Caffè: invecchiare (bene)

lavorazioni-sperimentali-per-caffe-2-b2e8e70e

E ora un po’ di storia: una volta il caffè invecchiava sempre, perché impiegava mesi di viaggio via mare per arrivare a destinazione. In Asia, probabilmente il primo continente dove è stato coltivato il



caffè (in Etiopia cresceva spontaneo ma le prime coltivazioni sono testimoniate

in Yemen, e arrivò in Indonesia fin dal XVII secolo, portato dagli olandesi) il caffè verde invecchia da sempre e invecchiando diventa più scuro e assume le particolari note aromatiche. La pratica è ancora oggi usata specie a Giava e Sumatra per lotti di caffè particolari. A Tokyo il mitico **Café de l’Ambre** – fondato nel 1948 – propone caffè di sette, dieci anche vent’anni e oltre. Una tazza può costare anche 10 euro, ma pare che sia un’esperienza davvero unica.

Anna Muzio ha scritto con **Andrea Cuomo** *“Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa”* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online, **coffeando.it**

Lavorazioni sperimentali per caffè verdi speciali