

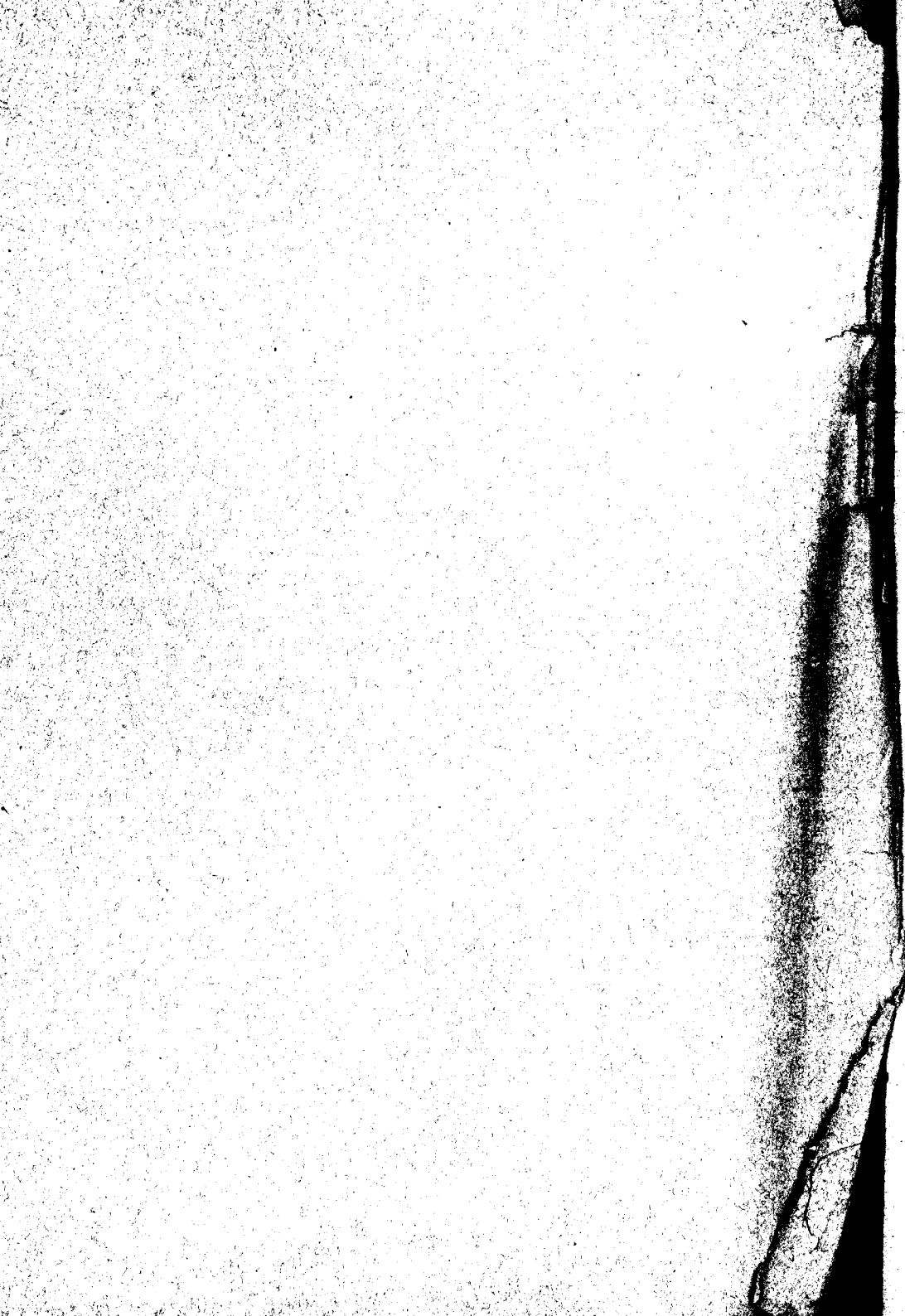
MBXB-75/52 53- 9-7

ETTORE BUCCIANTE

IL CAFFÈ

Estratto da:
"IL PROBLEMA ALIMENTARE"
Anno VI - (Serie II) - Fasc. II
1942-XX

ROMA
DITTA TIPOGRAFIA CUGGIANI
VIA DELLA PACE, 35
1942 XX



IL CAFFÈ

Anzitutto un po' di storia naturale, e di geografia botanica. Il caffè, sul quale tanto oggi si parla, perchè non se ne sorbiscono più le deliziose tazzine pomeridiane e mattutine, come ogni individualità molto importante vuol esser conosciuto anzitutto per ciò che è e per la sua patria di origine.

