

# Storia del caffè

---

L'inizio della **storia del caffè** risale molto probabilmente al **Medioevo**, attorno al X o più presumibilmente verso il XV secolo, ma con possibili precedenti in tutta una serie di relazioni e leggende che circondano il suo primo utilizzo.

L'albero di *Coffea* (la specie nativa non domesticata) è originario dell'antica provincia di Kaffa/Kefa (da cui trae il nome) situata nel Sudovest dell'**Etiopia**, attorno a **Gimma**; la leggenda più diffusa narra che un pastore dell'**Abissinia** notò l'effetto tonificante di quest'arbusto sul proprio gregge di capre che stavano pascolando nei suoi pressi. La coltivazione si diffuse presto nella vicina **penisola arabica**, dove la sua popolarità beneficiò del divieto **islamico** nei confronti della **bevanda alcolica**; prese il nome di "K'hawah", che significa "rinvigorente".

La prima prova dimostratasi valida dell'esistenza di una **caffetteria** e della relativa conoscenza della pianta risale al XV secolo, nei monasteri del **Sufismo** nell'attuale **Yemen**<sup>[1]</sup>. Nel XVI secolo aveva già raggiunto il resto del **Medio Oriente**, l'**India meridionale** (il **distretto di Kodagu**), la **Persia**, l'odierna **Turchia**, il **Corno d'Africa** e il **Nordafrica**. Attraverso l'**impero ottomano** si diffuse poi ai **Balcani**, alla **penisola italiana** e al resto del **continente europeo**, al **Sudest asiatico** e infine alle **Americhe**<sup>[2]</sup>.

La sua rarità lo rese molto costoso in Europa almeno fino al primo terzo del XVIII secolo. In seguito se ne sviluppò la coltura sia nei possedimenti francesi che in quelli olandesi d'oltremare, a cui seguirono i grandi produttori nella **Capitaneria generale di Cuba**, nel **regno del Brasile**, in **Venezuela**, nelle **Indie orientali olandesi** e a **Ceylon britannico** nel corso del XIX secolo.

Nell'**America meridionale** i periodi di crisi fecero aumentare la quota delle aziende agricole contadine a scapito delle aziende basate sulla **schiavitù** e il **lavoro forzato**<sup>[3]</sup>. Il desiderio di recuperare le terre che erano state derubate alla popolazione locale provocò un'appropriazione della coltura<sup>[3]</sup>, diventando così elemento costitutivo dell'identità degli "andini" venezuelani e della regione "Paisa" in **Colombia**<sup>[3]</sup>.

Nel **continente africano** ha permesso ai **Baulé** della **Costa d'Avorio**, ai **Bamiléké** del **Camerun**, ai **Kikuyu** del **Kenya** e ai **Chaga** della **Tanzania** di svolgere un ruolo fondamentale nei loro paesi<sup>[3]</sup>. Assieme al Venezuela, Ceylon e Cuba, **Haiti** e la **Colonia della Giamaica** sono stati tra i 20 maggiori paesi produttori di caffè durante il XIX secolo. L'esportazione perdette in parte la sua influenza nel corso del XX secolo, quando le grandi aziende cominciarono a basarsi sulle nuove infrastrutture per ottenere il controllo commerciale, fissare i prezzi, ma anche contribuendo ad un'enorme crescita del volume di caffè venduto<sup>[4]</sup>.

Crescendo in alta quota, lontano dai porti, il *Coffea* è particolarmente sensibile alle variazioni di temperatura, ma anche alla densità forestale (ad esempio l'ombra creata dagli altri alberi); l'apporto di **pesticidi** e **fertilizzanti** ha causato il progressivo impoverimento del suolo (e ciò con costi imprevedibili), poiché l'arbusto installato a seguito dell'opera di disboscamento dona il proprio frutto solamente dopo 4 anni di crescita e si esaurisce dopo due decenni.

La produzione mondiale è salita da 100.000 tonnellate nel 1825 a 8.9 milioni nel 2013, moltiplicandosi in tal modo più di 89 volte in meno di due secoli<sup>[5]</sup>. All'alba del XX secolo il commercio mondiale del caffè costituiva il terzo più grande per valore, dietro ai **cereali** e allo **zucchero**<sup>[4]</sup>.

