

Caffè



Nome ed eventuali
definizioni in altre
lingue

Origine e storia
del prodotto

Aspetti botanici

Caratteristiche sensoriali
(colore, profumo, gusto,
consistenza)

Usi in cucina...

Altri utilizzi.

Curiosità

Parodi Francesco Maria

3^a Montessori

03/04/25

Il caffè

dove è nato il caffè?

Si racconta, ma forse è una leggenda,
che un pastore di nome Kaldi, che viveva
in Etiopia sull'altopiano di Kaffa, notò
che le sue capre diventavano particolar-
mente vivaci e nervose dopo aver man-
giato le foglie e le bacche rosse di una

pianta e lo facevano diventare matto perché di notte invece di dormire vagabondavano.

Il pastore decise di assaggiarle anche lui le bacche, e scoprì che gli davano energia e lo tenevano sveglio.

La notizia della sua scoperta si diffuse e qualcuno provò ad abbrustirle o a macinarle per farne una bevanda. Così nato il caffè.

Le varietà più conosciute e coltivate sono tre:

- Coffea arabica
- Coffea canephora (robusta)
- Coffea Liberica

A prescindere dalle varietà, la pianta del caffè presenta alcune caratteristiche costanti: si

tratta di un arbusto che può crescere fino a 4 metri di altezza, il fusto dritto porta ramificazioni opposte, le foglie di color verde opaco hanno forma oblunga con piccole increspature ai margini, le foglioline apicali hanno un caratteristico color bronzato.

Il fiore di colore bianco, di forma stellata compare a grappolo all'attaccatura delle foglie. Dopo circa 6 anni della coltivazione si può formare il frutto: bacche rosse simili a ciliegie che contengono ciascuna due semi, ovvero i chicchi di caffè.

Il caffè è una pianta delicata e ha bisogno di piogge regolari e temperature costanti tra i 14°C e 23°C infatti la coltivazione è diffusa nelle zone tropicali ed equatoriali. Non è un caso se dall'Etiopia la pianta si diffuse raggiungendo l'Arabia e lo Yemen che rimase fino al XVII secolo centro mondiale del mercato del caffè. Sarà soltanto nel 1400 che il caffè

Uso in cucina

Il caffè viene usato in cucina in molti modi per ricette sia dolci che salate.

Il caffè in polvere può essere usato come se fosse una spezia; il caffè liquido si può usare nelle marinature, in emulsioni, per laccare carni o in riduzioni per decorare un piatto.

L'utilizzo più conosciuto è quello nel tiramisù.

Altri utilizzi

Il caffè viene utilizzato in profumeria sia come ingrediente in diverse fragranze, sia per azzerare l'olfatto riportando

così la sua ricettione alla normalità.

I fondi di caffè possono essere usati come colorante naturale, come sgrassante naturale, per neutralizzare i cattivi odori e come fertilizzante.

Curiosità:

ci sono diversi modi per preparare il caffè e si possono distinguere

tra quelle a macerazione, in cui la polvere di caffè rimane in contatto prolungato con acqua, e percolazione, in cui la

acqua attraversa la polvere di caffè

per poi raccogliersi in un altro contenitore.

Alla prima categoria appartengono il caffè ad infusione e alla turca, alla seconda appartengono il caffè alla napoletana e con la moka.

Preparazione ad infusione: metodo antico usato in Francia per la prima volta nel 1771.

Si porta l'acqua ad ebollizione e, una volta tolta dal fuoco, la si unisce alla polvere di caffè e la si lascia riposare per circa 5 minuti. Il caffè ottenuto viene versato nelle tazzine attraverso un filtro.

Preparazione caffè alla turca: il caffè viene preparato in caffettiere in rame, la polvere viene unita all'acqua e portata ad ebollire.

zione. Può essere bevuto sia con la polvere in sospensione o dopo aver fatto depositare il residuo sul fondo.

Preparazione alla napoletana: il caffè viene preparato con una particolare caffettiera detta caccamella, a due contenitori sovrapposti con un filtro pieno di caffè in mezzo. La caffettiera viene posizionata sul fornello dalla parte del contenitore pieno di acqua fino all'ebollizione, la caffettiera viene di nuovo capovolta e la acqua cade nel contenitore sottostante attraversando la polvere di caffè.

