



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente

Tesi di laurea in
Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione

“Caffè, balsamo del cuore e dello spirito”

Storia, cultura e scienza

della bevanda più famosa al mondo

Relatore:
Prof. Danilo Gasparini

Laureanda:
Chiara Bonaventura
Matricola n. 1000905

ANNO ACCADEMICO 2013-2014

La citazione del titolo è stata ripresa dalla citazione di Giuseppe Verdi (1813-1901).

Alla mia splendida Famiglia

INDICE

Indice	4
Riassunto	6
Abstract	7
Introduzione	8
1. LE ORIGINI DEL CAFFÈ.....	10
2. DIFFUSIONE NEI NUOVI MONDI.....	16
2.1 La scoperta portoghese.....	16
2.2 Il regno olandese.....	18
2.3 Supremazia francese.....	21
2.4 Gli intraprendenti portoghesi.....	25
2.5 Suolo, clima, condizione operaia.....	26
2.6 Il prezzo ecologico.....	27
2.7 Verso la libertà.....	30
2.8 Il prezzo umano.....	33
2.9 Forme alternative di mercato.....	33
2.10 Una singolare penitenza – Colombia.....	35
2.11 Centro America.....	35
2.12 Sfruttamento degli Indios.....	36
3. I CAFFÈ.....	39
3.1 Vino dell'islam.....	39
3.1.1 Prima persecuzione contro il caffè.....	40
3.1.2 Seconda persecuzione contro il caffè.....	42
3.1.3 Caffè a Costantinopoli.....	43
3.2 L'impresa di Kolschitzky.....	45
3.3 Il contributo dei viaggiatori.....	47
3.4 I diffidenti marsigliesi.....	51
3.5 Francia.....	54

3.5.1	L'affascinante Solimano Aga.....	54
3.5.2	Il primo vero café.....	55
3.5.3	Vita nei primi café.....	57
3.5.4	I café e la rivoluzione.....	58
3.6	Italia.....	60
3.6.1	Venezia.....	60
3.6.2	Roma.....	62
3.6.3	L'antico Greco.....	63
3.6.4	Napoli.....	64
3.6.5	La Bottega goldoniana.....	65
3.6.6	Milano.....	66
3.7	Inghilterra.....	69
3.7.1	Il ritorno alla sobrietà.....	69
3.7.2	La prima bottega del caffè.....	70
3.7.3	Il luogo della sociabilità.....	73
3.7.4	L'avvento del tè.....	74
3.8	Germania.....	78
4.	CAFFÈ E SALUTE.....	80
4.1	Cenni sulla composizione.....	80
4.2	Cenni sugli effetti sul corpo.....	87
4.3	Cenni sugli effetti sulla mente.....	96
	Conclusioni	101
	Indice delle figure e delle tabelle.....	103
	Fonti bibliografiche e sitografiche.....	105
	Ringraziamenti.....	111

RIASSUNTO

Il caffè, oggi bevanda più diffusa al mondo, è stato un compagno millenario, fedele, dell'intera umanità. Nel corso della sua storia ha segnato il destino degli individui e dei popoli.

Le sale da caffè hanno trasformato la società e la cultura dal Medio Oriente, all'Europa, all'America e oltre. Qui gli uomini di diversa estrazione sociale si sono incontrati, hanno avviato rivoluzioni, hanno selezionato regnanti, inventato e scritto giornali e condiviso ogni forma d'opinione.

L'obiettivo del presente lavoro è quello di dimostrare perché la "bevanda del pensare" abbia alimentato nel corso dei secoli il timore di religiosi, sultani e sovrani orientali e occidentali.

Il suo segreto è la caffeina, in grado di stimolare corpo e mente, aiutando tutte le forze umane. La sostanza "magica", prodotta da alcune piante per difendersi dagli insetti, ha spinto portoghesi, francesi, olandesi e inglesi a combattere come per l'oro pur di ottenerla.

Questo chicco è stato alleato dell'uomo nella lotta per la libertà e, al tempo stesso, per la sua coltivazione nelle zone tropicali, causa della schiavitù di milioni di uomini.

Se il caffè sarà in grado di adattarsi, come ha fatto fin'ora ai tempi, luoghi e culture, non c'è dubbio che il suo futuro perdurerà nei secoli luminoso e glorioso.

