

Caffè



Una tazza di caffè preparato con la [moka](#)

Il **caffè** è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al [genere](#) *Coffea*, parte della [famiglia](#) botanica delle *Rubiaceae*, un gruppo di [angiosperme](#) che comprende oltre 600 [generi](#) e 13.500 [specie](#).

Sebbene all'interno del [genere](#) *Coffea* siano identificate e descritte oltre 100 [specie](#), commercialmente le diverse [specie](#) di origine sono presentate come diverse varietà di caffè e le più diffuse sono l'[arabica](#) e la [robusta](#).

Specie coltivate



Pianta di [Coffea arabica](#) in Brasile con frutti in diversi stadi di maturazione

Le [specie](#) di caffè coltivate su grande scala sono tre: *Coffea arabica*, [Coffea canephora](#) e, in minor misura, [Coffea liberica](#). Una decina vengono coltivate localmente.

Le specie differiscono per [gusto](#), contenuto di [caffeina](#), e adattabilità a [climi](#) e [terreni](#) diversi da quelli di origine. Ricordiamo che tutte le specie coltivate esistono ancora, nelle zone d'origine, allo stato selvatico. È però anche vero che sono state create artificialmente molte nuove varietà.

Specie principali

- Arabica.
La specie che è stata usata per prima è *Coffea arabica*, una pianta originaria dell'[Etiopia](#) (dove il caffè viene chiamato *buna*), del [Sudan](#) sud-orientale e del [Kenya](#) settentrionale e in seguito diffusasi nello [Yemen](#), luogo in cui, peraltro, si ebbero le prime tracce storiche del consumo della bevanda, nel lontano [1450](#) tra i seguaci del [sufismo](#)^[1]. I semi di *Coffea arabica* hanno un contenuto di caffeina molto inferiore a quelli delle altre specie di larga diffusione e rispetto alle altre specie è [autoimpollinante](#), cioè autogama e inoltre predilige coltivazioni ad alta quota (tra 1000 e 2000 metri). La coltivazione di *Coffea arabica* fuori dei territori d'origine è iniziata molto presto, p.es. in [Indonesia](#) nel [1699](#).
- Robusta.
Molto coltivata oggi è *Coffea robusta* (o *Coffea canephora*, nome considerato scientificamente più corretto ma poco usato commercialmente). È una specie originaria dell'[Africa](#) tropicale, tra l'[Uganda](#) e la [Guinea](#), molto adattabile (cresce anche a quote inferiori ai 700 metri) e perciò più economica. La sua coltivazione è iniziata solo nell'[Ottocento](#). È una pianta allogama, quindi richiede impollinazioni incrociate che la possono differenziare [geneticamente](#) con più facilità rispetto alla arabica.
- Liberica.
Tra le specie di coltura meno diffusa, la più importante è *Coffea liberica*, originaria della [Liberia](#) e coltivata, oltre che in Africa occidentale, soprattutto in [Indonesia](#) e nelle [Filippine](#).



Albero di *Coffea liberica* fotografato in [Vietnam](#)

- Excelsa
Nel [1903](#) è stata scoperta in Africa una nuova specie di alberi del caffè, battezzata con il nome di *Coffea excelsa*. Tuttavia, successivamente, i botanici hanno ritenuto che questa specie fosse in realtà solo una varietà di *Coffea liberica* e il suo nome scientifico corretto è quindi *Coffea liberica* var. *dewevrei*.

La varietà continua a essere chiamata *Excelsa* da coltivatori e commerciali e viene considerata molto promettente.

Specie minori

Ricordiamo qui solo le seguenti:

- Stenophylla
Coffea stenophylla è originario dell'Africa occidentale, dove viene coltivato localmente (Liberia, [Sierra Leone](#), [Costa d'Avorio](#)). È resistente alla [siccità](#). Il [profumo](#) è stato paragonato a quello del [tè](#), il sapore non è gradito a tutti i palati.
- Mauritiana
Coffea mauritiana è il *caffè marrone* dell'[Isola Maurizio](#) e della vicina [Isola della Riunione](#); una recente varietà orticolturale, il *Bourbon pointu*, sembra molto promettente.
- Racemosa
Coffea racemosa, originaria del [Mozambico](#), perde le foglie durante la stagione secca.

Etimologia

La parola [araba](#) *qahwa* (قهوة), in origine, identificava una [bevanda](#) prodotta dal succo estratto da alcuni semi che veniva consumata come liquido rosso scuro, il quale, bevuto, provocava effetti eccitanti e stimolanti, tanto da essere utilizzato anche in qualità di [medicinale](#). Oggi questa parola indica, in arabo, precisamente il caffè.

