione del caffè nel Mondo è strettamente legata ai fatti economici, politici e culturali del Vecchio Continente.

LA PIANTA

La pianta del Caffè riunisce più di 50 specie tra cui le due principali *COFFEA ARABICA* e *COFFEA ROBUSTA*. A seconda del luogo di provenienza questi due ceppi presentano caratteristiche differenti. Il 75% della produzione Mondiale si ricava dalla *COFFEA ARABICA*. La pianta del Caffè è di statura limitata e presenta foglie opposte, ovali - acuminate, sempre verdi, con fiori bianchi e profumati raggruppati alla base delle foglie. Frutti a bacca (simili alle ciliegie) dapprima verdi, con la maturazione divengono rosse, contenenti due semi (chicchi) caratterizzati da un olio essenziale, il caffeina, che dona il tipico aroma e contiene una sostanza stimolante la caffeina. La varietà *Coffea Arabica* teme il caldo eccessivo ed i tassi elevati di umidità, non cresce sotto i 1000 metri. La varietà *Robusta* è più tollerabile agli sbalzi termici, alle altitudini ed alle intemperie. Molto resistente alle malattie ed ai parassiti. L'aspetto della pianta del Caffè è simile a quella di un piccolo ciliegio.

L'ITALIA E IL CAFFÈ

Il caffè ha molte caratteristiche, una delle più importanti è la capacità di conservazione perciò la predisposizione ad affrontare lunghi spostamenti. Un'altra sua caratteristica è l'impossibilità di essere coltivato ad altitudini differenti da quelle citate. Il chicco del caffè una volta tostato però deperisce rapidamente. Per questo motivo fino a pochi anni fa era impossibile trasportarlo già tostato. Così che tutti i paesi produttori si videro costretti ad esportare il prodotto agricolo e farlo tostare nelle zone di esportazione anziché creare proprie strutture di torrefazione. I maggiori importatori sono i paesi europei i quali importano insieme oltre alla metà del caffè prodotto nel Mondo. Dal canto suo l'Italia per tradizione consuma il caffè legato alla produzione brasiliana qualità trattata a UMIDO. Questa produzione prevede il trattamento solo dei frutti maturi. Il caffè che oggi arriva nei nostri bar e nelle nostre case è notevolmente migliorato qualitativamente rispetto al passato. Questo è dovuto ai miglioramenti apportati alle tecniche di coltivazione e di raccolta, inoltre all'innovazione delle modalità di torrefazione. La produzione standard che molti paesi si sono prefissati tramite la selezione capillare della materia prima, un modo in più per garantire al consumatore finale una qualità migliore.

IL RACCOLTO

Il migliore risultato qualitativo si ottiene con la raccolta a mano. Questa prende il nome di "PICKING". Il Picking prevede l'esclusiva raccolta delle "ciliegie" mature e sane. Un'altra tipologia di raccolta viene denominata "STRIPPING", questa consiste nello strappare dal ramo contemporaneamente tutte le ciliegie. Ovviamente lo Stripping è molto più economico del Picking ma rende un prodotto meno selezionato, quindi meno pregiato.

Dopo il raccolto seguono dei procedimenti di trattamento: a UMIDO e a SECCO. Il trattamento a Umido prevede solo i frutti maturi e sani, questi vengono introdotti in contenitori a circolo idrico convogliato, setacciati, spolpati e successivamente essiccati. A questo punto il prodotto è pronto per essere esportato a chicchi separati per poi essere tostato nel paese importatore. Il trattamento a secco invece prevede l'essiccazione al sole, in seguito i frutti vengono inseriti in apposite macchine smorzatrici e ventilatrici per poi essere setacciati e scelti accuratamente. Questo metodo è molto più oneroso del trattamento a umido.

Esistono svariati tipi di caffè crudo: grana grossa, media, fina e a caracolito (solo i frutti rotondi che crescono sull'apice dei rami).

L'ARTE DELLA TORREFAZIONE (TOSTATURA)

Siamo così giunti ad una delle fasi più delicate e fondamentali dell'intero ciclo di produzione del caffè. La Torrefazione (tostatura). Grazie a questo procedimento i chicchi di caffè crudo sottoposti all'azione del calore, subiscono un notevole cambiamento: calano di peso, cambiano colore, aumentano di volume e acquistano qualità organolettiche. Tra i 200° C ed i 240° C si raggiungono i punti migliori di Torrefazione. A questi gradi centigradi difatti si completa la decomposizione di alcune sostanze e la formazione di altre. Fondamentalmente questo processo permette al caffè di assumere le sue caratteristiche e gli olii essenziali, componente basilare dell'aroma, il quale comprende oltre 700 molecole differenti.

Conclusa la torrefazione è necessario raffreddare rapidamente il caffè per far condensare l'aroma all'interno dei chicchi.

Attualmente tutte queste fasi sono gestite da un computer che controlla, seleziona e tosta perfettamente il prodotto in modo da esaltare di volta in volta le caratteristiche di ogni singolo raccolto. Esistono tre tipi di tostatura: light roast, medium roast, full roast, quest'ultima è la favorita dei consumatori italiani.

LE MISCELE

La massima espressione della cultura del caffè si trova nella preparazione e lo studio delle miscele. Un'arte che oltre all'esperienza richiede un costante approfondimento in materia, ricerche, aggiornamento, fantasia, capacità e tecnica.

Adirittura studiando e considerando la composizione chimica dei singoli prodotti si può stabilire la quantità di caffeina.

Le miscele possono essere fatte prima o dopo la torrefazione.

Il caffè finito necessita di una buona confezione rigorosamente sottovuoto per conservarne le caratteristiche organolettiche. Per compensare il vuoto all'interno delle confezioni che sono generalmente in latta o sacchetti in foglio di alluminio, viene aggiunto del gas inerte.

L'ESPRESSO

Per ovvie esigenze di mercato è prodotto anche un caffè privo di caffeina, il Decaffeinato. Un tempo per snervare le caratteristiche nervine del caffè si ricorreva a dei lavaggi in solventi a base di Benzene e Cloroformio. Oggi fortunatamente si adotta un lavaggio continuato a 95° C in Percolatori (macchinari a lenta filtrazione attuata facendo passare di continuo una soluzione liquida attraverso materie solide). L'espresso viene preparato con acqua a 90°/95° C, con una pressione di circa 8/9 atmosfere. Il tempo di contatto tra l'acqua ed il caffè macinato è di circa 25/30" utilizzando circa 6/7 gr. Di caffè. Il risultato varierà tra i 20/35 ml. Di prodotto per tazzina.

La durezza dell'acqua (calcare) viene addolcita mediante apparecchiature speciali. La mano del Bartender è fondamentale per ottenere un buon prodotto, inoltre lo stesso dovrà scegliere le miscele, regolare la macinatura (compito molto delicato in quanto il caffè è sensibilissimo ai cambiamenti atmosferici), il dosaggio ed al buon funzionamento della macchina del caffè.