

IL CAFFÈ

INTRODUZIONE:

È originario dell'Africa, più precisamente in Etiopia, nell'Altopiano di Kaffa, c'è la possibilità che sia anche dello Yemen (paese Arabo), al tempo si chiamava Makka, da qui prese il nome la Mokka. Da lì arrivò a Costantinopoli (attuale Istanbul, dove passa anche l'Orient Express).

La prima città Europea dove arrivò il caffè fu Venezia, ed era considerata una sostanza nervina eccitante, una droga leggera, veniva venduto nelle drogherie. Servì ai Turchi per combattere di notte e conquistare Vienna.

Proibire qualcosa ne aumenta la produzione.

Il sultano Moral de Terzo, a Costantinopoli, nel 600, fece chiudere tutti i Caffè perchè nei Caffè la gente si riuniva per complottare e discutere .

Ma i Turchi cominciano a espandersi in tutta Europa, nel 1645 apre il primo Caffè a Venezia, nel 1650 a Oxford e così via.

I Turchi abbandonarono i sacchi di chicchi di caffè per sfuggire dalla avanzata degli austroungarici nel 1684. Questi chicchi vennero utilizzati dai viennesi per aprire i Caffè.

Un polacco chiede di aprire un caffè e Vienna e da lì inizia la grande tradizione Viennese, essi portano un'innovazione, perché probabilmente a loro non piaceva molto quella bevanda scura e decisero di aggiungerci la panna montata; questa nuova "bevanda" che prese il nome di Kapuziner, è anche il nome di una birra Weizen (birra di cereali e frumento). In Italia prende il nome di Cappuccino e al posto della panna venne messo il latte. Il latte non era molto bevuto, veniva usato specialmente per ricavare la panna.



Il primo caffè che arriva in Europa è il caffè turco, che ha una preparazione e un rito molto lungo, quindi negli inizi del '900 si inventò questa macchina per il caffè che inizialmente era utilizzata per tenere caldo il caffè, e per bere il caffè più velocemente. Una delle macchine da caffè più diffuse è la Victoria Arduino (1905), oggi viene usata per tenere calda la cioccolata, mentre la macchina da caffè riscalda la locomotiva a vapore.

Nel 1948 Gaggia crea la macchina per fare l'espresso crema, la Faema (1961) fu la prima macchina che prende acqua dall'impianto e non dalla cisterna e tutte le macchine di oggi prendono spunto da queste e nel 1933 Bialetti inventò la macchina per fare il caffè in casa, questa idea gli venne guardando la moglie fare il bucato con



la prima lavatrice a mano, e prese il nome di Mokka. Il primo modello (=archetipo) era fatto di alluminio e ancora oggi è così. Si presume sia l'oggetto di design italiano più venduto al mondo (oltre 300 milioni).

Il caffè, secondo una leggenda, venne scoperto dalle capre in Yemen: un pastore un giorno si accorse che le sue capre erano molto attive e rimanevano sveglie anche di notte e scoprì che era perché avevano mangiato alcune bacche rosse di una pianta selvatica, così il pastore abbrustolì le bacche e ne fece un infuso; probabilmente fu la prima pausa caffè della storia.

Ci vogliono 27 secondi per fare una tazzina di caffè espresso, si produce con 6-7 grammi per caffè (circa 50 chicchi).



Esistono moltissime varianti di caffè:

espresso, lungo, macchiato, shakerato, corto, doppio, americano...ognuno ha il suo caffè e il proprio luogo preferito dove gustarlo.

Nel mondo il caffè italiano viene chiamato Espresso, e dopo aver gustato una tazzina di caffè ci si sente meglio, più energici, pronti a ripartire.

Arabica è la pianta

più pregiata e che contiene meno caffeina (il 60% della produzione mondiale e il 40% è da robusta).

L'arabica è una miscela più dolce, ha un gusto migliore e spesso viene raccolta a mano. Questa raccolta a mano ha ovviamente costi maggiori. La robusta viene raccolta a macchina raccogliendo qualsiasi bacca. Mentre per un buon caffè bisognerebbe raccogliere solo le bacche rosse. Il

caffè crudo è verde

chiaro. Ci sono due chicchi in una drupa. Se la raccolta della drupa viene effettuata a mano il caffè è migliore perché vengono raccolte solo drupe rosse.



apposta di persone che studiano sempre soluzioni migliori. Producono anche le cialde e macchinette del caffè, sempre puntando alla perfezione, infatti solo sulla cialda hanno depositato 5 brevetti.



