

Una tazzina di caffè

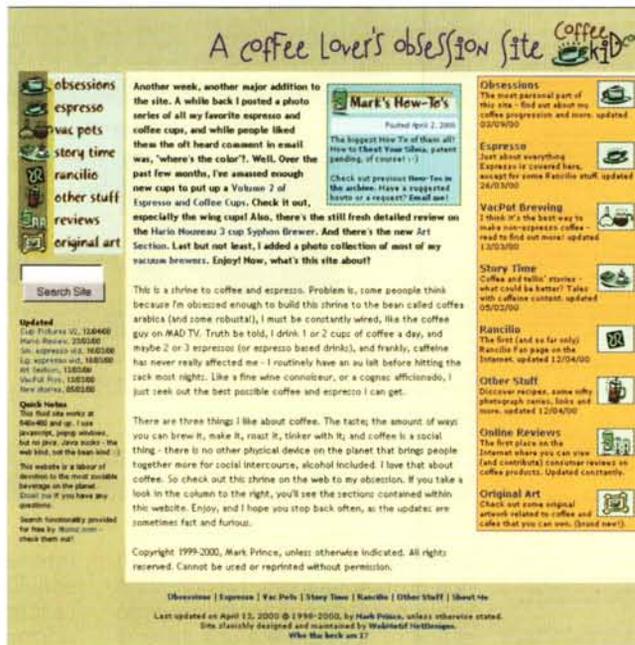
Storia e leggenda riguardo a questo "nettare degli dei", che nella sua vita avventurosa è stato condannato e riportato alla gloria degli altari da regnanti, papi, degustatori illustri. Impariamo delle sue vicende attraverso le pagine di WWW.

di Raffaello De Masi

Se venite a trovarmi in quel di Atripalda, ammesso di riuscire a trovare, al mercato nero, un biglietto da visitatore, non mancherò, amici lettori, di farvi provare il piacere dell'ospitalità innata negli abitanti della perla del Mediterraneo. Vi condurrò, novello Virgilio, a visitare gli eccelsi monumenti della mia città nata, e vi farò perdere nel ventre dorato dell'immensa casbah, alla ricerca di qualche fumosa trattoria dei dock del fiume, a ritrovare sapori e profumi persi ormai nei ricordi o forse mai conosciuti.

Vi condurrò in oscuri angporti, dove donne affascinate dalla pelle ambrata e dagli occhi di brace ammiccheranno a voi dalla porta di oscuri antri, o berremo insieme acqua ardente, distillata in base ad antiche ricette tramandate solo per via orale. Ma per il caffè, mi dispiace ammetterlo, non siamo ancora al top e dovremo trasferirci nella capitale mondiale, ma che dico, galattica del caffè espresso, Napoli!

Di Napoli si può pensare tutto, si può amarla od odiarla, si può dire il maggior male possibile, si può pensare a essa come la più settentrionale delle città africane! Alcuni nostri governanti vorrebbero costruire un muro divisorio lungo il Garigliano, altri vorrebbero sterilizzarci e tenerci in una specie di riserva o giardino zoologico protetto! Ma noi non ci crucciamo più di tanto, e mi consola pensare che chi poi viene a visitare le



nostre città va via con un po' di rimpianto nel cuore.

Ma non divaghiamo; dicevamo del caffè! Anche il più piccolo e angusto dei bar di Mezzocannone o di S. Biagio dei Librai potrà servirvi, in una tazzina, non più di un centimetro di crema bollente dalla schiuma marrone che, al solo guardarla, fa risuscitare i morti. Scendete per via Duomo e, all'incrocio di Forcella (già, proprio quella, la capitale del contrabbando delle sigarette) girate a destra per via Tribunali, e, poco dopo l'Ospedale delle Bambole, entrate nel caffè di D'Auria. Niente di speciale, non

è mica Scaturchio di piazza S. Domenico Maggiore, o Caflish, o il Gran Caffè Gambrinus, ma era il punto di partenza delle mie giornate quando, studente, vivevo a Napoli e, anche se sovente mi costa una deviazione dal mio percorso abituale, ci torno volentieri a respirare l'atmosfera di giovinezza senza un soldo in tasca.

Beh, bando alle malinconie! dove eravamo? già, al caffè! Celestiale bevanda di cui nessuna persona può fare a meno. Cosa ci riserva WWW in proposito?

Coffea Rubiacea!

Detta così sembra una malattia o il nome di un parassita! Ma questa bacca conosciuta in tutto il mondo ha un'origine quanto mai dibattuta e, per certi versi, leggendaria.





In base alle più recenti conoscenze, <http://www.coffeeuniverse.com/>, pare che il caffè, almeno nella sua forma Arabica, sia originario dell'Etiopia Centrale (da cui il nome di caffè di montagna). Oggi esistono almeno tre ceppi principali di caffè; Arabica, Robusta (detto anche caffè Canephora) e Liberica. Leggenda vuole che le proprietà di questo frutto sia state scoperte per caso quando un pastore di capre, in Abissinia, crogiolandosi al sole, notò che le capre danzavano alzandosi sulle gambe posteriori dopo aver mangiato alcune bacche rosse. Egli assaggiò queste bacche e si svegliò, completamente, quasi subito. Ne trasportò al suo villaggio, successivamente, e ne fece dono ai monaci perché usassero questo frutto per stare svegli durante le loro preghiere.