ABSTRACT

Coffee is today the most widespread drink in the world and it's always been a millennial faithful companion of the entire humanity. Throughout its story it marked people and populations' destiny.

Coffeehouses have transformed Middle East, Europe and America's society and culture. Here different social background's man were used to meet and it's where they started revolutions, choose their regnant, invented and written newspapers and shared their opinions.

The aim of this job is to show why religious, sultans and eastern and western's sovereigns were more and more afraid of this "thinking drink" throughout the story. Its secret is the "caffeine" which stimulate body and mind, helping all humans' strengths. The "magical" substance is produced by some plants to protect themselves from insects and this brought Portuguese, Dutchman and British to fight to for it.

This bean has been human's ally for the freedom's fight and at the same time reason for human's slavery for its growing in tropical areas.

If coffee will be able to fit with times, environments and cultures, as it has always been, there's no doubts that its future will last bright and glorious.

INTRODUZIONE

Ogni mattina è consuetudine in casa mia preparare il caffè. È la prima azione della giornata, preparo la moka, la metto sul fuoco, appena sento il gorgoglio spengo la caffettiera e verso il caffè nella tazzina, quindi mi siedo al tavolo e lo bevo. È un rito che ripeto giorno dopo giorno, che mi dà un po' di carica per affrontare la giornata.

Per me fino a circa un anno fa il caffè era poco più di questo, una consuetudine.

È stato il tirocinio in Goppion Caffè a farmi allargare tale visione, la ricerca svolta durante lo stage mi ha aperto un mondo del tutto nuovo sull'argomento; quanti modi di dire, di fare, quante storie, racconti, leggende, rituali e tradizioni, quante persone ci sono state e ci sono dietro a quel caffè che bevo ogni mattina.

C'è il mondo dei produttori: i piantatori, i coltivatori, i raccoglitori, i trasportatori, i tostatori, gli assaggiatori, i venditori e i baristi. Ognuno di essi ha un ruolo ben preciso nella lunga filiera produttiva, solo se ogni compito viene eseguito correttamente il caffè sarà della migliore qualità.

Poi c'è la sua storia, ricca di leggende e di uomini straordinari che ne furono protagonisti, da Kaldi, il pastore di pecore che per primo scoprì le virtù del caffè, ai coraggiosi esploratori europei, che nel XVI secolo portarono la pianta agli estremi opposti del globo.

E i clienti, che in ogni luogo e in ogni tempo hanno contribuito a rendere gloriosa la fama della bevanda. Dall'Arabia, dove i primi consumatori vennero ingiustamente perseguitati, a Vienna, quando la vittoria contro i turchi si legò alla leggenda dell'eroico Kolschitzky, a Marsiglia, dove le dicerie ebbero la meglio sulla ragione, alla Francia, dell'affascinante Solimano Aga, della Rivoluzione e dell'Illuminismo, all'Italia, dove il caffè diede vita ad un giornale, all'Inghilterra, che preferì il tè, alla Germania in cui la bevanda riuscì a vincere sul re e sull'amata birra.

Nel mezzo di tutto ciò vi è l'eterna diatriba medica, il caffè fa male o non male? È in grado di curare un'immensità di malanni oppure no? Sveglia la mente o si limita a impedire il sonno?

Finché giunse il momento in cui la fiabesca e intrigante storia del caffè venne oscurata da una delle peggiori piaghe dell'umanità: la schiavitù.

Popolazioni intere furono sottomesse e sfruttate per la coltivazione del caffè nelle zone dei tropici, qui, alcuni tra i più bei luoghi del mondo furono irrimediabilmente distrutti dalla smania dell'uomo.

Tutto questo e tanto altro si cela dietro ad un semplice caffè.

1. LE ORIGINI DEL CAFFÈ

“La scoperta del caffè fu, a suo modo,
importante quanto l'invenzione del telescopio o del microscopio...
Il caffè infatti ha inaspettatamente intensificato e modificato
le capacità e la vivacità del cervello umano.”

