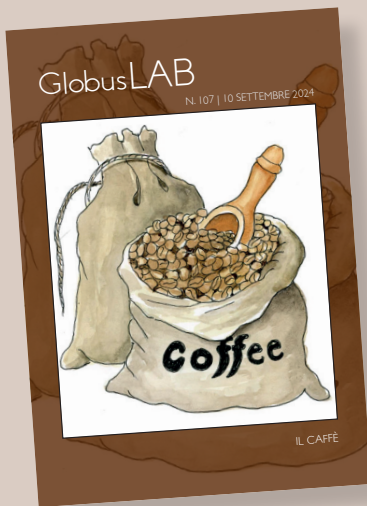


GlobusLAB

N. 107 | 10 SETTEMBRE 2024



IL CAFFÈ



In copertina: illustrazione di Angela Maria Russo

Globus

Pubblicazione periodica digitale
N° 107 - 10 settembre 2024

Direttore responsabile ed Editore:
Fabio Lagonia
direzione@globusrivista.it

Progetto e impaginazione grafica:
Il Segno di Barbara Rotundo
grafica@globusrivista.it

Marketing e Social Media Manager:
Emilio Tripodi
marketing@globusrivista.it

Web Designer:
Mario Darmini
webmaster@globusrivista.it

Informazioni:
info@globusrivista.it
Abbonamenti:
abbonamenti@globusrivista.it

ISSN 2724-5446 - ROC: N° 36219

Redazione:
redazione@globusrivista.it

Direzione e Amministrazione:
via Regina Madre, 52 - 88100 Catanzaro
direzione@globusrivista.it

Direzione Marketing:
via Nino Taranto, 89 - 00125 Roma

Pubblicità:
pubblicita@globusrivista.it

Comitato scientifico:
*Roberto Besana, Giancarlo Germanà Bozza,
Maria Grazia Cinti, Teodolinda Coltellaro,
Domenico Condito, Domenico Piraina, Ilaria Starnino,
Federico Strinati, Francesco Suraci*

Registrazione Tribunale di Catanzaro
N° 3 del 22/12/2020

© Globus - Tutti i diritti riservati. Manoscritti e foto originali, anche se non pubblicati, non si restituiscono ed è vietata la riproduzione, seppure parziale, di testi e fotografie. I titolari dei diritti fotografici sono stati ricercati con ogni mezzo. Nei casi in cui non è stato possibile reperirli, l'editore è a piena disposizione per l'assolvimento di quanto occorra nei loro confronti.

Google
Reviews ★★★★★

SCANSIONA IL QR CODE
LASCIA LA TUA RECENSIONE



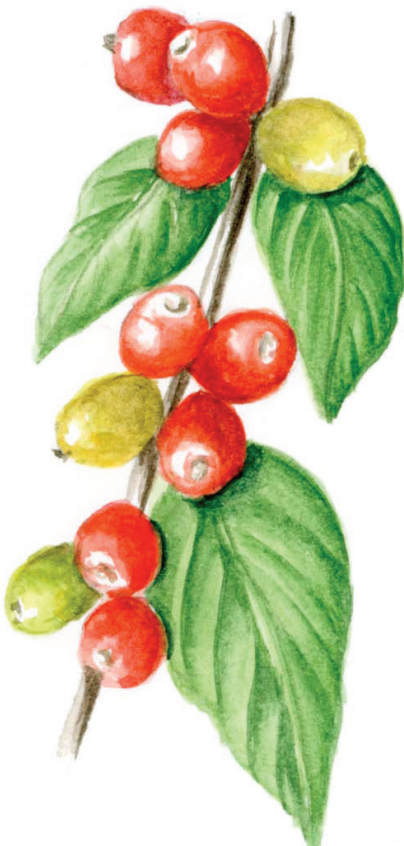
Sfoggia "Globus"



Sfoggia "Globus-LAB"