Dal termine *qahwa* si passò alla parola [turca](#) *kahve* attraverso un progressivo restringimento di significato, parola riportata in [italiano](#) con "caffè". Questa derivazione è contestata da quanti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa allo stato spontaneo, Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

Storia

Leggenda sulla scoperta

Fino al [XIX secolo](#) non era certo quale fosse il luogo di origine della pianta del caffè e, oltre all'[Etiopia](#), si ipotizzava la [Persia](#) e lo [Yemen](#). [Pellegrino Artusi](#), nel suo celebre manuale, sostiene che il miglior caffè sia quello di [Mokha](#) (città nello Yemen), e che questo sarebbe l'indizio per individuarne il luogo d'origine. Esistono molte leggende sull'origine del caffè.

La più conosciuta dice che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in [Etiopia](#). Un giorno queste incontrando una pianta di caffè cominciarono a mangiare le bacche e a masticare le foglie. Arrivata la notte le capre anziché dormire si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espressa fino ad allora. Vedendo questo il pastore ne individuò la ragione e abbrustolì i semi della pianta mangiati dal suo gregge, poi le macinò e ne fece un'infusione, ottenendo il caffè.

Un'altra leggenda ha come protagonista il profeta Maometto il quale, sentendosi male, ebbe un giorno la visione dell'Arcangelo Gabriele che gli offriva una pozione nera (come la Sacra Pietra della Mecca) creata da Allah, che gli permise di riprendersi e tornare in forze. Esiste anche una leggenda che narra di un incendio in Abissinia di piante selvatiche di caffè che diffuse nell'aria il suo fumo per chilometri e chilometri di distanza.

Diffusione in [Medio Oriente](#), [Europa](#) e [America](#)



Kofetarica (la bevitrice di caffè) del 1888 di [Ivana Kobilca](#) (1861-1926), Museo nazionale di [Lubiana](#).

Nel [XV secolo](#) la conoscenza della bevanda a base di caffè si estese fino a [Damasco](#), al [Cairo](#) per arrivare infine ad [Istanbul](#), dove il suo consumo avveniva nei luoghi d'incontro dell'epoca.

Nella sua opera *Sylva sylvarum*, pubblicata postuma nel 1627, [Francesco Bacone](#) fornisce per primo una descrizione di questi locali in cui i turchi siedono a bere caffè, paragonandoli alle taverne europee.

I primi a descrivere in [Europa](#) la pianta di caffè furono: in [Germania](#), il botanico [Léonard Rauwolf](#), con un libro pubblicato nel 1583 e in [Italia](#), il [marosticense Prospero Alpini](#), nel suo libro *De Medicina Aegyptiorum* datato 1591. Nella rappresentazione di [Prospero Alpini](#) mancano però le bacche della pianta di caffè, che furono descritte in [Europa](#) solo nel 1605 da [Charles de L'Écluse](#), direttore allora del [giardino botanico](#) di [Vienna](#).

Per i suoi rapporti commerciali in [Vicino Oriente](#), [Venezia](#) fu la prima a far uso del caffè in [Italia](#), forse fin dal [XVI secolo](#); ma le prime botteghe del caffè furono aperte solo nel 1645 ed il medico e letterato [Francesco Redi](#) nel suo *Bacco in Toscana* già cantava:

« *Beverei prima il veleno*

Che un bicchier che fosse pieno

Dell'amaro e reo caffè »

Nel [XVII secolo](#), a [Londra](#) ed a [Parigi](#) una [libbra](#) di caffè veniva pagata fino a 40 scudi. L'uso si andò poi via via generalizzando per crescere fino all'immenso consumo che se ne fa tuttora.

Verso il 1650, cominciò ad essere importato e consumato in [Inghilterra](#) e si aprirono di conseguenza i primi caffè (intesi come circoli e bar e detti in [inglese](#) *coffeehouse*), come ad esempio quelli di [Oxford](#) e di [Londra](#). Nel 1663 in [Inghilterra](#) vi erano già 80 *coffeehouse*, cresciuti vertiginosamente

l'[Indonesia](#). Seguono, con ordine variabile secondo le annate, [Messico](#), [Guatemala](#), [Honduras](#), [Nicaragua](#), [El Salvador](#), [Etiopia](#), [India](#), [Ecuador](#).

