Il chicco “migrante”: storia e origine del caffè

Quando si dice una buona tazzina di caffè all’italiana. Il chicco della pianta di Coffea ha contribuito a creare quella cultura e quei riti del caffè – e del bar – che sanno di comunità e socializzazione e che il mondo ci invidia. Un terzo del fatturato dei bar italiani viene ancora oggi dal caffè. Intorno alla macchina da caffè espresso anzi il bar si è edificato. Ma sappiamo da dove viene quella nera bevanda corroborante che sprigiona aromi ben noti e ci appare tanto famigliare da immaginare che sia cosa nostra?

IL DNA DEL CAFFÈ, PRODOTTO MIGRANTE

Pensateci: la maggior parte degli alimenti della nostra cucina viene dall’Asia e dal Medio Oriente, qualcuno dall’America. Pochi sono originari dell’Africa. Ma tra questi c’è il caffè. Potremmo in fondo definirlo un migrante: originario dell’Etiopia (l’Arabica) e del Congo (la Robusta), intorno al XV secolo ha iniziato a viaggiare. Prima in Yemen, che ha detenuto il monopolio della coltivazione per due secoli. E poi, via Egitto e Turchia, in Europa, dove entra dal porto di Venezia. All’inizio viene accolto malissimo: per alcuni è la bevanda del diavolo e porta malattie. Ma è proprio un papa, Clemente VIII, a sdoganarlo e garantirgli un futuro radioso. Infatti il caffè africano si integra talmente bene da diventare, grazie alle sue proprietà energetiche, la bevanda preferita dagli intellettuali, stimola il dibattito e smuove idee e rivoluzioni. Nelle caffetterie di Londra si fondano le basi del capitalismo, dai Lloyds alla Borsa. Poi, grazie a un imprenditore torinese, Angelo Moriondo, nel 1884 arriva una geniale invenzione, tutta italiana: la prima macchina per caffè espresso, ovvero preparato al momento e servito caldo, da bere all’italiana, ovvero al bancone scambiando due parole con il barista e poi via, verso una giornata di lavoro. Ritmi di vita assai diversi da quelli dove la pianta di Coffea nasce, ancora oggi: la Coffe Belt, la fascia tra i due Tropici.

DAL SUD AL NORD DEL MONDO

Il Brasile è da duecento anni il maggiore produttore mondiale ed esporta 61.700 migliaia di sacchi all’anno (dati ICO 2018). Ma il caffè oggi è prodotto in 70 Paesi da 25 milioni di coltivatori. Da questo prodotto dipende la sussistenza di oltre 120 milioni di persone. Con una contraddizione: il 90% della produzione mondiale di caffè avviene nei Paesi in via di sviluppo, ma viene consumata nelle economie

avanzate del Nord del mondo. È un po' come se il caffè, dai tempi della rivoluzione industriale, sia una cartina al tornasole della floridezza di un Paese: più sei ricco più consumi caffè. L'ultima entrata nel club dei coffeeholics, non a caso, è la emergente classe media cinese. Se invece il caffè lo coltivi sei spesso povero: a causa dei prezzi troppo bassi all'origine, stabiliti dalle borse di Londra e New York, negli ultimi anni capita che il caffè costi di più raccoglierlo di quanto si guadagna a venderlo.

5 domande per voi

1. Quante tazze di caffè al mondo vengono consumate in un anno?
2. Qual è il Paese maggior produttore di caffè biologico?
3. Dove sono apparse le prime piantagioni: in Indonesia o nei Caraibi?
4. Arabica e Robusta: quale contiene più caffeina e quale più zuccheri?
5. Il caffè detto Caracolito, perla, peaberry: cos'è?

Risposte:

1. 821 miliardi – **2.** Il Perù – **3.** In Indonesia nel XVII secolo – **4.** La Robusta più caffeina (1,7-4% contro 0,8-1,4%), l'Arabica più zuccheri (6-9% contro 3-7%) – **5.** In circa il 5 10% dei raccolti il frutto del caffè ospita un solo chicco anziché due. È chiamato caracolito in spagnolo, cioè lumachina, per la forma che ricorda una chiocciola.

Anna Muzio, collaboratrice di Mixer, è autrice insieme ad **Andrea Cuomo** di *Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario)