

La nera pozione della pianta del caffè

di OSVALDO FAILLA, LUIGI MARIANI, GAETANO FORNI



Alla bevanda ricca di significati culturali e alla pianta esotica da cui proviene dedichiamo questo viaggio storico-geografico che si dipana tra Africa equatoriale, Americhe, Asia ed Europa. Nel segno della mitica tazzina

Il caffè è una bevanda aromatica amara che si ottiene da alcune specie del genere *Coffea*, appartenente alla famiglia delle *Rubiaceae* (vedi riquadro a pag. 15). Le specie utilizzate per scopi alimentari differiscono per gusto, contenuto di caffeina e adattabilità a climi e terreni. Se il caffè è uno stimolante, lo deve alla presenza di un alcaloide, la caffeina, ed è singolare constatare che il suo contenuto è più basso nei semi di *Coffea arabica* rispetto a quello presente nelle altre specie dello stesso genere comunemente coltivate. Precisamente la quota di caffeina nella parte secca di *Coffea arabica* è circa del 12%, con oscillazioni in più o in meno a seconda delle varietà e dell'annata. In questo articolo la nostra attenzione si focalizzerà sul caffè arabica (vedi riquadro a pag. 16), la cui patria d'origine (o «centro genetico») si colloca sugli altipiani dell'Africa equatoriale orientale, tra Etiopia e Kenya.

EXCURSUS TRA STORIA E LEGGENDA DI UNA NERA BEVANDA

La parola araba «qahwa» identificava in origine una bevanda rosso scuro, capace di effetti eccitanti e stimolanti, tanto da essere utilizzata anche come medicinale.

Dal termine «qahwa» si passò alla parola turca «kahve» che, con un progressivo restringimento del significato, fu infine utilizzata per indicare il caffè, ponendosi così all'origine anche del termine italiano. Questa derivazione è però contestata da quanti sostengono che il termine «caffè» derivi dal nome della regione in cui la pianta era maggiormente diffusa allo stato spontaneo, cioè Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

Fino al XIX secolo il luogo d'origine della pianta del caffè era incerto e, oltre all'Etiopia, si ipotizzavano farne parte la Persia e lo Yemen. Pellegrino Artusi (1820-1911), nel suo celebre manuale di cucina, sostenendo che il miglior caffè era quello di Moka (città nello Yemen, a sud della Penisola Arabica, vedi anche *Origine* n. 1/2011 a pag. 20), riteneva che questo fosse l'indizio per individuarne la patria genetica.

Circa invece l'origine del caffè come bevanda esistono varie leggende. La più conosciuta racconta del pastore etiopico Kaldi le cui capre, imbattendosi in una pianta di caffè, ne avrebbero mangiato bacche e foglie. Arrivata la notte le capre, anziché

dormire, si sarebbero messe a vagabondare con un'energia e una vivacità mai espresse prima: da ciò il pastore, risalito alla causa, avrebbe dedotte le proprietà stimolanti del caffè.

GUERRA AL CAFFÈ

Nel XV secolo la conoscenza della bevanda a base di caffè raggiunse Damasco e Il Cairo, quindi Istanbul, dove il suo consumo avveniva nei luoghi d'incontro dell'epoca. Peraltro qui si beveva anche un infuso con gli involti essiccati del seme.

Attualmente il consumo del caffè è ammesso dalla religione musulmana; tuttavia, come narra Antoin Gallard (1646-1715) nel suo «Elogio del caffè» (ripubblicato da Sellerio nel 1995), il mondo musulmano fu teatro di diversi tentativi di proibire il consumo della bevanda.

Racconta Gallard che una sera dell'anno 1511 d.C. (917 dall'Egira) il governatore della Mecca Kair Beg scorse nel tempio una cerchia di persone sedute al lume di una lanterna che sorseggiavano caffè per prepararsi alla veglia di preghiera. Il governatore mandò i propri servi e fece portare i bevitori al suo cospetto perché dessero conto del loro comportamento.