E.H. Jacob

Quella del caffè è una storia che si perde nella "notte dei tempi", tanto varia, sfuggente e antica è la sua origine. Difficile trovare il bandolo di questa matassa nera. A cominciare dal nome. Fu l'altopiano di Kaffa in Etiopia, ricco di colture, ad aver dato il nome alla celebre pianta o fu questa ad aver dato il nome all'altopiano? Gli studiosi tutt'oggi discordano su tale argomento, tuttavia si trovano d'accordo nell'affermare che il termine caffè derivi dal turco *kahveh*, a sua volta proveniente da *qahwah*, che nel linguaggio arabo classico, indicava una bevanda prodotta dal succo di alcuni semi.¹

Oggi, sia la pianta che il frutto abbrustolito, macinato ed infuso nell'acqua calda, da cui deriva il nome della bevanda ben conosciuta, nella maggior parte delle lingue ha un nome che si assomiglia molto nell'ortografia e nella pronuncia: con piccole differenze di accento lo chiamano *caffè*, oltre a noi italiani, gli altri popoli di razza latina, come pure gli inglesi, tedeschi, gli olandesi, i danesi, gli svedesi, i russi, i polacchi, gli egiziani, gli arabi, i persiani e i turchi.

Non si sa esattamente quando o da chi fu scoperto il caffè. Tra le varie leggende etiopi ed arabe, la più interessante e che con qualche variazione riportano tutti gli scrittori, parla di capre danzanti.

Un pastore di nome Kaldi, poeta per natura, amava seguire i sentieri tortuosi battuti dalle sue capre nel rastrellare i fianchi delle colline alla ricerca di cibo.

Il lavoro non era molto impegnativo, così era libero di comporre canzoni e suonare il flauto.

¹ Alfredo Danesi, *Caffè, mito e realtà : storia, cultura e ricerca*, Idealibri, Rimini, 2003, p. 36

*Sul finire del pomeriggio, quando egli emetteva una speciale nota acuta, le capre smettevano di brucare nella foresta affrettandosi a seguirlo sulla via del ritorno. Un pomeriggio, però, le capre non risposero al richiamo. Kaldi suonò il flauto con forza una seconda volta. Ancora niente. Perplesso, il ragazzo salì più in alto per poter meglio udire qualche rumore. Alla fine sentì dei belati in lontananza. Girato di corsa l'angolo di uno stretto sentiero, Kaldi si ritrovò all'improvviso davanti alle capre. Sotto la fitta vegetazione della giungla che lasciava filtrare il sole in luminose chiazze sparse, le capre scorrazzavano, cozzavano le une contro le altre, danzavano sulle gambe posteriori e belavano eccitate.*²

Figura 1 Kaldi e le sue capre danzanti



Senza fiato per lo stupore, il ragazzo rimase ad osservarle a bocca aperta. " Devono essere sotto l'effetto di qualche sortilegio ", pensò. " Cos'altro potrebbe essere? Mentre le stava a guardare, una dopo l'altra le capre si misero a masticare le lucide

foglie verdi e le rosse bacche di un albero che non aveva mai visto prima. Dovevano essere stati quegli alberi a fare impazzire le sue capre. Era forse un veleno? Sarebbero tutte morte? Suo padre lo avrebbe ucciso?

Non gli fu possibile riportare le capre a casa con sé se non dopo diverse ore, ma nessuna di esse morì. Il giorno dopo tornarono di corsa allo stesso posto e si ripeté la stessa scena.

Questa volta Kaldi decise che non doveva essere troppo pericoloso imitarle. Prima masticò qualche foglia. Avevano un sapore amaro. Nel masticarle però avvertì un lieve formicolio che si muoveva dalla lingua fin giù nello stomaco per poi espandersi a tutto il corpo. Poi provò le bacche.

Il frutto era leggermente dolce e i semi che ne fuoriuscivano erano ricoperti da una spessa e saporita mucillagine. Infine, masticò i semi stessi. E schiacciò un altro frutto

² "Kaldi e le sue capre danzanti, la leggendaria scoperta della bevanda del caffè", immagine ripresa da Ukers H. William, *All About Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage*, New York, The tea and coffee trade journal company, 1935, p. 10.

in bocca.

Ben presto, stando alla leggenda, Kaldi cominciò a saltellare. Sgorgavano da lui poesia e musica.

Si sentiva come se non avesse mai più potuto provare stanchezza e malumore. Kaldi raccontò al padre dei magici alberi, la notizia si diffuse e il caffè divenne presto parte integrante della cultura etiopica.³

Di questa leggenda, come nella maggior parte dei casi, non è possibile attestare la veridicità; tuttavia l'aspetto essenziale non fu tanto la scoperta del caffè fatta dagli animali, per quanto un tempo l'istinto degli animali domestici fosse un valido aiuto per gli uomini, ma il pronto riconoscimento delle qualità "magiche" insite nel chicco.