Nel XXI secolo è il prodotto maggiormente commercializzato a livello mondiale, preceduto solamente dal **petrolio**, con un importo di 11,23 miliardi di **euro**<sup>[6]</sup>; per una fornitura di 400 miliardi di tazzine annue al consumo, pari a circa 12.000 al secondo. La coltivazione permette la sussistenza a 125 milioni di persone in oltre 75 paesi tropicali<sup>[6]</sup>, con 5 milioni di grandi produttori<sup>[6]</sup> e 25 milioni<sup>[6]</sup> di piccoli produttori indipendenti<sup>[7]</sup>. Il caffè rappresenta il 61% delle esportazioni del **Burundi**, il 37% dell'Etiopia, il 35% del **Ruanda**, il 21% dell'**Uganda**, il 18% del **Nicaragua** e il 17% dell'**Honduras**<sup>[3]</sup>.

Il caffè contiene **caffeina** - un **alcaloide** naturale - e fa parte delle cosiddette "**bevande nervine**".

Infine il **caffè d'orzo** e il **caffè decaffeinato** sono privi del **principio attivo** di base. La **Coca-Cola** invece contiene anch'essa caffeina, seppur in quantità variabile (generalmente 100 **mg/l**)<sup>[8]</sup>

**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)

# La leggenda

Racconta di un pastore Etiope, Kaldi, e delle sue capre. Un giorno queste durante il pascolo si imbattono in una **pianta di caffè**, e cominciarono a mangiarne bacche e foglie. Arrivata la notte le capre anziché dormire si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espresse fino ad allora. Dopo aver capito la causa dello strano comportamento dei suoi animali, portò il frutto magico in un vicino convento. I monaci ne fecero una bevanda calda e amara e si accorsero che più ne bevevano e più potevano sostenere con facilità la veglia per le preghiere. La bevanda era così buona e portentosa che entrò nell'uso quotidiano del popolo arabo.

# La storia

Il caffè proviene da Kaffa, regione etiopica montuosa, ricca di boschi e foreste. Il nome deriva dalla parola araba *qahwe*, che indica la bevanda fatta con i vegetali: quindi anche il vino. Ed è proprio come “vino d'Arabia” che la gustosa bevanda nera arrivò in Europa agli inizi del XVII secolo, grazie agli scambi commerciali dei mercanti veneziani della Serenissima Repubblica Marinara, ma anche grazie alla guerra. Nel 1683 infatti, dopo le battaglie tra l'esercito turco e quello austriaco, le truppe turche sconfitte tolsero in gran fretta l'assedio di Vienna abbandonando grandi quantità di caffè, che da secoli avevano imparato a tostare e a macinare; gli austriaci, entusiasti della bevanda, aprirono le loro prime caffetterie. Col '700 le botteghe del caffè si diffusero e prosperarono in tutta Europa come luoghi di incontro, di cultura, di sapere, di scambio di notizie e di storie. Navi immobili con il mondo che perennemente ci viaggia dentro.

# La pianta

La pianta è un arbusto sempreverde della famiglia delle rubiacee, che cresce spontaneamente in zone con clima tropicale e intertropicale. La pianta ha le foglie scure ed appuntite di colore verde-lucido ed i suoi bianchi fiori ricordano per forma e per profumo quelli del gelsomino; può raggiungere un'altezza di 5/6 metri nel caso della specie arabica e di 8 metri per la specie robusta. Perché una pianta dia i primi frutti bisogna aspettare dai tre ai cinque anni. I frutti sono verdi, a forma di ciliegia ed assumono un colore rosso vivo quando raggiungono la piena maturazione. Ogni ciliegia contiene due chicchi, nella pianta interna sono piatti ed attraversati da un solco, nella pianta esterna sono convessi e ricoperti da una pellicola chiamata pergamino. In certi casi, quando il frutto cresce all'estremità del ramo, può svilupparsi un solo chicco rotondo che viene chiamato **Caracolito** o “**Caffè perla**”.

**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)

## Arabica

Il **Coffea Arabica** cresce in zone alte e molto piovose collocate tra i 900 e i 2000 metri d'altezza con temperatura costante intorno ai 20°C. La pianta originariamente cresceva in Abissinia, progressivamente è stata introdotta in tutte le zone alte con clima subtropicale. Oggi l'Arabica è un caffè pregiato, molto diffuso, copre i  $\frac{3}{4}$  della produzione mondiale. I suoi pregi più evidenti sono: gusto dolce, aroma ricco e basso contenuto di caffeina (tra lo 0,9% e il 2,0%). La sezione dei chicchi, rispetto ai robusta, risulta più piatta e con un solco a forma di "S", mentre quello dei robusta è più tondeggiante e con un solco diritto.



