

Chicchi di CAFFÈ

DALLE SUE ORIGINI AI SEGRETI DELLA DEGUSTAZIONE:
TRE APPUNTAMENTI DEDICATI A QUESTO AMATO INGREDIENTE

IL MATTINO E' FATTO DI PICCOLI RITI che ci preparano a iniziare la giornata e, per molti di noi, questa comincia davvero solo dopo la prima tazzina. Il caffè è un amico che conosciamo da anni e, forse per questo, non sempre ci chiediamo da dove venga. Eppure il suo viaggio inizia da lontano, nei campi accarezzati dal sole e custoditi da chi fa della selezione un'arte che arriva fino a noi, raccontando una storia che non ha bisogno di parole.

“La pianta del caffè – ci racconta **Vanina Asquini, docente dell'Università del Caffè di Trieste** – cresce lungo la fascia tropicale del pianeta, nella ‘Bean Belt’, dove le temperature si mantengono tra i 17° e i 30°C e le precipitazioni attorno ai 1.500 mm all'anno. Delle molte specie di Coffea, quelle che siamo soliti consumare sono l'Arabica, più aromatica ed equilibrata, e la Robusta, più amara e decisa. Ogni pianta, con le sue differenze e il suo diverso destino, curiosamente discende da un'unica madre originaria dell'Etiopia, ma il luogo in cui cresce le permette di sviluppare un carattere che si rifletterà poi sul gusto e sull'aroma”.

È con la raccolta che avviene la prima selezione, che ha tutto il sapore di un gioco: i frutti sono immersi in acqua e osservati: quelli che galleggiano vengono eliminati, perché troppo maturi, secchi o danneggiati.

I chicchi scelti sono invece fatti essiccare al sole e mossi con regolarità per evitare ristagni. Questo processo, detto lavorazione a secco, dà vita al caffè naturale. Un diverso procedimento (a umido) è quello in cui le bacche, prima dell'essiccazione, vengono sbucciate e private della polpa. Così si produce il caffè lavato, privilegiato nei paesi più piovosi.

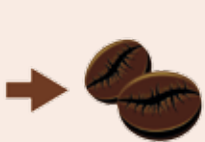
I chicchi iniziano allora il vero e proprio viaggio che li condurrà in ogni parte del mondo all'interno di sacchi di juta, una fibra naturale che garantisce il passaggio d'aria. Ogni fase del trasporto avviene al riparo da umidità, odori e luce. All'arrivo, una nuova selezione precede la miscelatura: è l'ultimo passo prima della tostatura, in cui solo i chicchi perfetti vengono scelti per comporre l'armonia che avvolgerà il nostro risveglio. Come una prova a cui ci si prepara per mesi, come un esame in cui si gioca il tutto per tutto nell'arco di pochi minuti, così è la tostatura: un processo in cui il caffè si asciuga, diventa friabile, assume l'inconfondibile colore marrone scuro e sviluppa i composti responsabili del gusto. Il viaggio, iniziato molti mesi prima sotto il sole tropicale, termina tra le nostre mani e il chicco diventa il nostro buongiorno, la scusa per incontrare un amico, una pausa dal lavoro, il ricordo di un momento scolpito dall'aroma inconfondibile di una tazza di caffè.

LE FASI DI LAVORAZIONE



LA RACCOLTA

I frutti, maturi al punto giusto, vengono raccolti a mano o con l'ausilio di macchinari.



LA LAVORAZIONE

I frutti sono lasciati essiccare naturalmente e mossi con cura per evitare l'accumulo d'acqua.



LA MISCELATURA

Mescolare caffè di origine diversa, accuratamente scelti, permette di creare un gusto ricco ed equilibrato.



LA TOSTATURA

Il chicco cambia per sempre e guadagna le caratteristiche aromatiche, sviluppando il suo aroma distintivo.



LA MACINATURA

Il chicco viene quindi polverizzato per estrarre al meglio tutto il suo aroma.



LA TAZZINA

Il caffè termina il suo viaggio, finalmente pronto per essere gustato.

il caffè' nel mondo

COLOMBIA

Seconda per volume al Brasile, vanta una qualità eccezionale. I Gesuiti introdussero il caffè in Colombia nel '700 e nei primi anni del '900 si stimava che circa il 50% delle esportazioni fosse costituito dai preziosi chicchi. In questo Paese viene coltivata principalmente la specie Arabica, lavorata con il metodo a umido, con cui si ottiene un caffè aromatico e corposo.

BRASILE

Fu una missione diplomatica a portare il chicco in Brasile nel '700; oggi il Paese è il primo produttore di caffè e riesce a soddisfare circa il 35% del fabbisogno mondiale. La varietà più coltivata è l'Arabica: lavorata prevalentemente a secco, dà vita a un caffè ricco e corposo, dai toni dolci, conosciuto in tutto il mondo.

GUATEMALA

La montagna incontaminata, accarezzata dai venti caldi, è la casa delle grandi piantagioni del Guatemala. Il profumo intenso del suo caffè abbraccia differenti aromi, mantenendo una dolcezza caratteristica.

NICARAGUA

L'Arabica coltivata nella regione più montuosa del Nicaragua trae beneficio dal clima caratteristico di una terra in cui l'ecosistema è ricco di diversità che si riflettono in un caffè corposo e aromatico.



COSTARICA

Si coltiva soprattutto la specie Arabica, lavorata principalmente a umido. A seconda dell'altitudine delle piantagioni e del versante, Atlantico o Pacifico, i caffè del Costa Rica assumono diverse connotazioni, dalle più dolci e delicate a quelle più decise.

EL SALVADOR

Qui l'Arabica cresce all'ombra dei copalchi, arbusti che proteggono la pianta del caffè, riparandola dal vento. Le bacche più pregiate sono quelle delle piantagioni situate a elevate altitudini e destinate a trasformarsi in un caffè dolce, corposo e bilanciato, è molto utilizzato nelle miscele.

ETIOPIA

È dalla Kaffa e dai suoi altipiani che proviene la pianta del caffè, che qui cresce ancora spontaneamente sulle pendici delle alture. Dall'Etiopia, nel '600, il caffè ha iniziato il suo viaggio, diffondendosi presumibilmente prima nello Yemen e in Medio Oriente e poi, grazie alle colonie, in tutto il mondo.

INDIA

Si narra che Baba Budan, un pellegrino di ritorno dalla Mecca, portò per la prima volta in India sette chicchi di caffè: era il 1670. Da allora il caffè indiano ha conquistato tutti i continenti, con la sua bassa acidità che lo rende ideale per l'espresso.

Curiosità

La pianta del caffè fiorisce in occasione delle prime piogge dopo un periodo di siccità. I fiori appassiscono per lasciare spazio ai frutti, rossi e tondi quasi come ciliegie.