L'altro mito sull'origine del caffè viene considerato più attendibile che la storia delle capre. Secondo una leggenda neopersiana Maometto, il Profeta, soffriva gravemente della "malattia del sonno". Allora, per comando dell'Onnipotente, apparve l'arcangelo Gabriele portando una bevanda ignota per salvare il profeta. Questa era nera come la Kaaba, la pietra meteorica che tutt'oggi si adora a La Mecca, il nome dell'elisir liquido e caldo, che sapeva d'amaro e d'asciutto, era "kaweh" .

È certo che il caffè portò con sé una forza sconosciuta agli antichi, si conosceva l'inebriamento che viene dal succo d'uva e dai suoi derivati, ma s'ignorava l'esistenza della bevanda in grado di contrastare quegli effetti, la cui fonte segreta è la caffeina. Il caffè è stato detto "vino dell'Islam"⁴, e in realtà tutta la civiltà islamica è strettamente affine agli effetti fisiologici che il caffè esercita sul cervello: la pacatezza, l'assenza di passioni, la rassegnazione ai voleri del destino, la divinizzazione della ragione e la dottrina spirituale che spirano da tutto l'islamismo hanno una loro parentela col profumo del caffè.

Per diventare il vino dell'Islam, il caffè dovette vincere la civiltà antica, devota al dio Bacco, senza il quale probabilmente mai sarebbero potuti esistere la letteratura, la cultura, l'arte e la vita dei popoli di quel tempo. Curioso è anche il fatto che il divieto del vino si trova esclusivamente nella fede islamica, nell'ebraismo Noè viene presentato, subito dopo il diluvio, come lo scopritore della vite, nel Cristianesimo addirittura si fa un ulteriore passo avanti a riguardo delle qualità civilizzatrici della vite: nell'ultima cena Gesù fece del succo della vite il sangue di Cristo. L'astinenza,

³ Antonio Fausto Nairone, *De Saluberrima potione*, trattato del 1671, Roma.

⁴ H. E. Jacob, *Biografia del caffè*, Bompiani, Verona, 1936, p.13.

peculiarità del cristianesimo, non si estendeva dunque al vino, esso pareva innocente come il pane, altrimenti non sarebbe stato elevato a simbolo del Santissimo Sacrificio.

Forse l'unico riferimento a questa opposizione all'ebbrezza proviene dalla Grecia antica, in alcune parti dell'anima greca era innegabile ci fosse qualche propensione all'astinenza. Come se l'armonia e il senso di misura dei Greci avesse voluto in qualche modo tutelarsi dagli effetti dell'assunzione smodata di alcol. Esempio di questo è il circolo di Socrate in cui non si beveva smodatamente.

Molto curioso è il passo dell'Odissea in cui una "magica bevanda" pare opporsi al vino:

Ma in altro

*Pensiero allora Elena entrò. Nel dolce
Vino, di cui bevan, farmaco infuse
Contrario al pianto e all'ira, e che l'oblio
Seco inducea d'ogni travaglio e cura.
misto col vermiglio umore
Nel seno il ricevè, tutto quel giorno
Lagrima non gli scorrono dal volto,
[...]Cotai la figlia dell'Olimpio Giove
Farmachi insigni possedea, che in dono
Ebbe da Polidamna, dalla moglie
Di Tone nell'Egitto, ove possenti
Succhi diversi la feconda terra
Produce, quai salubri e quai mortali;
Ed ove, più che i medicanti altrove,
Tutti san del guarir l'arte divina,
Siccome gente da Peòn discesa.
Il nepente già infuso, e a' servi imposto
Versar dall'urne nelle tazze il vino...⁵*

Difficile non intravedere in queste parole alcuni degli effetti prodotti dal caffè: impedire la lacrimazione e calmare il dolore. Ma da chi Elena avrebbe ricevuto questa erba Nepente? Forse dall'Egitto, anzi dall'Alto Egitto o dall'Abissinia, magari proprio da Kaffa dove la pianta cresceva ed era nota già da tempi pre-islamici.