Tostatura artigianale

[Pellegrino Artusi](#) dava anche alcuni consigli per effettuare una tostatura artigianale (ovvero "fatta in casa") dei chicchi di caffè. Dopo aver raccomandato la massima attenzione, in quanto da questa dipende la buona riuscita della bevanda, il primo consiglio è quello di usare legna anziché carbone, per regolare meglio il calore.

Quando il caffè comincia a crepitare e far fumo, va scosso spesso il tostino mentre si deve aver cura di levarlo appena ha preso il colore castano-bruno e prima che emetta l'[olio](#) (a [Firenze](#), in tempi antichi, per arrestarne subito la combustione lo si distendeva all'aria aperta); pessima sarebbe invece l'usanza di chiuderlo fra due piatti, perché in questo modo potrebbe appunto diffondere l'olio essenziale, con susseguente perdita dell'aroma (va detto che il caffè perde nella tostatura il 20% del suo peso, cosicché di 500 g ne rimangono circa 400).

Qualità del caffè

Secondo Artusi, così come diverse qualità di carne fanno il brodo migliore, da diverse qualità di caffè, tostate separatamente, si ottiene un aroma più grato. Per Artusi, la miscela ideale dovrebbe essere composta da 250 g di [Porto Rico](#), 100 di [Santo Domingo](#) e 150 di Moka. Anche 300 g di Portorico con 200 di moka darebbero un ottimo risultato. Con 15 g di questa polvere si può fare una tazza di caffè abbondante; ma quando si è in parecchi, possono bastare 10 g a testa per una piccola tazza usuale.

Il caffè più pregiato del mondo, il [Kopi Luwak](#), si produce in [Indonesia](#). La produzione è dell'ordine dei 50 kg l'anno e costa all'incirca 500€ al kg. La particolarità del *Kopi Luwak* risiede nel fatto che si tratta di chicchi di caffè mangiati e digeriti dallo [zibetto delle palme \(luwak\)](#), raccolti poi a mano e tostati normalmente. Gli esponenti della *Cup of Excellence*, ovvero una giuria che assegna gli *Oscar* del caffè, valutano alcuni parametri ritenuti fondamentali, tra i quali l'aroma, la dolcezza, il sapore, l'acidità, la mancanza di difetti, il retrogusto. In generale la qualità è in relazione con l'ambiente di crescita, con le pratiche adoperate nella coltura, con il tipo di lavorazione delle bacche (il grado e la loro omogeneità) e con il luogo di provenienza.

Conservazione

Artusi consigliava di tostarne poco per volta e conservarlo in vaso di metallo ben chiuso, macinando sul momento solo quello che necessita, perché perde facilmente il proprio profumo. Una permanenza dei chicchi per 2 o 3 settimane a temperatura ambiente e a contatto dell'aria, è sufficiente per alterare fortemente il gusto della bevanda, dovuto al processo di [irrancimento](#) dell'olio contenuto, e nel caso dell'espresso, la quasi assenza in tazzina, della crema in superficie. Attualmente, i materiali usati dall'industria per la confezione del caffè in chicchi sono sufficientemente impermeabili all'aria da permetterne una buona conservazione anche nel proprio [barattolo](#) o busta.

Proprietà del caffè



Chicchi di caffè appena tostati

Già verso la fine del [XVI secolo](#) i [botanici](#) iniziarono ad analizzare le proprietà della bevanda. Dopo Rauwolf, nel [1713](#), il botanico [francese](#) Antoine de Jussieu realizzò una delle più significative pubblicazioni scientifiche sull'anatomia del caffè. A coloro ai quali l'uso del caffè provoca troppo eccitamento - può provocare in soggetti predisposti episodi di tachicardia sinusale, quindi cardiopalmo, oppure [insonnia](#) - viene consigliato di astenersene o di usarlo con moderazione; l'effetto potrebbe anche essere corretto mescolandovi un po' di [cicoria](#) oppure [orzo](#) tostato. L'uso costante potrebbe neutralizzare gli effetti negativi del caffè su molte persone, ma potrebbe anche nuocere, essendovi dei temperamenti tanto eccitabili da non essere correggibili. [Pellegrino Artusi](#) sosteneva che l'uso del caffè dovesse essere proibito ai più giovani.

Secondo una diceria ottocentesca, il caffè eserciterebbe un'azione meno eccitante nei luoghi umidi e paludosi e si riteneva che questa fosse la ragione per cui i paesi in cui se ne fa maggior consumo in [Europa](#) sono il [Belgio](#) e l'[Olanda](#). In [Medio Oriente](#), dove si usa di ridurlo in polvere finissima e farlo "all'antica" per berlo ancora torbido, il bricco, nelle case private, è sempre sul fuoco.