Diremo per ciò che esso è fornito da una pianta della famiglia delle rubiacee — la *Coffea Arabica* — indigena di quella Etiopia sulla quale torneremo a suo tempo; trasportata e coltivata nelle Indie e al Madagascar, alle Antille e nell'America Meridionale, l'albero prosperò estesamente, poichè i climi temperati sono quelli che più gli si confanno. La temperatura non deve discendere sotto i 10°C. e non sorpassare i 36°C. in Itali condizioni l'albero raggiunge un'altezza anche di 10 metri, sempre rimanendo verde coi suoi fiori bianchi simili a quelli del gelsomino, coi suoi frutti simili alle ciliegie, i cui semi sono quel che più c'interessa e che ognuno conosce pur ignorando l'esistenza e la forma dell'albero. Non tutti i semi però sono eguali, vale a dire con una faccia convessa ed una più o meno piana, attraversata longitudinalmente da un solco. Ogni varietà ha il suo seme di forma diversa, ovoidale appuntita nel Borbone, globulare nel Moka e così via.

Nè esiste solo la *Coffea Arabica*, ma altre specie ancora, la Mauritiana, la laurina, la liberica, che danno i caffè marron, il *Liberia*, l'*Amarello*.

Ciò che poi bisogna non dimenticare è che sulla buona qualità del caffè ha grande influenza anche il modo di

raccolta, per la quale si seguono vari sistemi, il migliore dei quali — che dà il caffè più aromatico — è quello di lasciar maturare completamente il frutto sulla pianta, sinchè si apra lasciando cadere il seme; ovvero raccogliendo il frutto non ancora perfettamente maturo e togliendo a mano la polpa, lasciando il grano avvolto nella sua membrana. Quando invece si fanno macerare i frutti in acqua, e si passano poi tra rulli che liberano i grani dalla polpa, si ottiene un caffè assai poco aromatico, in quanto l'acqua lo priva di varie sostanze utili. Meno aromatico infine e meno buono è il caffè che si ottiene ammassando i frutti sino a che fermentino e togliendo poi meccanicamente la polpa fradicia.

* * *

In Europa il caffè arriva in frutto completo e disseccato, in semi ricoperti della membrana coriacea, in semi decorticati. Sui luoghi di produzione si fa una prima divisione dei semi, quindi nei posti di esportazione, si suddividono ancora (caffè buono, fino, mezzano, ordinario); infine sui luoghi d'importazione e spesso anche presso i grossisti si opera alle suddivisioni, cosicchè in definitiva il caffè di una sola provenienza viene distinto in un numero grandissimo di qualità.

Ma, a parte questa artificiale per quanto necessaria divisione, ciò che può importare di più al lettore, massime oggi che del caffè c'interessiamo come di una entità appartenente alla Storia, è la grande *varietà* che esso presenta, della quale possiamo qui dare appena un succinto sebbene... noioso saggio.

Primo gruppo di varietà è quello che appartiene al Caffè d'Arabia. Vale a dire:

a) *Moka*, la qualità più stimata, prodotta nell'Yemen, e la cui maggior parte veniva consumata in Turchia, in Egitto e in Persia. Il Moka di Aden, coltivato nell'Arabia meridionale viene esportato quasi totalmente in Inghilterra; così pure il Moka di Zanzibar. Anche in Egitto e nei dintorni di Alessandria si coltiva il Moka, e nelle In-

die (Bombay): prodotti che, anch'essi, vanno in Inghilterra. Non bisogna poi dimenticare (avviso ai lettori del domani) che molto spesso nel commercio europeo si spacciava per Moka il caffè di Giava e di Ceylan a grani piccoli, scelti accuratamente.

b) *Borbone e Bourbon* (Caffè Maron). È il prodotto della Coffea mauritiana, qualità molto apprezzata sui mercati francesi, coltivata specialmente alle Isole della Riunione, e caratterizzata da un seme ovale appuntito più grosso di quello del Moka, grigio-giallastro o giallo dorato.

c) *Rio Nunez*: proveniente dall'Africa occidentale (Senegambia, Gabon): si presenta in chicchi piccoli, di color giallo sporco molto duri.

d) *Mayotte, Nossi Bè, Gabon del Congo, Mourouvin*: molto simili al precedente.

e) *San Thomè*: a chicchi duri, biancastri, finemente bucherellati.