⁵ Omero, *Odissea*, IV Libro, (traduzione di I. Pindemonte)

Questa tuttavia è solo una supposizione, e ad ogni modo la forza del vino continuò ad ammaliare l'animo degli uomini per tutta l'antichità. Le cose cambiarono solo quando le bacche del caffè iniziarono ad essere colte in grandi quantità dalle colline dello Yemen. Allora ebbe inizio la contrapposizione: caffè e vino, veglia e sonno, poiché conseguenza ultima del vino è il sonno tanto quanto lo è del caffè uno stato di intensa veglia.

Fu assegnata agli arabi la missione di distillare la veglia dalle bacche del caffè, e di farne la bevanda magica del mondo avvenire.

Il principio che sta alla base delle virtù del caffè è la caffeina, che solo nel 1820 verrà scoperta ed estratta dal medico tedesco Runge. Questo componente è presente in moltissimi altri prodotti della natura, ed è un miracolo inspiegabile che uomini di quasi tutte le parti del mondo abbiano saputo scovare questa sostanza chimica inodore: i neri del Sudan la trovavano nella noce di kola e la mangiavano, i boscimani del Sud Africa l'estraevano dalle foglie di ciclopia, gli indiani dell'Amazzonia tostavano i semi di *Paulinia Sorbilis* e ne ottenevano la pasta di caffeina detta guaranà, gli antichi brasiliani, infine, avevano imparato a ricavare la bevanda eccitante per il cervello a partire dall'herva-maté. Un profondo bisogno fisico ed intellettuale deve aver spinto sin dal principio l'umanità a desiderare la caffeina, che una volta ingerita provoca una sollevazione di forza meravigliosa.

La caffeina, secondo il medico Orazio Wood⁶, consente alla muscolatura contrazioni più ampie, senza produrre in seguito una depressione, sicché il lavoro prodotto da un uomo con l'aiuto della caffeina è maggiore di quella senza la stessa, se ne deduce perciò che il muscolo è capace di lavorare più economicamente, cioè di compiere con la stessa quantità d'energia un lavoro maggiore. Il caffè ha quindi mutato il mondo potenziando i muscoli cerebrali e muscolari dell'uomo, dopo la scoperta del caffè la giornata del lavoro dell'uomo non è stata più (ipoteticamente) di dodici ore, ma poteva esserlo addirittura di ventiquattro; era il mezzo per tener sveglio il corpo quando aveva desiderio di sonno.

Questo è il miracolo, la bevanda ha acuito e trasformato in modo impensato l'attività del nostro cervello.

⁶ E. H. Jacob, *Biografia...*, Cit. p. 26.

2. DIFFUSIONE NEI NUOVI MONDI

“Nei luoghi della Terra più remoti, tra i beni salutari che la natura ci ha procurato, il migliore e il più universalmente utile, a parer mio, è il caffè.”

Philippe S. Dufur

Se in precedenza lo storico si occupava solo dei consumatori di caffè, dal XIX secolo l'area di produzione divenne tanto vasta e i problemi dei popoli che vi abitavano tanto grandi, che il racconto ha invertito la prospettiva, iniziando a parlare dei produttori. Nel corso della seconda metà del secolo, prima dell'inizio del Novecento, l'esotica pianta del caffè ha conquistato Brasile, Venezuela e gran parte dell'America Centrale (così come una larga porzione di Indie, Ceylon, Giava e Colombia). Nel far ciò, il chicco ha contribuito a modellare leggi e governi, ritardato l'abolizione della schiavitù, esacerbato le ingiustizie sociali, devastato l'ambiente e offerto un motore per la crescita, specialmente in Brasile, che divenne la forza dominante nel mondo del caffè in quel periodo. *“Il Brasile non rispose semplicemente alla domanda mondiale”* osserva lo storico del caffè Steven Topik *“ma aiutò a crescerla, producendo sufficiente caffè e in modo sufficientemente competitivo da renderlo abbordabile per le classi operaie di Nord America ed Europa”*.⁷

2.1 LA SCOPERTA PORTOGHESE

L'età moderna non inizia soltanto da Cristoforo Colombo, ma comincia anche con Vasco de Gama.

Durante tutto il Medioevo ci si era accontentati di commercializzare con l'Oriente per mezzo di carovane arabe, un commercio di cui veneziani e francesi furono mediatori.