**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)

Il **Coffea Robusta** si coltiva ad altitudini meno elevate del caffè arabica (tra i 200 e i 600 metri sul livello del mare) e può vegetare anche in condizioni climatiche meno favorevoli. Le piante sono più resistenti, la loro crescita è più veloce, produzione più abbondante con minori cure. Il gusto è amaro di timbro legnoso, gli aromi sono blandi e contiene un alto tenore di caffeina (dall'1,8% al 4% circa). La produzione di Robusta copre circa ¼ del raccolto mondiale. Una sapiente miscelatura di chicchi di Arabica e Robusta consente di ottenere un caffè dell'equilibrio ideale.



## Coltivazione

Le piante vanno seguite, curate, irrorate sin dalla nascita; diventano produttive dopo 3/4 anni e lo saranno per altri vent'anni. Dato il clima costante le fioriture avvengono a più riprese dell'anno. Trascorrono circa sette mesi da ogni fioritura alla piena maturazione e raccolta del frutto. Accade spesso che sulla stessa pianta si trovino fiori e ciliegie con livelli di maturazione molto diversi in quanto dopo ogni precipitazione le piante fioriscono; questo crea considerevoli problemi nella raccolta e nella conseguente certezza di aver un prodotto di qualità costante. In **Caffè Carraro** selezioniamo esclusivamente caffè che hanno raggiunto il perfetto grado di maturazione: solo questi sono in grado di soddisfare lo standard di qualità che ricerchiamo e che i Clienti sono abituati a trovare nelle nostre miscele.

**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)

# Raccolta

Ci sono 2 modalità di raccolta: il *picking* e lo *stripping*.

Il *picking* è completamente manuale, garantisce una miglior qualità media del prodotto. Consiste nel raccogliere manualmente solo le ciliegie rosse perfettamente mature.

Lo *stripping* è molto più rapido, con le mani o con apposite macchine si sgranano interi grappoli, i frutti cadono a terra e vengono raccolti molto velocemente. Essendo un raccolto dove si prendono grappoli interi, nei cesti finiscono anche le ciliegie acerbe o troppo mature; il contatto con il terreno favorisce la contaminazione di batteri che ne provocano la fermentazione, questo con evidente perdita di qualità.

# Estrazione dei semi

Dopo la raccolta molto accurata, i frutti vengono pesati e ricontrrollati per eliminare eventuali ciliegie immature o difettose, le pietre, le foglie, i pezzetti di legno e per iniziare l'estrazione dei semi che vengono separati dalla polpa, con due diverse modalità: *a secco*, il processo con il quale si ottengono i caffè "naturali"; consiste nell'essiccare le ciliegie al sole per diversi giorni. Il frutto deve essere continuamente smosso in quanto contiene circa il 60% di acqua. *in umido*, il processo con il quale si ottengono i caffè "lavati". Per lavorare il caffè in umido è fondamentale che questo sia stato raccolto con il metodo picking: le ciliegie devono essere mature al punto giusto in modo che la polpa sia tenera e consenta di snocciolare agevolmente i semi. Le ciliegie vengono spolpate con macchine a tamburo o a dischi; in entrambi i casi la ciliegia viene schiacciata tra la parte rotante e una lama fissa. Dopo la spolpatura è necessario sottoporre i chicchi alle operazioni di setacciamento e di lavaggio, entrambe utili a eliminare i resti della polpa e della buccia. Al termine del lavaggio i chicchi contengono più del 50% di umidità che deve scendere al 12%, per cui devono essere asciugati. Per facilitare l'asciugatura, il caffè viene continuamente rimescolato. Questo metodo di essiccazione è preferibile a quello eseguito dalle macchine apposite perché porta ad avere un caffè di qualità migliore. L'asciugatura al naturale richiede da una a tre settimane. Dopo l'asciugatura i chicchi vengono insaccati e inviati ai centri di lavorazione o ai magazzini dove subiscono, subito o prima dell'imbarco, una lavorazione finale per eliminare il pergamino: la decorticazione. Infine le qualità migliori di caffè arrivano nei classici sacchi di juta da 60 chilogrammi.

**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**  
- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)

# Tostatura

La tostatura o torrefazione è un'operazione con la quale il caffè crudo viene sottoposto all'influenza del calore. Sotto l'azione delle alte temperature, i chicchi di caffè crudo subiscono varie reazioni chimiche e importanti cambiamenti fisici, rendendo volatili le sostanze che conferiscono al caffè l'inconfondibile aroma. Il sistema delle tostatrici moderne funziona a convezione: l'applicazione di energia termica avviene tramite un flusso di aria calda. Questo sistema garantisce una tostatura uniforme sia all'esterno che all'interno del chicco, rispettando così tutte le trasformazioni chimico-fisiche indispensabili per ottenere un caffè tostato di ottima qualità. **Noi** utilizziamo macchine tostatrici a ciclo lento, flessibile e completamente automatizzato, in modo da poter ottimizzare per ogni singola origine di caffè la caramellizzazione degli zuccheri e la formazione degli aromi.