L'idea esclusiva di Francesco Illy è confezionare il caffè in contenitori pressurizzati in ambiente atmosferico modificato. Il contenitore permette di completare il gusto del caffè, permettendo di mantenere il sapore del gusto sempre costante. Per molte generazioni si sono studiati molti materiali per formare il contenitore, e oggi il barattolo viene fatto in banda stagnata. Il barattolo per l'azienda è un simbolo, perciò viene prodotto all'interno della fabbrica nella

sezione barattoli. Il barattolo ha la classica striscia rossa con il logo dell'azienda, ed è ciò che permette di riconoscere la marca del caffè in tutti i bar del mondo che lo acquistano. Anche le tazzine sono molto importanti perché la considerano un'opera d'arte, infatti possiedono una galleria d'arte solo per le tazzine.



Illy non vende solo caffè ma anche arte e cultura.

IL CACAO

Il cioccolato è quello solido, mentre la cioccolata è la bevanda, quella fondente è fatta con l'acqua (l'originale venne scoperta in Francia Nel 1700), mentre quella al latte è fatta con il latte (1800).

In Messico i Maya e Aztechi prima di Cristo, mentre in Europa arriva grazie a Colombo nel 1502. Ha origini più vecchie del caffè.



Il cioccolato fondente è quello che si avvicina di più al cacao, fa meglio del cioccolato al latte.

È anche questa una droga leggera, contiene sostanze che danno molta energia e tengono svegli. I semi di cacao erano considerati merce di scambio.

Contiene la teobromina, che stimola la serotonina, assomiglia molto al caffè.

Veniva chiamata la bevanda degli Dei.

La cabossa è la pianta del cacao che contiene le fave (i semi) da cui si produce il cacao, chimicamente assomiglia al caffè.

La Cioccolata divenne Chocolat?.

In Europa la cioccolata è lunga?.



Produzione del cioccolato

Le cabosse vengono selezionate, e le migliori vengono sottoposte a fermentazione (processo chimico-fisico per la produzione di saccaromiceti, grazie allo zucchero contenuto nelle fave). Successivamente le cabosse vengono tostate per bloccare la fermentazione. Compiendo un altro controllo di qualità, il cacao viene spedito in Europa. Da 100 tonnellate di cacao si ottengono 80 tonnellate di cioccolato. Il cacao viene tritato, e dopo viene prodotta la pasta di cacao, e producono i vari modelli di barretta di cioccolata. Infine il cioccolato viene imballato ed è pronto per essere venduto nei supermercati.

Il cacao di più bassa qualità è il cacao **Forastero** (il più usato al mondo). Il **Trinitario** (un mix) e infine il cacao di qualità maggiore è il **Criollo** o **Creolo**.



TÈ, INFUSI E BEVANDE

I primi utilizzi avvennero in Cina nel 2500 a.C., all'inizio veniva utilizzato a scopo medicinale, proprietà antimicrobiche e antibiotiche.

Nella Cina del Sud inizia la produzione.

Da qua ebbe inizio tutta l'arte intorno a questa bevanda, come teiere, tazze e porcellane, soprattutto per far contento il re.

Fino all'800 d.C. il tè veniva consumato solo in Cina, ma poi grazie ai monaci buddisti venne importato anche in India, perché si accorsero che li facevano stare svegli.

Nel 1600 i portoghesi si appropriano delle coltivazioni di tè, e poi anche spagnoli e giapponesi.

Coltivavano il tè in Cina, Spagna e Giappone.

Gli inglesi vanno matti per questa bevanda e la domanda così continuò a crescere.

Veniva coltivata in Cina, poi messa nelle navi degli spagnoli, inglesi, portoghesi e olandesi. La richiesta del tè in Inghilterra diventa sempre più grande, fino a che si stancano di comprarlo e decisero quindi di mandare

Robert Force a rubare le piante di tè in India per cominciare a coltivare da sé, dopo un po' di tempo riuscì a rubarle e cominciò la produzione del DARJELING?

Il tè divenne la bevanda più bevuta dopo l'acqua.

La pianta del tè si chiama *Camelia Sinensis*, di questa pianta si usano solo le foglie.

Ci sono diversi tipi di tè:



1. **Tè nero** (più utilizzato in occidente, è nero perchè le foglie sono fermentate, per conservarlo, veniva usato nei viaggi, contiene molta teina). Il tè nero più rinomato si chiama Orange pekoe, viene raccolto a mano nel momento della infiorescenza, questo lo rende molto costoso e pregiato.



2. **Tè verde** (le foglie non sono fermentate, viene solo passata al vapore e alcune volte viene affumicato, è il te più importante in oriente, fa bene, contiene antiossidanti, è più delicato rispetto al tè nero, per conservarlo deve essere chiuso bene perchè si conserva in meno tempo, contiene meno teina). Tra i tè verdi c'è il tè bianco, ma ha le foglie molto più chiare perchè sono le prime foglie dopo l'infiorescenza, viene raccolto a mano ed è molto costoso. Un'altra tipologia di tè verde è il tè giallo.



3. **Tè Pu Heart/postfermentato** (origine cinese, subisce una doppia fermentazione ed è molto costoso).