A quanto si sa, il governatore ne concluse che si trattava di una bevanda inebriante al pari del vino, dunque da proibire.

Convocò quindi gli ufficiali di giustizia, i dottori della legge e due medici e, con la loro assistenza, formulò un decreto che proibiva l'uso del caffè alla Mecca.

Il decreto restò tuttavia in vigore per poco tempo poiché Cansou, sultano di Istanbul e custode dei luoghi sacri, non approvò lo zelo del governatore; fece pertanto revocare il divieto ripristinando il permesso di bere il caffè, forte del fatto che l'abitudine era già molto diffusa a Il Cairo.

Questo fu solo un caso che testimonia i non sempre idilliaci rapporti fra il mondo musulmano e la nera bevanda.

IN EUROPA E NEL MONDO

Francesco Bacone, nella sua opera «Sylva sylvarum» pubblicata postuma nel 1627, fu il primo europeo a fornire una descrizione dei locali in cui i turchi sedevano a bere caffè, evidenziandone la somiglianza con le taverne europee.

Sempre in Europa, tra i primi a descrivere la pianta di caffè vi fu il botanico tedesco Léonard Rauwolf, che se ne occupò in un libro pubblicato nel 1583. Le bacche furono invece descritte solo nel 1605 da Charles de L'Écluse, allora direttore del giardino botanico di Vienna.

Verso il 1650 il caffè cominciò a essere importato e consumato anche in Inghilterra, dove si aprirono le prime coffee house, come ad esempio quelle di Oxford e di Londra. Nel 1663 ve ne



I fiori della pianta del caffè arabica sono bianchi, riuniti in mazzeti all'ascella delle foglie. I frutti sono drupe tondeggianti o oblunghe, che a maturità hanno colore rosso o violaceo e contengono generalmente due semi



Renoir (1841-1919): Dopo la colazione

erano 80 e nel 1715 erano già più di 3.000.

Nel 1670 veniva inoltre aperto il primo caffè a Berlino e un locale di questo tipo fu inaugurato per la prima volta a Parigi nel 1686.

Nel 1684 Franciszek Jerzy Kulczycki, soldato delle truppe del re polacco Jan III Sobieski, giunto in Austria per salvare Vienna dall'assedio dei Turchi, dopo la liberazione della città vi aprì un'inedita bottega in cui si mesceva la bevanda prodotta utilizzando il caffè dei sacchi abbandonati nel proprio campo dall'esercito ottomano in fuga. E nel 1689 veniva inaugurato il primo caffè negli Stati Uniti, il London Coffee House di Boston, al quale seguiva il The King's Arms, aperto a New York nel 1696.

IL PRIMO CAFFÈ ITALIANO

In virtù dei rapporti commerciali con l'Oriente, la Repubblica veneta fu la prima in cui si diffuse l'uso del caffè in Italia: ciò avveniva nel XVI secolo. In particolare si deve a Prospero Alpini, di Marostica (bellissimo paese oggi in provincia di Vicenza), la prima descrizione del caffè, che compare nel libro «De medicina aegyptiorum», datato 1591, mentre nel 1645 a Venezia si aprono le prime botteghe italiane del caffè, il cui ruolo sociale è confermato dal fatto che proprio uno di questi ritrovi è il soggetto della commedia «La bottega del caffè» di Carlo Goldoni, scritta nel 1750.

Tuttavia anche qui l'introduzione del caffè non fu indolore se il medico e letterato Francesco Redi nel suo «Bacco in Toscana» (1685) scriveva: «Beverei prima il veleno/che un bicchier che fosse pieno/dell'amaro e reo caffè». La storia del legame fra Italia e caffè ci riporta anche ad altre due città legate alla nera bevanda: Trieste, il cui grande porto – prima austriaco e poi italiano – ebbe un ruolo primario nel commercio del caffè, e Napoli, che lo eresse a simbolo del proprio modo di vivere.