Secondo gruppo è quello del *Caffè delle Antille*, le cui varietà sono:

a) *Martinica*, qualità molto apprezzata, dopo i Moka e i Bourbon, dai quali si distingue per semi più grandi, ricoperti da una pellicola argentea. I Martinica non si consumano che dopo perfetta e prolungata essiccazione, perchè da freschi hanno sapore cattivo.

Da una trentina d'anni l'importazione di questa varietà è andata a poco a poco scemando, essendo stata sostituita da quella del *Portorico* e del *Guadalupa*.

b) *Porto Rico*.

c) *Guadalupa*.

d) *San Domingo o Haiti* comprendente a sua volta molte sottovarietà (*S. Marco, Môle, Porto-Principe, Jacmel, Porto-Pace, Cayes*).

e) *Santiago di Cuba*, simile al Porto Rico.

f) *Avana*, che ha spesso un gusto di terriccio.

Terzo gruppo è quello dell'*America Centrale*, comprendente:

- a) *Giamaica*.
- b) *Guatemala*.
- c) *Costarica*.
- d) *La Guayra*.

Quarto gruppo: dell'*America Meridionale*, comprendente:

a) *Rio* (Brasile): dall'eccellente gusto, che si distingue da quello di ogni altra specie di caffè.

b) *Capitania* (Brasile): è una varietà di Rio.

c) *Santos* (Brasile). I Santos, lavati e scelti, presentano una bella apparenza, molto simile a quella dei Rio, dai quali differiscono appena per l'odore e per il sapore speciale meno accentuato. I Rio e i Santos si distinguono difficilmente tra loro e facilmente si possono confondere con alcuni caffè delle Antille, dell'India e dell'Australia.

d) *Bahia* (Brasile): qualità ordinaria.

Quinto gruppo: Caffè dell'*India e Oceania*, che presenta fra le più note varietà, il *Mangalore*, il *Malabor*, il *Ceylan*, il *Padang*, il *Giava*, il *Manilla*, il *Taiti*.

Le qualità di caffè più ricche di caffeina, sono, secondo il DRAGENDORFF, ricordato dal MARFORI, il *Giava grigio* (2,21 %) e il *Costa Rica* (1,18 %).

È noto che il caffè è stato sempre una bevanda gradita generalmente, e che ha pertanto una sua storia aneddotica non sempre insipida; come anche è noto che esso ha delle qualità terapeutiche, che risultano dalla composizione dei chicchi e dall'effetto fisiologico che alcune sostanze in essi contenute posseggono.

Un chicco di caffè è costituito: di cellulosa, sostanze azotate, grassi, gomme, zuccheri, sali minerali, uno speciale tannino (acido caffetannico), l'alcaloide, caffeina, oterina, coffearina (un altro alcaloide) piccole quantità di olio volatile, acqua.

battuto. Ed ecco perchè il caffè ha un uso mondiale, rico-

Le proporzioni di questi costituenti variano alquanto nelle diverse qualità.

In media, secondo CANNIZZARO, si può ritenere che essi siano contenuti nelle seguenti proporzioni percentuali:

acqua	11
sostanze azotate	12
grassi	12,25
zucchero	10
gomma	
destrina	
ceneri	4,5
fibre legnose	18
sostanze non azotate, com- preso l'acido caffetannico	33
caffeina	1

La caffeina rappresenta il costituente più importante del caffè, il quale raramente ne contiene fino al 2 %: più spesso invece da 0,7 % a 1,3 % secondo le qualità.

* * *

Ma fermiamoci un istante su questo alcaloide, dato che abbiamo accennato alle qualità terapeutiche del caffè. La caffeina non si trova soltanto nei chicchi (1-1,3 %), ma anche nelle foglie, come del resto anche nelle foglie di tè (avviso ai consumatori!); anzi in queste ultime in quantità anche notevole (secondo HAARTWICH circa 4 %). Ora la caffeina si usa molto come rimedio efficace specialmente in molte affezioni di cuore, stati di debolezza del sistema nervoso e circolatorio, allo stato di sale arseniato, bromidrato, solfato, benzoato, citrato, fenato, salicilato, valerianato; nonchè allo stato di sali doppi, che qui non è il caso di elencare. Ma da questo cenno è facile comprendere come una tazza di buon caffè — che contiene in media, fra l'altro, gr. 0,20 di caffeina — molte volte possa ridonare forza a un cuore stanco, a un organismo momentaneamente ab-

nosciuto utile non soltanto dalla scienza, ma anche dall'esperienza popolare.