Secondo il medico [Paolo Mantegazza](#), patologo ed igienista, il caffè, contrariamente a quello che comunemente si pensa, «...non favorisce in alcun modo la digestione»; tuttavia può essere fatta una distinzione: il criterio può essere riferito a coloro ai quali il caffè non provoca eccitazione particolare, mentre per coloro che sono sensibili alla bevanda, può portare la sua azione anche sul nervo pneumogastrico ed è un dato di fatto innegabile che possano digerire meglio (l'uso invalso di prendere una tazza di buon caffè dopo un lauto pranzo ne è una testimonianza, neppure troppo indiretta). Anche se la maggioranza di *maitre* di sala o *chef* di cucina dicono che il caffè preso dopo pranzo aiuta la digestione, la cosa non è ancora stata provata.

Preso alla mattina a digiuno, sembrerebbe che il caffè vuoti lo stomaco dai residui di un'imperfetta digestione e lo predisponga ad una colazione più appetitosa; va precisato ad ogni modo che una tazzina di caffè, cioè 10 cL di caffè, e un cucchiaino di [zucchero](#), apportano all'organismo solo [45 calorie](#) in totale.

Resta inoltre valida la raccomandazione della *Food and Drug Administration* di «...evitare se possibile i cibi, le bevande e i medicinali che contengono caffeina, o comunque consumarli solo raramente». Molti ricercatori sconsigliano il caffè decaffeinato, cioè quello contenente meno del 0,1% di caffeina, rimarcando l'uso di solvente tossico per eliminare la caffeina, del quale rimarrebbero tracce, che tuttavia per legge dovrebbero non essere sopra una soglia minima, comunque considerata dai medesimi detrattori troppo alta (es. etilmetilchetone: 20 mg/kg; se subisce reazioni di condensazione, forma dei veleni). In realtà molte aziende utilizzano dei metodi

di produzione del decaffeinato che non necessitano di alcun solvente realmente tossico, e che quindi si possono considerare sicuri.

Prima di mettersi in viaggio il caffè non è consigliato, se non dopo aver mangiato. Infatti è uno stimolante e facilita l'attenzione, ma favorisce anche un'ipersecrezione gastrica fastidiosa, soprattutto a stomaco vuoto. Il caffè mescolato al latte bollente (il famoso [cappuccino](#)) ha la proprietà di bloccare l'appetito ed è comunemente pensato essere un sostitutivo del pranzo anche se impropriamente. Questo perché, con la temperatura, l'acido tannico del caffè si combina con la caseina del latte, dando luogo al tannato di caseina, composto difficile da digerire.

Agli acidi clorogenici presenti nel caffè sono attribuiti effetti sul [metabolismo](#) del [glucosio](#), perché si è visto *in vitro* che sono inibitori di un'eccessiva produzione degli enzimi α -glucosidasi e glucosio-6-fosfatasi, che attivano la conversione di non-carboidrati e glicogeno in glucosio, suggerendo che possa modificare l'assorbimento del glucosio nell'intestino tenue. Il glucosio viene immesso nel sangue, portato ai muscoli e per la parte in eccesso accumulato in molecole di grasso. Alcuni studi mostrano una riduzione del rischio di diabete di tipo 2. Sono noti derivati dell'acido clorogenico che sono antiossidanti e agenti ipoglicemici.

Queste proprietà antiossidanti, preventive del diabete, sono associate in particolare al caffè verde che contiene una più alta concentrazione di questi acidi e, diversamente dal caffè tradizionale, che viene tostato, non perde tale valore nutrizionale.

Il consumo di caffè è stato inoltre associato a una riduzione del rischio di insorgenza del [cancro del colon-retto](#), del [carcinoma della bocca](#)¹, del [carcinoma epatocellulare](#) e del [cancro alla prostata](#).