TANTE SPECIE PER UNA SOLA BEVANDA

L'identificazione del genere *Coffea* avvenne nel 1737 grazie al botanico svedese Carlo Linneo, cui si deve anche la classificazione delle due principali specie (*Coffea arabica* e *C. canephora*), che per tale ragione portano il suffisso «L». Appartene alla famiglia delle *Rubiaceae*, il genere *Coffea* comprende un centinaio di specie, di cui tre coltivate su larga scala: l'arabica (*C. arabica* L.), il robusta (*C. canephora* L.) e, in minor misura, il liberica (*C. liberica* Hiern). Una decina è poi coltivata in specifiche località; fra queste *C. stenophylla* G. Don., in Liberia, Sierra Leone e Costa d'Avorio, *C. mauritiana* Lam., nelle Isole Mauritius e Reunion, e *C. racemosa* Lour., in Mozambico.



UNA TAZZINA PER GLI ILLUMINISTI

Nella seconda metà del XVIII secolo i caffè delle metropoli europee, assiduamente frequentati da letterati, politici e filosofi, divennero fucine di idee innovative che avrebbero rivoluzionato la cultura e la politica del Vecchio continente.

Il fatto che nel Settecento ogni città d'Europa potesse contare su almeno un caffè portò anche a estendere la coltivazione della pianta su larga scala, sia nelle colonie inglesi sia in quelle olandesi (Indonesia). La Compagnia olandese delle Indie Orientali aveva incominciato a coltivare il caffè a Giava già nell'ultimo decennio del XVII secolo, utilizzando semi provenienti dal porto di Moka. Nel 1706, poi, alcune piantine di caffè vennero trasferite da Giava all'Olanda, nel giardino botanico di Amsterdam e da lì, nel 1713, una pianta raggiunse la Francia. Nel 1720 Gabriel de Clieu, un ufficiale della marina francese, salpava alla volta dei Caraibi con due piantine di caffè, di cui una sola sopravvisse, arrivando sana e salva alla colonia francese della Martinica. Da questa isola delle Antille, nei decenni seguenti le piante si diffusero rapidamente in tutto il Centro America rag-

giungendo Santo Domingo (1725), Guadalupa (1726), Giamaica (1730), Cuba (1748) e Porto Rico (1755).

Nel 1718 gli olandesi trasportarono il caffè in un'altra loro colonia, la Guiana Olandese (oggi Suriname), e da qui nel 1719 la pianta entrò nella Guiana Francese per penetrare infine in Brasile dove, nel 1727, vennero realizzate le prime piantagioni, condotte per lo più con l'ausilio degli schiavi.

IL TRIONFO DELL'ESPRESSO

In generale la preparazione del caffè presuppone la tostatura e la macinazione. Inizialmente queste operazioni venivano svolte in modo artigianale con macchine relativamente semplici. Poi, con il passare del tempo, si passò al sistema industriale e quindi al ricorso a tecnologie più complesse.

La diffusione del consumo familiare di caffè si collega invece da un lato all'invenzione ottocentesca della caffettiera «napoletana» che, grazie a un sistema a doppio filtro, alternava il metodo di preparazione per «decozione» alla turca a quello di «infusione» alla veneziana, dall'altro all'invenzione della «moka», avvenuta nel 1933, a opera di Alfonso Bialetti.

Nel frattempo nei bar si affermava il consumo del caffè espresso, risultato dell'invenzione di un'apposita macchina che vide la luce a Torino nel 1884 grazie ad Angelo Moriondo.

Sul piano storico giova anche menzionare il 1935, anno in cui l'Italia invadeva l'Etiopia, terra d'origine del caffè. In quel periodo in patria la tazzina di caffè aumentava vertiginosamente di prezzo per effetto delle sanzioni comminate al nostro Paese dalla Società delle Nazioni, motivo per cui sempre di più i nostri connazionali ricorrevano agli autarchici surrogati (il caffè d'orzo o di cicoria) che avrebbero regnato incontrastati per tutta la Seconda guerra mondiale e nei primi anni del difficile Dopoguerra.