Senonchè, come sempre accade, l'uso ha degenerato in ogni tempo in abuso, producendo i suoi inevitabili danni. È risaputo, per es., che Voltaire soleva bere sulle quaranta tazzine di caffè al giorno, e ne morì difatti intossicato. Giorgio Byron — forse per mantenere sempre il suo carattere di stravagante originalità, passeggiava a Venezia col caffè, rifiutando il vino e la birra. E le signore frequentavano il *Danieli* proprio col proposito di vedere da vicino « l'Inglese », che, oltre la mania del caffè, possedeva l'altra, meno innocente, di passeggiare per il Lido tenendo un leone al guinzaglio. Figurarsi l'ammirazione delle donne, le quali sono sempre proclivi a tributare le loro simpatie a tutto ciò che sa di strano e di inconsueto. Giuseppe Parini, è vero, nel *Giorno*, mette alquanto in ridicolo l'uso e l'abuso del caffè che ai suoi tempi si faceva in Milano, specialmente nella decadente società nobiliare, ma privatamente sacrificava anche lui al bruno chicco, da cui non sapeva tenersi lontano. E Giosuè Carducci, quando trascorreva le sue notti intento ai gravi studi di filologia, se non onorava il Chianti, fedele compagno delle sue ore di lavoro, onorava, specie se il sonno lo minacciava, la colma e fumante tazza — *amara* — poichè il Poeta maremmano sdegnava lo zucchero.

Inutile dire che, come ai nostri tempi lo snobismo ha creato le innumerevoli *Sale da the*, l'uso pomeridiano del *the* (alle cinque, scimmiettando gli inglesi), il *the* anche durante i pasti, così un tempo creò le innumerevoli *botteghe del caffè*, di cui ci testimonia la sempre giovane Commedia del Goldoni.

Ognuno ricorderà che i *bar*, prima della guerra 1914-1918, offrivano al consumatore una tazza di non malvagio caffè per 10 centesimi, mancia compresa. Ebbene allora il consumo dell'« aromatica bevanda » era certamente eccessivo, e dirò nocivo, per la malsana abitudine, che regnava (ancora superstite) di mescolare al caffè un liquore alcolico, come cognac, rum, ... e il romano misirà. Nel mio paese si usa, con miglior appagamento del gusto, il centerbe; ma non è su questo che dobbiamo fermarci.

* * *

Fermiamoci piuttosto sugli effetti della torrefazione: poichè il seme del caffè esige senz'altro questa preliminare operazione, per essere ridotto a bevanda.

Per mezzo della torrefazione la composizione chimica del caffè si altera. Esso perde dal 15 al 20 % del suo peso e aumento circa di $\frac{1}{3}$ il suo volume. Una piccola quantità di caffeina si decompone, lo zucchero si converte in caramello, il celluloso e le fibre legnose si carbonizzano lievemente, e si forma infine un olio essenziale bruno, solubile nell'etere, costituente il principio aromatico del caffè tostato (caffeine), avente azione simile a quella della caffeina, ma anche più eccitante sul sistema nervoso e sul cuore. Così la composizione centesimale del caffè tostato è rappresentata in media da:

acqua		1,4
sostanze azotate		13
grassi		13,5
zucchero		0,8
ceneri		4,8
caffeina		0,9
sostanze non azotate		46

La natura stessa dunque altera il caffè con la torrefazione. Il guaio è che ad alterarlo pensa a sua volta l'uomo, che lo sofistica in vari modi. A parte la sostituzione di una qualità di caffè ad un'altra, che è evento comunissimo, e soltanto una perfetta conoscenza dei vari prodotti può servire, e non sempre validamente, a riconoscere tali frodi; a parte la comunissima adulterazione consistente nella colorazione artificiale, che si fa allo scopo di dare un bello ed uniforme aspetto ai chicchi del caffè, e si pratica agitando in appositi apparecchi i grani con sostanza finemente polverizzata; le adulterazioni più gravi sono quelle che addirittura falsificano il caffè. E non sarà discaro ai lettori apprendere in che cosa queste falsificazioni consistano.