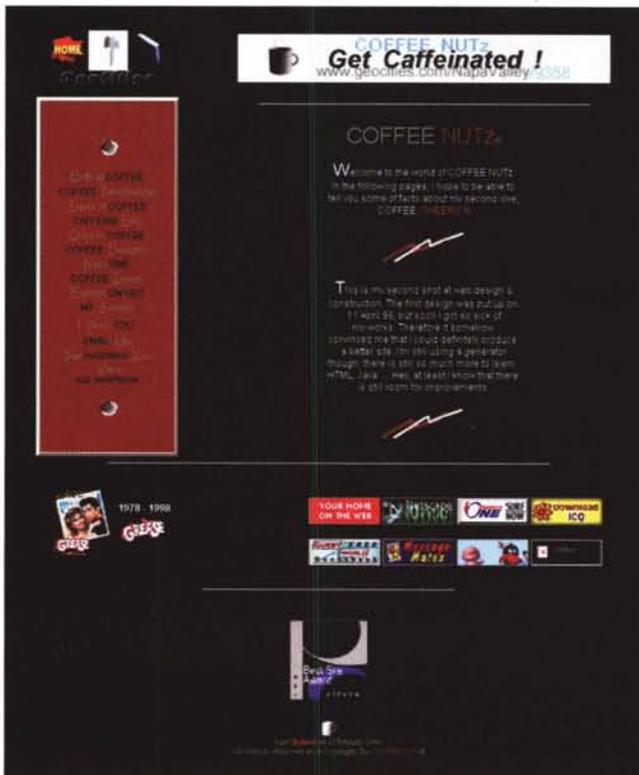
Inizialmente il caffè veniva preparato direttamente dalle bacche mature, senza tostatura, in maniera simile a quella del tè. Alla fine del 13° secolo gli Arabi provarono ad arrostitire i chicchi, in maniera simile a quanto già si faceva con l'orzo; curiosamente, la bevanda così prodotta venne utilizzata, come medicinale, per alleviare i dolori mestruali delle donne.

La coltivazione del caffè non fu mai intrapresa su vasta scala fino alla fine del quindicesimo

secolo, quando la coltivazione si estese fino allo Yemen e poi alla Turchia. Fino ad allora esso era utilizzato per fini terapeutici e come bevanda rituale. La prima bottega per la mescita del caffè, Kiva Han, fu aperta in Costantinopoli nel 1475 (<http://www.koffeekorner.com/>).

Fu di quel periodo l'invenzione del moderno caffè, che fu da allora ricavato da bacche tostate e macinate e, successivamente, poste in infuso in acqua

bollente. Il caffè era considerato merce preziosa, e, ritenuto un afrodisiaco, era sovente oggetto di trattativa nei contratti nuziali (la mancata preparazione, da parte della moglie, del caffè giornaliero era considerato buon motivo per il divorzio). Leggenda vuole che gli arabi siano stati molto protezionisti verso questo seme, che non poteva essere esportato ancora fertile e che, sempre secondo il mito, fu trafugato da un pellegrino indiano di nome Baba Budan, che trasportò i semi a Mysore, in India, dove fu coltivato con maggiore razionalità, e da dove poi iniziò l'esportazione verso l'Europa.



Per saperne di più:

- <http://www.mokaflor.it/>
- <http://www.caffemolinari.com/>
- <http://www.illy.com/>
- <http://www.lavazza.it/home.htm>
- <http://www.caffmag.com/caffmag/frameset.html>
- <http://www.espresso.com/>
- <http://www.coffeeescience.org/>
- <http://home.araneum.bc.ca/black2.htm>
- <http://www.coffee.co.uk/>
- <http://www1.newweb.ne.jp/wa/hidero-i/index.html>
- <http://infoweb.magi.com/~carlosra/index.html>
- <http://www.coffeekid.com/>

Coffee Experts

Java, Joe, Jet-fuel, Drip, Crank, Beans, Caffeine.

The Coffee Experts are six men and women from varying walks of life that combine a passion for the coffee berry and a desire to know every step of the journey from bean to cup and to promote sensible and sustainable multiculture coffee cultivation in a fair labour environment.

Why a Coffee Experts Group?