Vari modi di preparare il caffè



Caffè espresso nel bicchierino, modo detto *al vetro*



Caffè preparato con la [moka](#)



Preparazione del caffè turco

- [Caffè espresso](#), detto anche «caffè normale» in Italia.
 - [Caffè decaffeinato](#).
 - Caffè in vetro, è distribuito in bicchierino di vetro anziché in tazzina di porcellana.
 - [Caffè corto o ristretto](#), è un espresso molto ridotto, talvolta fino a poche gocce soltanto. Il caffè preparato in questo modo esprime al massimo l'aroma della bevanda ed ha un contenuto di [caffeina](#) molto basso. È una bevanda tipica dell'[Italia](#) (è quasi impossibile avere un vero caffè ristretto in paesi esteri).
 - [Caffè lungo](#), è ottenuto con le macchine espresso facendo defluire più acqua del solito. Un caffè lungo, sebbene sia meno denso, contiene più [caffeina](#) di quello normale, e ancor più di quello ristretto, proprio perché la stessa quantità di posatura di caffè viene «sfruttata» in misura maggiore. Il caffè lungo è considerato il caffè normale negli Stati Uniti e nell'Europa centrale e settentrionale.
 - [Caffè macchiato](#), si ottiene aggiungendo al caffè una «macchia» (ovvero una piccola quantità) di latte.
 - [Caffè schiumato](#), è un tipo di caffè macchiato in cui il latte aggiunto è caldo e spumoso.
 - [Caffè corretto](#), si ottiene dall'aggiunta al caffè espresso di [grappa](#) o altro [alcolico](#) o superalcolico.
 - [Moretta fanese](#)
 - [Resentin](#)

- Caffè all'americana o *Filter Coffee*, che non viene preparato partendo dall'espresso, ma usando un filtro in carta riempito di polvere macinata grossolanamente, più che per la moka, su cui si versa acqua calda. Si usano macchine elettriche, allo scopo, o portafiltri in plastica, vetro o ceramica. Il cosiddetto "americano" richiesto in molti bar è una stortura italiana di questo sistema, che non apporta l'aromaticità creata dall'utilizzo di Caffè dedicati, in quanto si diluisce l'estrazione di 30 ml. di infuso in più acqua. Il procedimento Filter Coffee si basa anche sul tempo di attraversamento dell'acqua nella polvere, ed è lì che si estrae la parte aromatica correttamente, di solito in circa un minuto e mezzo/due.
- Caffè [napoletano](#), preparato con la [caffettiera napoletana](#).
- [Caffè moldavo](#)
- [Caffè alla nocciola](#)
- [Caffè al ginseng](#)
- [Cappuccino](#)
 - [Mocaccino](#) cappuccino classico, più una piccola dose di cioccolata calda
 - [Babyccino](#) il cappuccino per i bambini, più piccolo e decorato artisticamente, con schiuma, *marshmallow*, cacao, ecc.
- [Caffè messicano](#)
- [Caffè in ghiaccio](#)
 - [Caffè in ghiaccio con latte di mandorla](#)
- [Caffè shakerato](#), è un caffè con ghiaccio agitato nello *shaker*
- [Caffè d'orzo](#), si definisce "caffè" in senso lato poiché non utilizza chicchi di caffè nella sua preparazione.
- [Marocchino](#) si prepara versando nel bicchierino di vetro prima la schiuma del latte e poi il caffè, spesso viene aggiunto anche del cioccolato o del cacao.
- [Melange Viennese](#)
- [Caffè turco](#)
- [Caffè Doppio lungo](#)
- [Caffè Doppio Ristretto](#)
- [Caffè corto con fettina di arancia](#)
- [Caffè frappé](#) è un'invenzione greca. I suoi ingredienti di base sono [caffè istantaneo](#), zucchero e acqua.
- [Irish coffee](#)
- [Jamaican coffee](#), è come l'Irish coffee, ma con il [rum](#) al posto del [whiskey](#)
- [Caffè dello studente](#) o [Caffè di caffè](#), è un caffè particolarmente forte usato dagli studenti per rimanere svegli per studiare. Ottenuto un caffè dalla moka, lo si reinserisce nella caldaia della moka si cambia il caffè nel filtro e lo si rifà.
- [Caffè alla valdostana](#)
- [Café du campagnard](#)
- [Caffè brasiliano](#), si prepara versando in un bicchierino di vetro un cucchiaino di zucchero, un dito di [Baileys](#) e un dito di spuma di latte, si versa quindi il caffè e si spolvera con cacao amaro.
- [Caffè macchiato caldo o freddo](#) caffè più un 20% di latte, può variare da caldo a freddo, spesso si trova già freddo sul banco
- [Caffè francese](#)
- [Carajillo](#)
- [Caffè al limone](#), tipico di Giugliano in Campania si ottiene con l'aggiunta di limone di Sorrento

Altre bevande con caffè

- [Caffelatte](#)
- [Caffè cortado](#)
- [Latte macchiato](#)
- [Cappuccino](#)
- [Espressino](#)

Il caffè e la macroeconomia

A livello [macroeconomico](#), il caffè è un prodotto che può fornire riflessioni interessanti. Ad esempio, dal [1980](#) al [2002](#) il prezzo del caffè crudo è diminuito del 70%. Nel [2003](#), il prezzo della qualità arabica sul mercato internazionale era di 40 [dollari](#) per cento libbre, meno della metà dei costi medi di produzione (circa 90 dollari). Il [Commercio equo-solidale](#) nello stesso anno lo pagava più di tre volte tanto, 141 dollari per 100 libbre.