⁷Topik Steven, *The world coffee market in the eighteenth and nineteenth centuries, from colonial to National regimes*, maggio 2004, University of California

Poi i turchi ostacolarono il traffico, allora gli scambi col Levante divennero più pericolosi e più scarsi.

Si cercava il modo di impedirglielo, di aggirarli, così entrambi gli esploratori verso la fine del XV secolo mossero per mare alla ricerca di una via alternativa per raggiungere l'India. Colombo navigò verso ovest e scoprì per caso l'America, de Gama fece rotta verso sud, circumnavigò l'Africa e arrivò al mare che si stende al di sotto dell'Arabia, le Indie. Guardando l'impresa da questo punto di vista possiamo affermare che tra i due solo Vasco de Gama ebbe successo, il miracolo era compiuto; peccato che il mondo fosse troppo preso dalle gesta di Colombo per rendersene conto.

Ora le navi cristiane si trovavano alle spalle della Mezzaluna, gli arabi inorridirono, rafforzarono Gedda, porto della città santa, in tutta fretta temendo un attacco portoghese. Ma i cristiani non erano interessati ad invadere quei luoghi, si lasciarono l'Arabia a sinistra e veleggiarono verso l'India, poi verso le calde isole di Java e Celebes. Tuttavia non manterranno a lungo il possesso di quei luoghi.

Java e Sumatra avevano conosciuto prima dei portoghesi altri oppressori, gli Indù, nel terzo secolo dopo Cristo, erano venuti dalle rive del Gange e avevano fondato due regni, poi gli Arabi, mille anni più tardi, misero a ferro e a fuoco Giava e Sumatra in nome del loro dio Allah, e per ultimi i cinesi. Le tre nazioni iniziarono a scontrarsi poiché ognuna di esse desiderava il possesso delle isole e il monopolio del commercio, la lotta si concluse nel 1510 quando videro in lontananza una cosa spaventosa, l'orizzonte era coperto di giganteschi uccelli marini bianchi, vele gonfie che avanzavano maestosamente, era la flotta portoghese.⁸

Nel 1522 i portoghesi avevano ottenuto il monopolio delle spezie presenti in quei luoghi, escludendo i mercanti arabi.

Nel 1578 l'improvvisa morte del re Sebastiano, che non aveva eredi provocò una crisi dinastica. Il Portogallo fu invaso dagli spagnoli, nel 1580 il re Filippo d'Asburgo ne rivendicò il trono, provocando gravi disordini civili e instabilità economica. La potenza di Lisbona era in declino; il suo esercito, la sua forza, sparsa per i mari, s'era esaurita.

⁸ Jacob, *Caffeina...*, cit. p. 137.

2.2 IL REGNO OLANDESE

Un paio di decenni più tardi sopraggiunse una nuova armata, un nuovo possente esercito apparve sull'orizzonte oceanico, l'impero degli olandesi.

Possedevano la flotta più potente al mondo, se avessero voluto avrebbero potuto sconfiggere i turchi in qualunque momento, ma non vollero, preferirono l'India, Malacca e Java, aspiravano a raccogliere l'eredità dei portoghesi, volevano trarre profitto dal commercio.

Nel 1602 per fronteggiare i portoghesi rimasti nell'arcipelago, lo stato olandese intervenne formando la prima società per azioni che la storia ricordi, a cui concesse la tutela della legge e la sovranità, era nata la "Compagnia delle Indie Orientali", una società commerciale privata che aveva acquistato il monopolio per commerciare ad est di Capo di Buona Speranza.

I giavanesi avevano accolto gli olandesi con canti e balli, ma in breve la gioia lasciò il posto all'amarezza e alla rabbia, gli stranieri si dimostrarono sfruttatori spietati, si impadronirono dei prodotti della terra. Stanchi del giogo a cui erano stati costretti, il popolo locale, benché d'animo mite, decise di insorgere tagliando alcuni pali delle palizzate di un accampamento.

Figura 2

Logo della Compagnia delle Indie Orientali



Gli olandesi risposero togliendo la libertà, ben presto tutti i malesi furono sottomessi al servizio degli stranieri.

