

Scienze@Luparia

Bollettino di informazione didattica.
Anno 5 numero 2

Classi 2A 2B a.s. 2010-11

il caffè



Le Varietà

Il caffè, cresce in Asia e in America, nella fascia compresa tra i due tropici ed è catalogato nella famiglia delle rubiacee, che raggruppa ben 4500 varietà tra cui 60 specie appartenenti al genere coffea. Delle circa 60 specie di piante di caffè esistenti, solo 25 sono le più commerciali per i frutti, ma di queste solo le prime quattro hanno un posto di rilievo nel commercio dei chicchi di caffè: Arabica, Robusta, Liberica, Excelsa.



Dove nasce il caffè

Le piante di caffè crescono dal livello del mare ad altitudini di circa 1.800 metri in una stretta fascia tra il Tropico del Cancro e del Capricorno. I chicchi di caffè sono i semi dei frutti di questa pianta. La raccolta dei frutti è un lavoro molto faticoso perché maturano in periodi diversi e devono essere raccolti a mano.

I paesi in cui tradizionalmente cresce il caffè sono l'Africa e le Americhe. Gli altipiani dell'Etiopia sono in genere considerati la patria del caffè ma oggi il maggior produttore di caffè è il Brasile, seguito da Colombia e Vietnam che condividono il secondo posto.

L'Africa e le Americhe forniscono soprattutto i chicchi superiori di Arabica mentre il Vietnam ha invaso il mercato con i chicchi più economici di Robusta. Nel mondo, circa 25 milioni di piccoli agricoltori e la loro famiglia vivono coltivando caffè. Oggi il caffè è più economico rispetto al 1970, una brutta notizia per i coltivatori. Ecco perché le organizzazioni etiche come Transfair o Fairtrade si battono per un prezzo migliore.

La Storia

Numerose leggende circondano la scoperta del caffè. La più conosciuta risale al periodo del 600a.C. quando, un pastore etiopese notò che le sue capre gli zampettavano intorno dopo aver mangiato alcune bacche. Le provò lui stesso notando che queste lo rinvigorivano.

Comunque la storia del caffè è davvero lunga, si parla di un cammino iniziato intorno al 900-1000 d.C. e continua ancora oggi.

Uno dei primi nomi dati fu però quello arabo di "qahwa", passando poi al nome turco di "qahvè" e infine in italiano "caffè".

Questo è giunto fino a noi seguendo le rotte delle navi. Possiamo affermare che già a partire dal 1450 nell'odierno Yemen era diffusa

consuetudine sorseggiare questa bevanda. Da qui partì una vera e propria diffusione che toccò le coste del Mar Rosso, la Mecca e Medina, fino ad arrivare al Cairo,

incontrando un ampio favore dei popoli arabi che, non potendo bere alcolici, lo rinominarono "Vino dell'Islam".

Verso il 1600 arrivò anche in Europa, in Italia, più precisamente a Venezia ove si aprì la prima "bottega del caffè", iniziando così ad essere conosciuto ed apprezzato da molti. Nel nostro paese il caffè divenne presto dono da offrire in particolari circostanze come simbolo di amicizia ed amore; era infatti abitudine che i corteggiatori offrissero alle proprie innamorate vassoi colmi di caffè e cioccolata.

L'affermarsi del caffè incontrò qualche ostacolo, principalmente di tipo religioso: infatti, alcuni sacerdoti lo definirono come una "bevanda del diavolo" facendo pressione sull'allora Papa, Clemente VII, affinché ne vietasse l'uso.

Questi prima di interdirlo, volle assaggiarla, rimanendone colpito al punto da nominarla "bevanda cristiana".

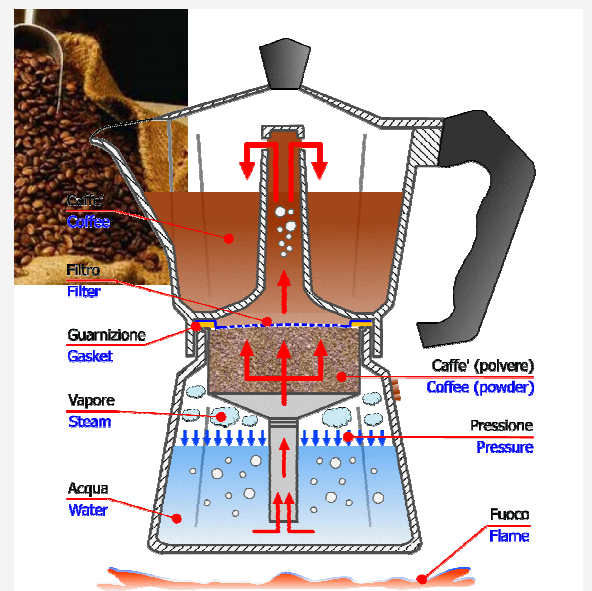
Il caffè è tutt'oggi considerato una bevanda nazionale e l'espresso italiano è valutato come uno dei più famosi in tutto il mondo.

La torrefazione o tostatura è il delicato processo che trasforma il caffè crudo nel prodotto finale pronto per il consumo. Il caffè viene tostato a 200-220 gradi per ottenere una trasformazione dei suoi componenti, per renderlo adatto alla preparazione della bevanda e conferisce al chicco il caratteristico colore bruno nerastro. Con la tostatura si determina un aumento del volume e una diminuzione del peso, dovuta principalmente alla perdita dell'acqua contenuta nei chicchi e si liberano sostanze organiche secondarie che vengono utilizzate per scopi farmaceutici. Il caffè torrefatto ha un profumo caratteristico, è friabile e facile da macinare. Se è in polvere perde facilmente e rapidamente molti componenti volatili aromatici e quindi deve essere conservato in condizioni di sottovuoto.

I componenti del seme del caffè sono i glucidi (cellulosa, zuccheri), sostanze azotate, sostanze grasse, sali minerali e alcuni componenti specifici come l'acido caffetannico e la caffeina.



il percorso del caffè



Realizzazione di Stefano Manganese, Luca Orgero, Elia Robino.
Tutor: Prof. Andrea Sacchetti.