4. **Tè Oolong** (semifermentato, una parte viene fermentata e diventa nera e una parte, invece rimane verde, viene essiccato in aria calda e poi con vapore)



5. **(Tè) rosso**, detto anche Rooibos/Red Bush (non è camelia sinensis, ma è un cespuglio rosso/ramato in infusione come te, è africano ed è quasi identico al tè come composizione).



6. **(Tè) Yerba mate** (non è camelia, ma lo trattano come un tè).



TISANE e INFUSI

La tisana è curativa, depurativa e rilassante: sono piante, fiori e bacche che hanno principi attivi; non è fatta di camelia sinensis quindi non è un tè (es. Karkadè=infuso di ibisco, viene spesso confuso con il tè rosso, anche la menta è una tisana, è molto energizzante).



L'infuso è una bevanda calda che non ha particolari proprietà curative (es. frutta).











DECOTTO






Cottura di parti lignee, radici, per più di 10 minuti (zenzero, cannella, liquirizia, artiglio del diavolo).





PREPARAZIONE DI BAR





NOME	PREPARAZIONE	FOTO
1)Caffè espresso	6-7 grammi per 20-30 secondi (50 chicchi).	
2)Caffè macchiato	Caffè normale più schiuma.	
3)Macchiato freddo	Caffè normale più latte freddo a parte.	
4)Macchiatone	Caffè normale più schiuma, poco latte in tazza media.	
5)Caffè ristretto (o corto)	Caffè che contiene meno caffeina, "il più sano". Viene consumato di più al sud.	

6)Caffè lungo	È il peggiore, poiché contiene tutto lo scarto dell' infusione e contiene troppa caffeina.	
7)Caffè americano	Tazza medio-grande, acqua bollente e latte freddo a parte. Sembra un tè.	
8) Caffè decaffeinato	Viene trattato con solventi per togliere la caffeina.	
9)Caffè d'orzo	Non è un caffè, non contiene caffeina, è una bevanda di cereali. In montagna si usa aggiungere vino rosso.	
10)Caffè corretto	Caffè normale più 1/2cl di distillato (Grappa, Brandy, Acquavite, Sambuca, Amaro, Liquore...).	
11)Caffè al Ginseng	Bevanda a base di zucchero, acqua e aromatizzato al ginseng.	

<p>12)Caffè cappuccino</p>	<p>Caffè normale, un terzo di latte e un terzo di schiuma. Il latte si prepara prima del caffè e per fare la schiuma si vaporizza sulla superficie del latte.</p>	
<p>13)Cappuccino d'orzo/deca</p>	<p>Senza schiuma.</p>	
<p>14)Latte macchiato</p>	<p>Bicchiere con manico, caffè ristretto a parte, latte con poca schiuma.</p>	
<p>15)Caffelatte</p>	<p>Bicchiere con manico, caffè lungo a parte, latte con poca schiuma.</p>	
<p>16)Latte e menta freddo</p>	<p>Con ghiaccio.</p>	
<p>17)Caffè mixerato/shakerato</p>	<p>Caffè lungo, zucchero liquido e 5 cubetti di ghiaccio, shakerato con lo shaker.</p>	

18)Mocaccino	Cappuccino con cioccolato.	
19)Caffè marocchino	Caffè macchiato con cioccolato.	
20)Espressino	Caffè lungo con schiuma.	
21)Caffè con panna	Tazza medio-grande, caffè normale e panna a parte.	
22)Cioccolata al latte/fondente/bianca	Con panna a parte.	
23)Tè caldo	Infuso di Camelia Sinensis, due mezza fette di limone lavato con stuzzicante su piattino, teiera su piattino, tazza grande, sul piattino cucchiaino grande, bustina a parte.	

24)Tisana	Infuso depurativo e curativo.	
25)Infuso	Bevanda calda a base di frutta, non necessariamente curativa.	
26)Tè freddo	Bevanda industriale composta da acqua minerale con estratto di tè nero o verde e zuccheri. Tè caldo raffreddato, è il vero tè freddo.	
27)Frappé	Gelato o sorbetto con latte. Si fa con il mixer.	
28)Frullato	Di frutta con acqua o latte, +o- zucchero. Il frullato con l'acqua è il più sano. Si fa con frullatore o blender.	
29)Centrifuga	Di alcuni frutti con l'acqua, la macchina brucia le vitamine e i sali.	

30)Estratto	Non vengono bruciate le vitamine e i sali.	
31)Spremuta	Chinotto, lime, limoni, cedro... con tutti gli agrumi.	
32)Punch	Bevanda leggermente alcolica, con zucchero, aromatizzato con arancia, mandarino, limone o rum. Appartiene alla categoria grog (=bevanda alcolica calda).	
33)Vov	Crema all'uovo, marsala e zucchero (grog).	
34)Brulè	Vino rosso o bianco secco con Brandy e spezie (anice stellato, cannella, chiodi di garofano..), zucchero e fette di arancia o limone. Fa parte dei grog.	