Secondo l'ONG Oxfam, nei primi [anni novanta](#), il valore commerciale globale del caffè era di circa 30 miliardi di dollari, di cui 12 miliardi rimanevano ai paesi d'origine; tra il [2000](#) e il [2001](#) era arrivato a 65 miliardi, di cui solo 5,5 miliardi restavano ai paesi produttori. Per porre rimedio a questa situazione, Oxfam International ha avviato una campagna di informazione.

Il mercato del caffè

Il [mercato](#) globale di settore consta di circa 90.000 milioni di dollari. Il [Brasile](#), da solo, produce quasi un terzo del caffè nel mondo. Al Salone Internazionale del caffè sono presenti tutti i settori merceologici più importanti con un +12,4% di espositori rispetto alla passata edizione.

Il Salone offre a 360° un panorama dei comparti legati alla lavorazione del caffè includendo liofilizzazione e decaffeinizzazione, aziende di imballaggio e confezionamento, enti portuali e spedizionieri, associazioni e agenzie di promozioni. In percentuale, spicca il comparto bar, gelateria e pasticceria (45%); ristoratori (36%), torrefattori (14%), produttori di caffè (3%) e broker del caffè (2%).

A livello mondiale, non mancano le voci preoccupate per quella che è una delle merci più scambiate insieme a petrolio e acciaio. A lanciare l'allarme, il direttore esecutivo dell'Organizzazione Internazionale del Caffè (OIC), Nestor Osorio, durante la seconda Conferenza mondiale del Caffè, svoltasi nel settembre scorso a [Salvador de Bahia](#). In occasione del raccolto di aprile 2006, proprio il Brasile raggiungerà il più basso livello di scorte degli ultimi decenni, ovvero 40 milioni di sacchi. Tra i produttori, al secondo posto, troviamo il [Vietnam](#), che ha superato in pochi anni la Colombia, ora al terzo posto, grazie alla sua vicinanza geografica con il mercato cinese che ha visto aumentare notevolmente i consumi. Altri grandi produttori mondiali sono [Indonesia](#), [Messico](#), [India](#) ed [Etiopia](#).

Operatori commerciali

Il commercio del caffè è dominato da poche grandi multinazionali. Una élite di 20 grandi società, di cui una sola proviene da un grande paese produttore, controlla più di tre quarti del mercato del caffè. Gli operatori commerciali più grandi sono: [Neumann Kaffee](#) (Germania), [Volcafé](#)- EDF Man (Svizzera), [Cargill](#) (Stati Uniti), [Esteve](#) (Brasile/Svizzera), [Sucafina](#) (Svizzera), [Aron](#) (Stati Uniti), [Dreyfus](#) (Francia), [Mitsubishi](#) (Giappone). Inoltre, certi grossi distributori di caffè come, [Sara Lee/De](#) e [Nestlé](#), possiedono società d'importazione proprie, le quali controllano l'intera filiera del caffè, dal raccolto al consumatore. Grazie alla leadership che si sono assicurate spesso pagano ai produttori un prezzo più basso di quello del mercato mondiale, dal momento che riescono a negoziare i prezzi facendo leva sulla base dei grandi acquisti.

Le oscillazioni del mercato del caffè

Il mercato del caffè è un mercato endemicamente instabile, questa mancanza di stabilità si esprime in primo luogo attraverso le fluttuazioni del prezzo. La misura della volatilità del prezzo del caffè si basa sulla percentuale di variazione giorno per giorno dei prezzi. Da un punto di vista storico, casi di incremento delle fluttuazioni del prezzo del caffè, affondano le loro radici principalmente in eventi meteorologici negativi che hanno un effetto immediato sulla situazione dei rifornimenti e creano un profondo disequilibrio tra disponibilità e domanda del mercato.