Preparazione con Moka: la Moka, inventata da Alfonso Bialetti nel 1933, permette di ottenere caffè attraverso un pro-

cesso specifico in cui l'acqua viene riscaldata prima di passare attraverso la polvere di caffè. L'acqua contenuta nella caldaia si scalda, la pressione del vapore la spinge in alto attraverso la polvere e si deposita nella parte superiore (raccoltore). Tuttavia l'Italia è conosciuta nel mondo per il caffè espresso ovvero quello ottenuto con la macchina di caffè al bar, la novità rispetto ai metodi precedenti è l'introduzione della pressione dell'acqua che permette di estrarre il caffè rapidamente, da qui il nome espresso, ottenendo una bevanda calda dal sapore intenso, accompagnata dalla crema in

superficie e più densa rispetto al solito caffè. o più è meglio
Il caffè però non è solo uno dei picieri della
vita, all'inizio era venduto per scopi tera-
peutici. Nel Medioevo lo si dava per curare
morbillo, tosse, calcoli renali e gotta. Inoltre
si riteneva che stimolasse l'attività del cervello.
Molte convinzioni di un tempo sono rima-
ste infatti il caffè contiene sostanze che pro-
teggono il cervello, il fegato, funzionano da
antidepressivo riportando il buon umore.
Naturalmente tutto dipende dalla quanti-
tà: 3-4 tazzine di caffè al giorno
portano benefici oltre al piacere dello
stare in compagnia, perché il caffè si
può bere da soli, ma in due o più.

LA CANTATA DEL CAFFÈ

Recitativo [basso, soprano]:
"Figlia cattiva, ragazzaccia,
ah!, quando sarò obbedito:
fa' sparire quel caffè!"
"Signor padre, non siate
così severo!
Se non posso bere tre volte
al giorno
la mia tazzina di caffè
divento per mia sventura

come un arrostitino di capra
rinsecchito."
Aria [soprano]:
"Oh, che dolce gusto
ha il caffè,
più amabile di mille baci,
più soave del moscato!
Caffè, caffè io devo avere;
e se qualcuno vuol ristorarmi,
ah, mi versi del caffè!"

Kaffeekantate,
Johann Sebastian Bach, 1734-1735

Bibliografia

- 1) "Le cure disintocanti di una volta"
di Valentina Beggio, 2016
- 2) "Botanica e sistemica" da comunicaffei.it
- 3) "Covimcaffè.it"
- 4) "Portoliexpress.it"



raggiungerà Brasile e Caraibi, dando origine alle piantagioni ordinarie.

Caratteristiche sensoriali del caffè

Colore: marrone intenso, lucido e brillante
verde (non tostato)

Profumo caratteristico: avvolgente e caldo
caratterizzato da note aromatiche

Gusto: dipende dalla varietà e dalla tostatura
il sapore di base va da amaro a dolce,
da aspro a leggermente salato, importan-
te è anche l'acidità.

come si dice caffè in altre lingue?

Il caffè viene chiamato con nomi molto simili nelle varie lingue del mondo.

Per gli inglesi è coffee, per i francesi, è café, per i tedeschi il kaffee, per gli olandesi è il koffie. Tutti questi termini derivano dalla parola turca "kahve". A sua volta il turco ha preso in prestito la parola dall'arabo "Qahwa".

Parte botanica

Il caffè è una dicotiledone appartenente alla famiglia delle rubiacee e al genere *Coffea* al quale appartengono numerose specie.

Il primo europeo che nominò il caffè nel suo libro "De plantis Aegypti" nel 1592 è il veneziano Prospero Alpino, ma si deve a Linneo, nella sua classificazione delle piante del 1737, l'introduzione del nome *Coffea arabica*, ancora in uso oggi.

Giovedì 3 aprile 2025

Il caffè

Nome e definizioni in altre lingue.

Il caffè è conosciuto in tutto il mondo con nomi simili, derivati dalla parola araba "qahwa", che ~~significa~~ e significa "eccitante" o "stimolante". Alcune traduzioni ne includono: ~~qahwa~~

inglese: coffee

tedesco: kaffee

cinese: kafei

nepalese: kaphi

Origine e storia del prodotto

Il caffè ha origine in Etiopia, dove crescevano piante del genere *Coffea*. La leggenda

racconta di un pastore etiope che notò le capre diventate più energiche dopo aver mangiato i frutti rossi della pianta. Da lì il caffè si diffuse in Yemen e poi in tutto il mondo.

Aspetti botanici

Il caffè proviene dalle piante di *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta). Le piante di caffè preferiscono climi tropicali e subtropicali. I semi, comunemente chiamati chicchi, vengono raccolti, tostati e macinati per essere consumati.

Caratteristiche sensoriali

Il caffè è noto per il suo aroma intenso e il sapore amaro. La varietà Arabica è

apprezzata per il suo sapore complesso e l'aroma floreale, mentre la Robusta è più corposa e con un gusto più forte.

Uso in cucina

Il caffè è una bevanda fondamentale in molte culture. Viene preparato in vari modi, come espresso, cappuccino, caffè macinato e caffè americano. È anche usato come ingrediente in dolci e dessert, come tiramisù.

Altri utilizzi

Oltre al consumo come bevanda, il caffè ha altri utilizzi: cosmetici: utilizzato in prodotti per la pelle per le sue proprietà antiossidanti.

Medicina: la caffeina è un ingrediente comune in farmaci per il mal di testa e la stanchezza.

Curiosità

Il caffè è la seconda merce più scambiata al mondo dopo il petrolio.

La Svezia è il paese europeo dove si consuma più caffè.

Enza