* * *

Anzitutto c'è l'imitazione, sissignori! Si può trovare un caffè crudo artificialmente imitato con una pasta di farina ed altri ingredienti, e dal quale risulta una bevanda che senza dubbio molti avranno gustata, dal sapore di cece, o di liquirizia.

C'è poi la sostituzione coi così detti succedanei o surrogati: cicoria, caffè di ghiande, di orzo — o intrugli dai nomi bizzarramente fantastici. Fra i più noti surrogati ricorderò il *caffè di Kola*, preparato con noci di Kola abbrustolite e per lo più miste a farina o a cicoria; il *caffè di Mussacuda* preparato coi semi della mussacuda borbonica delle Isole della Riunione; il *caffè di barbabietola*, di *carota*, di *gramigna*, di *scorzonera*, di *fichi*, di *carrubbe*, di *segale*, di *frumento*... Tutti i semi delle leguminose servono a fabbricare dei surrogati di caffè: i lupini, i fagioli, le lenti, i semi di Soya. Non mancano surrogati, come dicevo, dai nomi fantastici: quale per esempio, il *Caffè dei Negri*, che si ottiene dai semi della Cassia occidentale; il *Caffè del Sudan*, che si ricava dai semi della parkia africana; il *caffè tedesco*, che si ricava dai ceci. E c'è il *caffè di ghiande*, il *caffè di castagne*, il *caffè di datteri*, il *Levantini*, che si ricava dai semi di palma, ecc. ecc. Questi vari surrogati vengono spesso messi in commercio misti tra loro, con nomi eteroclitici: *Caffè Vittoria*, *Caffè olandese*, *Caffè delle Dame*, *Caffè Algerino*, e così via.

Come si vede, anche in regime di... libero caffè, non è facile impresa trovare una genuina tazza di questa bevanda che, come il viso delle donne, la bottiglia di vino, la essenza profumata e tante e tante altre cose, è insidiata da un vero esercito di pasticci e di falsificazioni, di cui solo il palato ci mette in guardia; ma quando purtroppo è già molto tardi. Eppure la produzione mondiale del Caffè è tutt'altro che scarsa, anzi è rilevante e basterà a convincere il lettore il seguente quadro statistico:

Decennio 1900-1910:

media annua di quintali 9.772.640

Decennio 1910-1920:

media annua di quintali 10.444.400
dei quali 6.882.000 dal solo Brasile.

Decennio 1920-1930:

media annua di quintali 13.292.900
dei quali 6.112.090 dal solo Brasile.

L'importazione media annua in Italia nell'ultimo decennio può calcolarsi a quintali 1.180.350.

Nel solo anno 1933 per esempio l'Italia ha importato, specialmente dall'America e soprattutto dal Brasile circa 500.000 quintali di caffè.

Il problema che si presentava a noi prima dell'attuale guerra che ha modificato, anzi, alterato profondamente le condizioni dei traffici mondiali era questo: possediamo sufficienti centri etiopici di produzione di caffè da bastare ai bisogni della Metropoli? Poichè con la conquista dell'Impero noi abbiamo conquistato appunto la patria originaria del prezioso albero. Un esauriente studio di FABRIZIO CORTESI ci mette sulla via di rispondere al quesito, assicurando così tutti i consumatori impenitenti e malcontenti che la penuria presente non durerà a lungo e che saremo pertanto in grado di ritrovarci tutti dinanzi alla tazza fumante, di un caffè totalmente e perfettamente nostro.

Secondo poi alcuni dati abbastanza recenti pubblicati dalla *Rassegna Economica delle Colonie*, l'esportazione del Caffè di Harrar e abissino sarebbe stata la seguente negli anni 1928-1931:

1928 - Tonnellate	12.773
1929 - »	13.691
1930 - »	14.424
1931 - »	18.484

Il RIVERA nelle sue *Prospettive Agricole dell'Impero Etiopico* calcola la media dell'esportazione del caffè (da Gibuti) nel decennio 1925-1934 a 14.651 tonnellate. Fil. von BERNEGG fin dal 1934 affermava che « la produzione totale del caffè etiopico può ammontare a 18.000 tonnellate ». Il CRAMP, viceconsole degli Stati Uniti in Addis Abe-

ba, alla vigilia del conflitto italo-etiopico nel 1935 calcolò che la sola ferrovia di Gibuti trasportò circa 17.000 tonnellate di caffè abissino.