Tuttavia, il mercato del caffè, fino al 1989, è rimasto relativamente stabile anche a dispetto degli eventi atmosferici e delle loro ripercussioni sulle piantagioni, e ciò grazie fondamentalmente ai vari Accordi Internazionali sul Caffè che hanno garantito una sorta di stabilità del mercato attraverso il sistema delle quote. Tale sistema prevedeva che, nel momento in cui i prezzi sul mercato mondiali scendevano sotto un certo livello, gli accordi disciplinavano delle quote massime che i vari paesi produttori potevano immettere nel mercato stesso, garantendo in questo modo una sorta di protezione. Il 4 luglio del 1989 questi accordi fallirono e da allora si parla di liberalizzazione del mercato del caffè.

L'inizio della deregolamentazione, dopo 27 anni di accordi tra produttori, ha avuto ripercussioni di vasta scala sul mercato del caffè che, per la prima volta, è stato controllato dalle forze della domanda e dell'offerta. Nella fattispecie, in questa circostanza i paesi produttori riversarono sul mercato tutte le scorte accumulate, causando, ovviamente, il crollo dei prezzi. In sostanza, il meccanismo diventa il seguente: le fluttuazioni, come abbiamo citato prima, sono intrinseche al mercato del caffè, i prezzi alti diventano un incentivo, per i produttori di caffè, a prendersi maggior cura delle piante o a piantarne di nuove, la conseguenza di ciò, tuttavia, molto spesso implica, in una fase avanzata delle nuove coltivazioni, una maggiore e miglior produzione che comporta l'abbassamento dei prezzi. I prezzi bassi, a loro volta, inducono ad una minor attenzione per le piantagioni da cui la minor produzione ed il rialzo dei prezzi, così il procedimento si ripete.

Non è, comunque, corretto intendere le fluttuazioni del mercato del caffè esclusivamente nell'ottica della domanda e dell'offerta. Se è vero che ogni fluttuazione ha una causa di origine fisica è altrettanto dimostrabile che l'influenza dei grandi investitori finanziari ha avuto un ruolo crescente a partire dalla liberalizzazione del mercato nel 1989. Questo è in sintesi l'andamento tipico del gioco dell'investimento e della speculazione nel mercato del caffè: quando i prezzi del caffè grezzo sono bassi, oppure quando si possono prevedere annate con produzioni scarseggianti gli investitori si immettono nel mercato operando grandi investimenti. Ovviamente questi acquisti sono di natura speculativa, poiché l'obiettivo è quello di rivendere il prodotto con ampi margini di profitto, nel breve termine. Nel mercato mondiale, questa improvvisa domanda porta automaticamente al rialzo dei prezzi, questo meccanismo prosegue fintantoché gli investitori decidono di vendere a loro volta,

per appropriarsi del profitto, causando un crollo altrettanto improvviso dei prezzi sempre su scala mondiale. Oltre alle cause fisiche dunque, il ruolo della speculazione acuisce le fluttuazioni dei prezzi sia verso l'alto che verso il basso.

Il ruolo del caffè nei paesi in via di sviluppo

Il caffè rappresenta la coltivazione più importante nei Paesi in via di Sviluppo: per oltre 20 milioni di coltivatori e le loro famiglie costituisce l'unica fonte reale di reddito. Una dozzina di piccoli paesi dell'Africa orientale, come ad esempio [Uganda](#), [Ruanda](#) ed [Etiopia](#), vedono proprio il caffè come principale prodotto di esportazione, più precisamente si può constatare come dipendano dal caffè per oltre metà delle loro esportazioni. Anche nel [Centro America](#) il caffè resta la principale fonte dell'economia.

Questa situazione non è positiva, soprattutto se consideriamo l'instabilità connessa a questo mercato. Alcuni dei più grandi produttori di caffè del mondo, [Brasile](#) e [Colombia](#) non sono totalmente dipendenti dal caffè, nel senso che meno del 10% dei redditi da esportazione derivano dal caffè. Ovviamente, i produttori traggono beneficio dai prezzi più elevati, ma chi si riserva i più grandi vantaggi dall'improvviso aumento dei prezzi sono gli esportatori e gli speculatori. Questi ultimi, infatti, possiedono le disponibilità delle scorte, sia fisicamente che sulla carta.