GLOBUS si sfoggia anche su
Amazon Kindle e Ready





IL CAFFÈ

FRUTTI ROSSI, ESSENZA NERA

Testo e illustrazioni di Angela Maria Russo

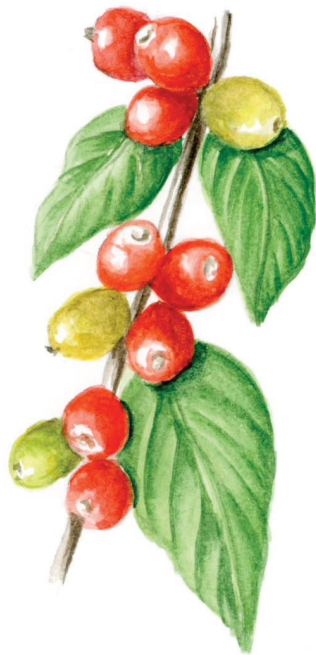
Istanbul, Natale 1555... Il servitore versa un liquido scuro, dal profumo intenso e sconosciuto... Il liquido caldo scende in gola, un sapore forte, leggermente amaro, subito si fa largo una sensazione di vigore e rinnovata acutezza dei sensi. Un sorso più lungo e sulla lingua rimangono i grani posati sul fondo della tazza... Si chiama qahvé... In Europa ne andranno pazzi...
(Luther Blissett)

Il caffè, una delle bevande più amate che si gusta in tutto il mondo, ha le sue origini in Etiopia. Dall'Etiopia la sua pianta fu trasportata nello Yemen e in Arabia dove si cominciò ad utilizzare per fare infusi. Sembra che già nel 900 d.C. venisse usata come medicina. Successivamente fu utilizzata anche in Egitto e Turchia, e proprio dalla Turchia, alla fine del 1500, è arrivata prima in Italia, portata dai mercanti veneziani, e poi nel resto d'Europa.



Per molto tempo venne considerata “la bevanda del diavolo” per il suo effetto eccitante sull’organismo e per questo motivo diversi governanti del tempo cercarono di bloccarne l’uso. Nonostante ciò il caffè si diffuse sempre di più sia in ambito privato che pubblico. Proprio a Venezia nacquero i primi locali dove si poteva gustare la nera e aromatica bevanda. Ebbe successo in tutta Europa e nacquero molte botteghe che lo commercializzavano, e il caffè diventò così una bevanda alla moda. Ma poiché la pianta non poteva crescere in Europa a causa del clima sfavorevole, molti paesi, tra i primi l’Olanda, esportarono alcune piante di caffè nelle colonie dei rispettivi stati in Asia e Sudamerica. Oggi il paese che produce la maggior quantità di caffè è il Brasile, seguito dal Vietnam, dalla Colombia, dall’Indonesia e dal Messico. In queste aree si ottiene circa la metà della produzione mondiale, il resto viene coltivato in molti altri paesi tropicali.





Il caffè è una pianta sempreverde della famiglia delle *Rubiacee*, genere *Coffea*. La pianta può raggiungere i 10 metri ma nelle piantagioni si cerca di mantenerla ad altezze di 2 o 3 metri per poter raccogliere più facilmente i frutti. Le foglie sono ovali, acute, lucide e di un bel verde brillante. I fiori invece hanno una corolla bianca e sono profumati. I frutti sono delle drupe rosse, simili a ciliegie, crescono attaccate direttamente al ramo e all'interno presentano due semi (grani o chicchi) che sono rivestiti da una membrana. I chicchi vengono lavati, tostati e macinati e poi con l'acqua calda si ottiene la bevanda.



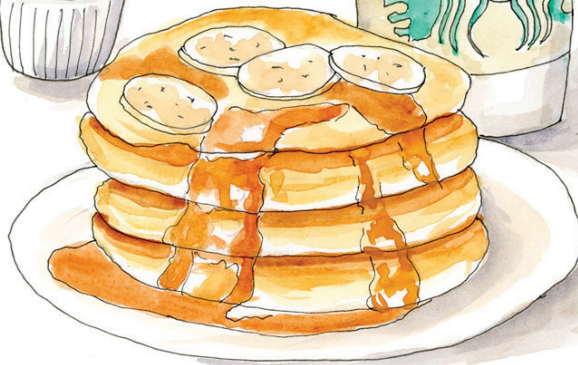
Il modo di ottenere il caffè varia a seconda dei paesi e sono molte le caffettiere realizzate per ottenere il liquido bruno: possiamo ricordare il bricco turco, la caffettiera napoletana, la moka sempre italiana, la caffettiera americana con stantuffo o con filtro, e per finire la macchina per l'espresso da bar. Con tutte si ottiene comunque un'ottima bevanda.



