



Il caffè



Nome scientifico: *Coffea arabica*

Provenienza: Il caffè venne scoperto in Africa più precisamente in Etiopia nella regione di Kaffa.

Quando: nel nono secolo grazie ad un pastore che portando a spasso il suo gregge notò una certa iperattività nelle sue pecore dopo aver ingerito delle strane bacche rosse, poi si venne a scoprire successivamente essere la pianta di caffè

Aspetto botanico

Il caffè è un albero tropicale del genere *Coffea* appartiene alla famiglia botanica delle Rubiaceae. Le foglie sono sempreverdi e i fiori bianchi, la drupa contiene due semi solcati e semiovali avvolti in una pellicola argentea.



La storia

Nel 1570 arrivò per la prima volta a Venezia il caffè, era un prodotto molto pregiato e costoso ed era venduto solo in farmacia.

Lo portò il padovano Prospero Alpino in grandi sacche provenienti dall'oriente.

Nel Medioevo, intorno all'anno 1000, gli Arabi ricavano dai chicchi di caffè provenienti dall'Africa una bevanda eccitante che chiamavano “qahwa”, che significa per l'appunto “eccitante”. Da qui poi i turchi iniziarono a chiamarlo “kahve” fino ad arrivare all'italiano “caffè”.

Altri utilizzi del caffè: Il caffè può essere utilizzato anche per la pulizia delle superfici dure o per pentole, piatti con sporco ostinato.

Può essere usato anche come profumatore per il frigo, per tingere e illuminare i capelli, allontanare gli insetti, per concimare il terreno, per la pulizia degli scarichi dei lavandini, per rimuovere i graffi dai mobili.

Curiosità: Nel sedicesimo secolo il caffè in Arabia era chiamato “vino d’Arabia”.

In Finlandia si consumano circa 12 kg di caffè l’anno.

Caratteristiche sensoriali: Il colore del caffè è un marrone intenso perché il processo di tostatura trasforma il chicco da chiaro a scuro e più il chicco viene lavorato più scuro diventa il suo colore.

Profumo: intenso e forte. *Sapore:* amaro e varia a seconda della tipologia.

Ricette

Le ricette che si possono fare col caffè sono molte ma queste sono le più conosciute:

Tiramisù: un dolce a base di biscotti immersi nel caffè e mascarpone con una spolverata di cacao sopra.

Crema al caffè: è un dolce molto fresco ed estivo a base di caffè, zucchero e latte.

Tiramisù



Crema al caffè



Grazie per l'attenzione

Sara, Linda, Chiara T., Roberto e
Anna
2A