La situazione dei piccoli coltivatori è molto diversa: dato il loro continuo e pesante bisogno di liquidità, in genere vendono il caffè appena possono, talvolta quando i chicchi stanno ancora sulle piante. Con questa necessità di liquidità finanziaria non si trovano sicuramente nella posizione idonea per negoziare il prezzo migliore. Dunque, quando i prezzi sono alti i piccoli produttori tendono a vendere i propri raccolti ad acquirenti individuali, che pagano in contanti e subito, piuttosto che alla loro [cooperativa](#) che li pagherebbe con prezzo più alto ma più tardi. Al contrario, quando il prezzo si abbassa i coltivatori tendono a rivolgersi alle cooperative.

Il caso [Etiopia](#)

Il caffè è un'importante risorsa economica dell'Etiopia, in particolare ne produce tre prestigiose qualità: Sidamo, Harar e Yirgacheffe. Il paese tenta di far registrare i nomi di queste tre varietà presso l'[USPTO](#), ossia l'ufficio americano dei brevetti. Il Presidente etiope [Girma Wolde Giorgis](#) ha presentato la domanda nel [2005](#) ma tale richiesta è bloccata da una fazione consistente della [National Coffee Association](#) che preme affinché l'utilizzo dei chicchi e dei nomi resti libero dal [copyright](#).

Se la registrazione fosse approvata le implicazioni sarebbero assai rilevanti per l'[Etiopia](#), uno dei paesi più poveri del mondo, con un [PIL](#) pro capite di 160 dollari all'anno e aspettativa di vita media pari a 47 anni. In sostanza, in caso di vittoria legale del governo di Abeba, chiunque utilizzasse i chicchi delle tre qualità, si troverebbe a dover pagare un diritto di sfruttamento del marchio all'Etiopia. Tutto ciò potrebbe far incassare a questo paese 88 milioni di dollari in più all'anno, con incremento sostanziale se raffrontato ai 156 milioni (2002) ricavati in toto dall'esportazione del caffè. Questo caso ha suscitato molto scalpore dal momento che vede implicate una grande [multinazionale](#) della ristorazione (Starbucks Cafe) ed una delle più consolidate e potenti [ONG](#) del mondo, [Oxfam](#).

Nello specifico Oxfam accusa [Starbucks](#) di aver ostacolato e bloccato la registrazione delle tre varietà etiopi, mascherandosi dietro la National Coffee Association, di cui la multinazionale è uno dei membri più influenti. Starbucks nega di avere un ruolo nella regia di questo impasse, difendendosi attraverso la pubblicizzazione della propria politica commerciale più recente, in base

alla quale il gruppo ha incrementato gli acquisti dal governo Abeba del 400% negli ultimi quattro anni, portando un conseguente beneficio dei coltivatori etiopi a cui sarebbero stati pagati prezzi del 23% maggiori rispetto a quelli del listino medio internazionale per le stesse qualità di chicchi di caffè.

Queste spiegazioni non sono bastate ad Oxfam, che nel 2004 ha collaborato proprio con Starbucks intorno a progetti di sviluppo rivolti all'Etiopia. I responsabili di Oxfam hanno dato voce a Tadesse Maskela, il giorno di avvio della loro campagna. Takela, capo di una cooperativa di produttori di caffè etiope, ha esplicitato la rabbia di 15 milioni di agricoltori che sopravvivono solo in base alla vendita del caffè. Tekela spiega che Starbucks offre le qualità di Sidamo e Harar al prezzo di 26.29 Dollari alla libbra, ma i contadini etiopi arrivano a guadagnare una cifra compresa tra 30 e 59 centesimi per la medesima quantità.

Curiosità

- Nel 1771, in Svezia, il re [Gustavo III](#) volle verificare scientificamente se il caffè giovasse o meno alla salute. Per far ciò, si servì di due gemelli detenuti nelle carceri svedesi per omicidio. Dopo avergli commutato la pena di morte in ergastolo, impose loro la consumazione di tre tazze di caffè al giorno per uno e di tre tazze di tè l'altro. Pare che invecchiò meglio il gemello che fu costretto a bere tè, il quale si spense ad 83 anni.
- Seppure in tutta Italia l'uso del caffè sia fortemente influenzato da tradizioni locali e legato all'uso di nomi che possono variare di città in città, merita una menzione particolare la nomenclatura del caffè in uso a [Trieste](#), del tutto differente da quella in uso nelle altre città.
- Del caffè non si butta nulla. Il suo infuso corroborante lo si beve e i suoi fondi possono essere [utilizzati](#) per utilità di casa o del giardino. È un repellente ecologico contro le formiche e le lumache, può essere utilizzato come concime per le piante, posto nel frigorifero attira i cattivi odori e infine si può utilizzare per ravvivare il colore castano dei capelli.