La politica dei coltivatori era regolata da capi che non risiedevano lì ma ad Amsterdam. Non aveva importanza il benessere delle isole o la buona riuscita del raccolto ma solo la situazione della Borsa in patria. Le piantagioni erano regolate a seconda dei prezzi della capitale olandese. I giavanesi non riuscivano a comprendere questo meccanismo,

il motivo per cui un anno si forzavano le colture e l'anno dopo si bruciavano i raccolti. Non capivano in che modo costringere la natura a dare l'abbondanza o la scarsità, ovvero di far salire e scendere l'offerta, potesse andare in favore all'uomo.

Gli olandesi commerciavano i prodotti delle isole, in particolare i fiori e i chiodi di garofano, il legno di sandalo e il pepe nero, molto apprezzato in Europa. Ma la più grande fonte di ricchezza la trovarono nel caffè.

Tutto ebbe inizio nel 1690, quando alcuni marinai olandesi di ritorno in patria, durante uno scalo in Arabia, strapparono alcune piante che portarono ad Amsterdam, dove furono trapiantate in serre e studiate attentamente dagli scienziati.

Le maggiori esigenze di consumo, la migliorata conoscenza botanica della pianta, le pesanti tasse imposte dai porti di imbarco che gravavano enormemente sui prezzi: tutte queste ragioni spinsero gli astuti mercanti olandesi ad elaborare strategie per assicurarsi il monopolio del commercio del caffè.

Fu l'olandese Willem von Outborn ad avere per primo l'idea di acclimatare la pianta in quei paesi dalle temperature tropicali, e così furono trasportate a Batavia.

In quella terra calda, umida e porosa gli arbusti si moltiplicarono velocemente a centinaia di migliaia.

Fu una rivoluzione per il mercato, l'Arabia nel giro di pochi anni scese al secondo posto come produttore di caffè. Esso non venne più raccolto nelle vicinanze di Mecca poi trasportato in navi attraverso il Canale di Suez, dove lo attendevano carovane che lo avrebbero portato in balle ad Alessandria, dove veniva stoccato in magazzini nell'attesa che veneziani e francesi lo acquistassero. Il caffè indiano veniva poi stipato in grandi navi che facevano il giro dell'Africa via mare, sotto la bandiera olandese da Batavia la merce giungeva ad Amsterdam senza che nessuno straniero la toccasse.

Dal 1700 in poi e per parecchio tempo la Compagnia Olandese delle Indie dettò i prezzi del caffè sul mercato mondiale.

I malesi lavoravano per conto degli olandesi, furono costretti a vendere il loro terreni e divennero loro schiavi; per la prima volta nella storia del caffè, il suo profumo, nato libero, si fonde con l'odore di sudore della schiavitù.⁹

⁹ E. H. Jacob, *Biografia...* cit. p. 148.

Figura 3 Mappa delle colonie europee nel nuovo mondo, dei traffici e delle rotte



¹⁰ Cartina delle vie del commercio ripresa da www.ilpiaceredelcaffè.it/

2.3 LA SUPREMAZIA FRANCESE

Inizialmente in Francia non si diede al caffè grande importanza economica, solo quando il consumo e la produzione iniziarono a crescere esso diventò una mercanzia interessante.

La corte di Luigi XIV trattò con indifferenza il caffè, lasciandosi convincere dai pregiudizi dei medici del tempo, tuttavia, all'indomani della pace di Utrecht, quando il borgomastro di Amsterdam gli offrì alcune piante, in segno di amicizia, il re francese non le rifiutò anzi ne fu entusiasta.

Il prezioso dono arrivò a Parigi con tutti gli onori e, con le dovute precauzioni, le rubiale vennero trapiantate e amorevolmente cresciute nelle serre di Versailles. Fu durante il regno di Luigi XV che il caffè divenne una delle bevande preferite a corte, il re ne era un vero e proprio appassionato; di lui si racconta fosse solito onorare gli amici preparandolo di sua mano.

Nel vivaio di Versailles la manciata di arbusti (figlie dell'omaggio del borgomastro di Amsterdam), producevano ogni anno sei libbre di caffè, di cui il re era solito occuparsi personalmente, lo seccava, tostava e macinava, era vero e proprio caffè francese, anche se di serra.

Anche Diderot e D'Alambert bevevano caffè francese, ma il loro non proveniva da Versailles, poiché le colonie d'oltremare ne fornivano già quanto occorreva.