BREAKFAST

CAFFÈ NERO BOLLENTE
↓
ABBONDANTE

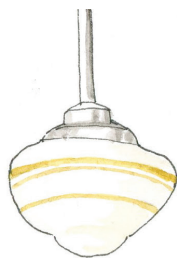
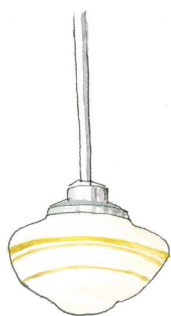
SCIROPPO
D'ACERO
↓
dolcissimo



DONUTS O
CIAMBELLE
Morbide e
gustose



PANCAKE - morbido e dolcissimo -



UOVA BENEDICT



BUTTERMILK BISCUIT
WITH BACON



CAFFÈ
A VOLONTÀ

PANCAKE



Si dice che sia il
migliore delle città

La qualità del caffè che arriverà nella nostra tazzina dipende dal luogo di provenienza, dalla lavorazione dei chicchi, dalla tostatura, e ovviamente dalle specie utilizzate che sono prevalentemente due: *Coffea arabica*, l'Arabica, e *Coffea canephora*, conosciuta come Robusta. L'Arabica, originaria dell'Etiopia, deve essere coltivata di preferenza tra gli 800 e i 1500 metri di altitudine, mai al di sotto dei 600 metri. Fiorisce dopo la stagione delle piogge e i frutti impiegano molti mesi prima di arrivare a maturazione. Questa specie è la più pregiata, molto aromatica, sapore non troppo amaro e persistente, ha una percentuale di caffeina che varia dallo 0,9 all'1,7 e rappresenta il 70% della produzione mondiale. Robusta invece è originaria del Congo, è meno delicata e può crescere ad altitudini minori, fino a 700 metri. I grani dei suoi frutti sono più piccoli dell'Arabica e commercialmente è più economica. La percentuale di caffeina va dall'1,6 al 2,8, il caffè è molto corposo e il gusto molto amaro.

Di come si arrivò ad usare il caffè non si sa nulla di preciso, ma si racconta che tutto ebbe origine da alcune capre di un pastore etiope: pare che dopo aver mangiato i rossi frutti della pianta, le capre divennero molto esuberanti ed eccitate. Il pastore portò alcuni frutti da un erborista, i grani vennero macinati e si provò a farne un infuso: lo assaggiò e la bevanda piacque talmente tanto che subito cominciarono a consumarla. Diretto discendente del caffè è il “cappuccino”, bevanda amata molto in tutta l’Europa e attribuita proprio agli italiani. Anche qui non si conosce bene la sua origine, si parla di un monaco cappuccino, tale Marco da Aviano, inviato a Vienna nel XVII secolo dal Papa e confidente dell’imperatore austriaco Leopoldo I. Sembra che questo frate mentre assaggiava un caffè, trovandolo troppo amaro, lo fece addolcire con un po’ di panna e miele; poiché il caffè si schiarì e il colore era simile al saio del frate, la bevanda così modificata prese il nome di cappuccino. Quello che beviamo oggi, apprezzato in tutto il mondo, lo dobbiamo alle macchine espresso dei bar che aggiungono al caffè la crema di latte morbida e compatta, che restituisce un gusto particolare e unico alla bevanda. ●



Novità!

Opera inedita in lingua italiana

Globus
EDIZIONI



Non perdere la tua copia



globusrivista.it/cassiodoro

La cultura riserva sempre un posto speciale
a chi vuole regalare emozioni.
Unisciti a noi nella nostra missione "sensoriale"

Regaliamo insieme emozioni attraverso
Immagine, Parole e Suggestioni dal mondo

Prenota il tuo spazio, contattaci su info@globusrivista.it



Siamo presenti sul web
www.globusrivista.it

e sui profili social



La cultura è l'unico bene dell'umanità che,
diviso fra tutti, anziché diminuire diventa più grande

(Hans Georg Gadamer)

Sentitevi liberi di sognare



Abbonati o regala un abbonamento a
«Globus»*



*scopri l'offerta su <https://www.globusrivista.it/acquista/>