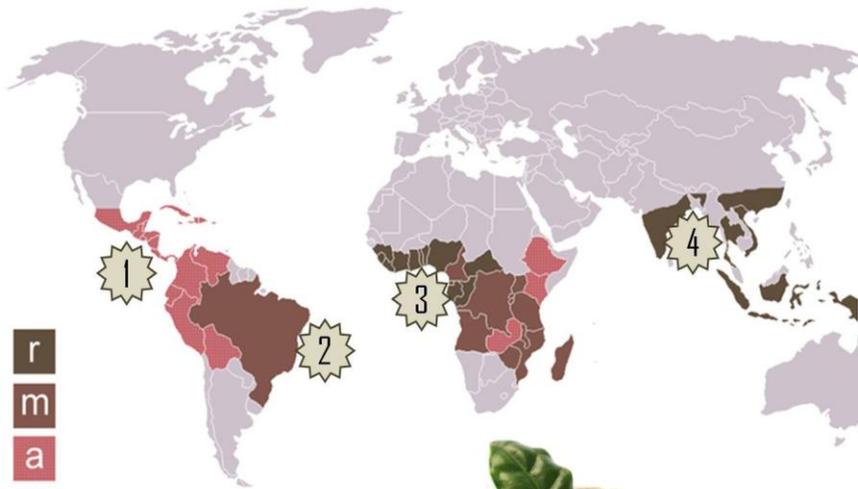
**13 ottobre 2018** Lezione "Show Cooking" con **Laura Baima di Torte e Dintorni** presso: **INCASSO Elettrodomestici Srl**

- *Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)*

*Tel 011.9279570*

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)



Number of variety: 5-6

1° Origine: Centroamerica della specie Arabica di alta e media montagna SHB- HB (strictly hard bean) - HGA (high grown atlantic) - WASHED (lavati)

2° Origine: Brasile e Colombia della specie Arabica WASHED (lavati) - NATURALI

3° Origine: Africa tropicale : Etiopia e Kenia della specie Arabica di altura - WASHED (lavati) - NATURALI asciugati al sole

4° Origine: Asia: India e Indonesia della specie arabica di altura - WASHED (lavati) - NATURALI corposi con aroma intenso



r  
m  
a



Product description: questa miscela è composta esclusivamente da caffè della specie "arabica", pregiati e ben selezionati. La miscela viene sottoposta ad una tostatura lenta e di media intensità per far risaltare la ricchezza e l'intensità aromatica delle diverse origini dei caffè utilizzati. l'espresso estratto è corposo con gusto pieno e aroma molto intenso ricco di note gradevoli dolci



Tostato 7  
Caramello 8  
dolce 7  
fruttato 5  
  
cioccolato 5  
acidità 3  
nocciola 5  
spezie 4

Risultato in tazza:

lo strato di crema è consistente, dal colore omogeneo e intenso, con una tessitura fine. Il retrogusto che dura a lungo sul palato è equilibrato, pulito ed elegante

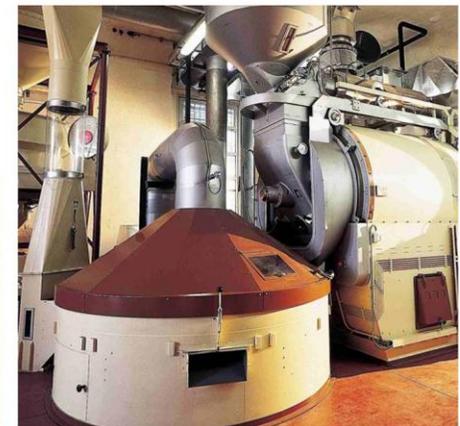
Taste: "tradizionale dolce con note di caramello"

floreale 6  
arachidi 1  
Erbaceo 1  
  
miele 5  
vaniglia 4

Chlorogenic Acid Levels



Caffè miscelato, torrefatto e macinato da "Furia" 36030 Sarcedo (VI), IT



"Essenza del Sud": 100% Arabica  
Roasting: media - 15 minuti - raffreddamento ad aria forzata. Caffeine mg. In espresso cup: 40-60

13 ottobre 2018 Lezione "Show Cooking" con Laura Baima di Torte e Dintorni presso: INCASSO Elettrodomestici Srl

- Via Cavaliere G. Brunetto, 88 Fz Ceratta-10077 SAN MAURIZIO CANAVESE (TO)

Tel 011.9279570

[www.incasso.it](http://www.incasso.it)

[incasso@incasso.it](mailto:incasso@incasso.it)