The volunteers of the Coffee Experts Group are looking for unroasted green coffees from your farm, coop or coffee broker and suitable biographical information for publishing on this website. At no cost to you, we profile exceptional samples as roasted in our sample roaster with bio information provided by you. Samples must meet the following criteria:

- Organic
- Pasteurized
- Free
- Herbicide
- Free
- Shade or Multicultural grown

we profile exceptional samples as roasted in our sample roaster with bio information provided by you. Samples must meet the following criteria:

consider the Honduras Coffee Company to be role-models in several key areas: Firstly, Sustainability. It has three parts: those are ecological, social concerns and economic development. Ecologically speaking, coffee is a perfect crop in that it is a shade-loving shrub that lives in the lower strata of the forest ecosystem. It coexists with a variety of species that contribute to the bio-diversity of the farms such as tree ferns, a whole host of tropical flowers, migratory birds, small animals and large tree species. The farms supply food items such as oranges and other citrus, bananas and plantains, avocados and many others. The farms also supply natural items for making life a little easier in the mountains of Honduras with basket making materials, firewood, fresh water and other household items. Our social concerns include economics. The workers we employ are provided with a house to live in, a living wage, bonuses, food, transportation and land to grow other food items. We also purchase select coffees at a higher price from our neighbors, friends and family which encourages them to continue producing a quality product with sustainability in mind. For the full story on The Honduras Coffee Company, please visit their website. For our opinion on their coffee, please proceed to [This Month's](#) for the Coffee Experts Group.

Our featured coffee producer for the Spring of 2000 is the Honduras Coffee Company. The Coffee Experts Group.

l'inconveniente del sapore di bruciato. Ma la vera innovazione doveva venire nel 1946, quando Achille Gaggia brevettò una macchina capace di produrre "crema di caffè". La sua macchina era composta di un bollitore che manteneva una caldaia piena di acqua bollente sempre ad alta temperatura (successivamente anche a valori superiori ai 100°, sfruttando la maggiore pressione), in cui acqua fredda veniva fatta passare attraverso una serpentina. Il risultato era acqua a temperatura ottimale, non sottoposta a ebollizione, e ideale per le macchine a pompa dei bar e ristoranti. Nel 1961, M. Faema migliorò ancora il principio di funzionamento, sostituendo il classico pistone con una pompa elettrica. E' stata l'ultima vera innovazione nel campo delle macchine da caffè, anche se nuove migliorie sono state poi introdotte, tra cui l'accessorio che macina istantaneamente il caffè necessario ed elimina, sempre automaticamente, i residui senza alcun intervento dell'operatore.

Il caffè conquista il mondo.

A causa dell'importanza del caffè sull'economia mondiale, i produttori

dell'area latino-americana stabilirono, fin dai tempi della seconda guerra mondiale, un accordo riguardante le quote

Tasting the Tradition

The Bramah Museum is dedicated to the preservation of the authentic taste of traditional leaf tea and roasted and ground coffee.

If you, too, are concerned about real tea and coffee, then please [Email the Museum](#) to subscribe to the newsletter through which we will keep you regularly informed.



Welcome!

Koffee Korner™

Home for the Coffee Connoisseurs
Revising your passion for coffee

The Mission:
Appreciating the coffee culture through education and entertainment, with passion.

As featured on CNBC Asia Sat One in September 98

Did you know that in 1903, Luigi Bezzi invented Espresso? Luigi had an idea to introduce pressure to the coffee brewing process. Reducing the time needed to brew a good coffee. He called his new machine the "First Coffee Maker". Hence, espresso means "First" in Italian. He patented the process and started manufacturing espresso machines. Sadly, so his marketing efforts were unsuccessful, he became penniless and departed. Then in 1906, Luigi sold his espresso patent to Desiderio Pavoni for about 10,000 lire.

Where to drink a delicious brew in Ho

Who said it with coffee? In praise of coffee... a poetry. Rate your favourite cafe in Hong Kong's first online rating service.

What is it about coffee and birds? Read on...

Where to drink? ... Hong Kong & Singapore

Need something there... updated daily!

Need articles about coffee in the Hong...

NEW! Need some excellent coffee beans? Wide variety available. Coffee machines and accessories too! Visit our store front here. Safe and secure site.

NEW! Need some good coffee books? Visit our store front here. Safe, secure and large listing of coffee titles.

6 people are viewing your Koffee Korner

Gourmet coffees, tea, foods, teapots, china, gifts & more!

Shop for Products • Find Us in Branson • Contact Us



products locator map contact

Cappuccino Country ... A Tasting Place!
In the Victorian Village and the Eagles Block • Branson, Missouri

All Content ©1999 Cappuccino Country • All Rights Reserved
Unauthorized use or duplication strictly prohibited.

webmaster@cappuccinocountry.com

di distribuzione del caffè ai diversi paesi importatori. Il primo accordo, di cinque anni, ebbe effetto dal 1940 e fu gestito dalla InterAmerican Coffe Brand. L'accordo, rinnovato in seguito, fu rinegoziato nel 1968, nel 1976 e ne 1983 e contribuì a mantenere, tra l'altro, ingiustificatamente alto il prezzo di questa bevanda. Nel 1978 l'accordo non fu rinnovato e da allora il prezzo è andato sempre più riducendosi (come, ad esempio, quello del cacao, legato allo stesso accordo).

Il resto è storia di tutti i giorni.