Con la conquista dell'Etiopia, per qualche anno l'Italia fu comunque annoverata tra i produttori di caffè, fino a quando, con la Seconda guerra mondiale, le colonie dell'Africa orientale non furono liberate dall'esercito britannico e restituite ai legittimi governi nazionali.

UN FUTURO SENZA CAFFÈ?

Nel 2012 sulla rivista scientifica *PLoS One* è uscito un articolo incentrato sui possibili cambiamenti climatici nell'areale di origine dell'arabica: «The impact of climate change on indigenous arabica coffee (*Coffea arabica*): predicting future trends

Bricchi utilizzabili come contenitori per caffè o altre bevande esposti al Museo Lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (LO)





IL CAFFÈ ARABICA

La pianta del caffè arabica è un **piccolo albero**, alto fino a una decina di metri e con foglie lunghe 6-12 centimetri, opposte, ovali o oblunghe, di color verde scuro. I fiori sono bianchi, riuniti in mazzetti all'ascella delle foglie, con diametro di 10-15 millimetri.

I frutti sono drupe tondeggianti o più comunemente oblunghe, che a maturità hanno colore rosso o violaceo; contengono generalmente **due semi che, tostati e macinati, sono utilizzati per produrre un infuso**, il nostro caffè.

Il caffè arabica costituisce il 62% circa della **produzione mondiale** di caffè; il resto è rappresentato in prevalenza dal robusta. Della produzione mondiale di arabica l'85% è di origine sudamericana (di cui Brasile 39% e Columbia 18%), mentre solo il 10% è di origine africana e il 5% di origine asiatica.

and identifying priorities» di A.P. Davis, T.W. Gole, S Baena, J. Moat.

Basandosi su previsioni eseguite con modelli climatici, nell'articolo viene avanzata l'ipotesi che entro il 2080 nell'aerale di origine del caffè arabica, quindi in Etiopia e in Kenya, potrebbe aversi un aumento delle temperature con conseguente drastica contrazione della produzione di caffè.

Questa prospettiva solleva giustificate preoccupazioni in coloro che si occupano di risorse genetiche vegetali, in quanto ciò si tradurrebbe in una significativa perdita di biodiversità e dunque di materiale genetico utile per la selezione di nuove varietà coltivate.

Rispetto a tale eventualità sussiste tuttavia un doveroso beneficio d'inventario, in quanto negli ultimi decenni le temperature nell'aerale di origine del caffè arabica sono rimaste sostanzialmente stazionarie e i dati delle stazioni meteo (sia al suolo sia da satelliti) indicano che il cosiddetto global warming (riscaldamento globale) sta interessando più che altro latitudini medio-alte dell'emisfero nord del pianeta. Tuttavia l'artico-

lo non va sottovalutato, data la serietà degli autori e il rigore dei canoni dell'agro-climatologia ai quali si attengono.

Qui potremmo chiudere il nostro commento, se non fosse il caso di considerare anche i conseguenti resoconti usciti su alcuni media, secondo i quali nel 2080 «non potremo più bere caffè per colpa del global warming».

Tale interpretazione è ovviamente ridicola e scorretta, specialmente alla luce del fatto che attualmente, come peraltro riportiamo nel riquadro sopra, l'85% della produzione mondiale di arabica è di origine sudamericana e solo per il 10% africana.

Mettendo dunque da parte i catastrofismi, oggi tanto di moda, è possibile esprimere ottimismo circa le future disponibilità del «bruno nettare» che tanto piace a noi italiani.

Oswaldo Failla, Luigi Mariani, Gaetano Forni

Museo Lombardo di storia dell'agricoltura - Facoltà di scienze agrarie e alimentari, Università degli studi di Milano



Tostatrici artigianali e un macinino casalingo conservati al Museo Lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano (LO)