È evidente per tutto ciò che la produzione del caffè in Etiopia intensificata dal giorno della nostra conquista è tale che può bastare ai bisogni della madrepatria, e di qualità generalmente ottima. « Il caffè di Gimma » — scrive il CORTESI — « è di buona qualità e somiglia al Santos; quello del Caffa è simile a questo, ma gli nuoce l'eccessiva piovosità della regione; il caffè del Sidamo è buono e di qualità corrente; quello di Lekemti è ottimo; il caffè di Gore è analogo a quello del Gimma e di Lekemti. La possibilità di produzione — aggiunge il CORTESI — quando fosse dato un serio e razionale impulso alla produzione di questa pianta, sarebbe notevolissima; secondo alcuni autori, solo dal Caffa si potrebbero esportare 20.000 tonnellate di caffè annualmente e l'Etiopia potrebbe gareggiare vittoriosamente con le Americhe nella produzione e nel commercio del caffè ».

* * *

Di fronte a una così abbondante produzione etiopica si trova un aumento della produzione mondiale del caffè, come risulta dal seguente prospetto che desumo da uno studio del Senatore EMANUELE DE CILLIS.

*Numero delle piante di caffè esistenti in varie regioni
nel 1926 e nel 1933.*

Regioni	Piante esistenti nel	
	1926	1933
Africa Orientale inglese .	28.275.000	70.000.000
Madagascar	20.000.000	70.000.000
Angola	14.400.000	30.000.000
Congo Belga	10.000.000	23.656.000
In altri stati del mondo .	3.208.925	5.014.339.700

E si trova frattanto, come osserva il CORTESI, che « il consumo del caffè cresce invece con una straordinario lentezza e in alcuni paesi è anche in diminuzione ». Così in Olanda nel 1913 si consumavano Kg. 7 a testa, e nel 1929-30 invece Kg. 4,70, nel 1931-32 Kg. 4,95; in Danimarca nel 1913 Kg. 5,10, nel 1929-30 Kg. 7,15; in Italia nel 1913 Kg. 0,80, nel 1929-30 Kg. 1,15, nel 1931-32 Kg. 1,02; in U.R.S.S. nel 1913 Kg. 0,16, nel 1929-30 Kg. 0,010, nel 1931-32 Kg. 0,004. In Germania il consumo del caffè è di Kg. 2,31 a testa, in Francia di Kg. 4,56; nel Regno Unito di Kg. 0,36; negli Stati Uniti di Kg. 6,150.

Sicché, cosa che può sembrare oggi contraddittoria, nel mondo non c'è penuria, ma sovrabbondanza di caffè, onde non pare necessario che nell'Impero, dove il caffè cresce in misura superiore ai bisogni, debba coltivarsene dell'altro, almeno per quanto è necessario all'Italia e al nostro regime autarchico. La mancanza temporanea di caffè oggi presso di noi è dovuta a cause temporanee ed eccezionali create dallo stato di guerra dell'Europa. Onde, come nota il DE CILLIS, i produttori italiani nell'Impero dovranno preoccuparsi non della quantità, ma della qualità del prodotto. Occorre — scrive il CORTESI — « fare ogni sforzo per ottenere dalle culture di caffè dell'A.O.I. un prodotto che s'imponga per i suoi pregi, sui mercati nazionali e stranieri »

* * *

Così — tanto per terminare — non mi resta che dare un consiglio a coloro che attendono con ansia il ritorno della deliziosa bevanda. E il consiglio è questo: l'astensione non viene per nuocere. Poiché, se il caffè è utile e benefico usato in misura moderata, esso è dannoso anzi dannosissimo usato in misura eccessiva. E noi, francamente, ci eravamo abituati ad abusarne: una delle ragioni per cui a molti disturbi, specialmente cardiaci, non si sono venuti sottraendo coloro che avevano la predisposizione ad ammalare, e per cui molta sovraccitazione nervosa era divenuta carattere si può dire generale. La natura offre alcuni ali-

menti gradevoli e forse anche necessari; ma si vendica immediatamente quando di essi ce ne serviamo non per soddisfare un bisogno fisiologico, ma un bisogno creato dal vizio.

Tale è anche il caso del vino e in genere di tutti gli alcoolici.

ETTORE BUCCIANTE

348772

348772