La storia dell'arrivo del caffè nell'America francese è un quadretto pieno di commozione e d'eroismo, forse il capitolo più romantico dell'intero percorso di diffusione della pianta.¹¹

L'introduzione del caffè nel Nuovo Mondo si deve al capitano e luogotenente della fanteria d'oltremare, Gabriel De Clieu (1690-1744), di stanza in Martinica. De Clieu durante le sue ore di ozio era solito leggere racconti dei viaggiatori del tempo, così venne a sapere che gli olandesi avevano portato dall'Arabia alle Indie Orientali una pianta molto preziosa per l'uomo e che li

Figura 4 Il Capitano de Clieu condivide con la pianta del caffè la sua razione d'acqua



¹¹ Immagine ripresa da Danesi, *Caffè, mito e realtà...* p. 79

la coltivazione ebbe un gran successo.

Torturato dal desiderio di possedere una di queste piante, assenti nella sua isola, s'imbarcò per la Francia. Qui tutti bevevano caffè, ma caffè arabo, proveniente dall'Egitto o dall' Indie Orientali.

La sua principale difficoltà consisteva nell'ottenere alcune delle piante che erano state coltivate a Parigi, ciò nonostante sottopose le sue ragioni patriottiche ad uno degli scienziati che si occupavano delle piante, riuscendo a farsene regalare una in gran segreto.

Intorno al 1723, dopo aver posizionato la sua preziosa pianta, in una scatola coperta con una lastra di vetro in modo da assorbire meglio i raggi del sole e trattenere il più possibile il calore immagazzinato per i giorni nuvolosi, salpò da Nantes per il viaggio di ritorno.

Ebbe inizio l'odissea, un'impressionante mare di tormenti con cui il destino parve volersi opporre all'introduzione del caffè nel nuovo mondo.

Tra i passeggeri del suo equipaggio, un uomo, invidioso del giovane ufficiale, fece tutto ciò in suo potere per togliergli la gloria del successo, ma fortunatamente il suo vile tentativo di sabotaggio fallì.

*"E 'inutile", scrisse de Clieu in una sua lettera, "raccontare nel dettaglio la cura infinita che fui obbligato a concedere a questa pianta nel corso del lungo viaggio, e le difficoltà che dovetti affrontare per salvarla dalle mani di un uomo che era geloso della gioia che stavo per gustare per aver dato un tale servizio al mio paese, e per essere stato in grado di ottenere questa pianta caffè."*¹²

La nave che trasportava de Clieu era un mercantile, e molte furono le avversità che passeggeri ed equipaggio dovettero affrontare. Anzitutto sfuggire alla cattura di un corsaro di Tunisi, sopravvivere ad una violenta tempesta che minacciava di annientarli, e infine incontrarono una totale assenza di vento e calma piatta che si è rivelò più drammatico di quanto si possa immaginare.

La fornitura di acqua potabile era pressoché esaurita, ciò che avanzava era stato razionato per il resto del viaggio. *"L'acqua è mancata a tal punto"* dice de Clieu, *"che per più di un mese fui costretto a condividere la scarsa razione di acqua a me assegnata, con questa mia pianta del caffè a cui erano affidate le mie più profonde speranze di felicità e che è stata la fonte della mia fortuna"*¹³

¹² Ukers H. William, *All About Coffee...*, Op. cit. pp. 7-9.

¹³ Ivi.

Poi in una notte di luna in cui si stava per morire dalla sete , si vide un profilo irrealmente di piante riflettenti luce argentea, era un'isola delle Antille, la pianta era salva. Arrivati in Martinica, de Clieu piantò il prezioso arboscello nella sua tenuta in Precheur, uno dei cantoni dell'isola, dove, si dice, "*si moltiplicò con straordinaria rapidità e successo.*" Dalle piantine figlie di questa pianta provengono la maggior parte degli attuali alberi delle Antille.

De Clieu stesso descrive il suo arrivo come segue:

“Arrivando a casa, la prima preoccupazione era quella di trapiantare la pianta con grande attenzione nella parte del mio giardino più favorevole alla sua crescita. Nonostante io l'abbia posta in un luogo dove potessi vederla, ho temuto più volte che me la portassero via, e fui infine obbligato a circondarla con cespugli spinosi e ad istituire una guardia. Fino a quando non arrivò a maturità. . . questa pianta preziosa che mi era diventata ancora più cara nonostante i pericoli che aveva corso e le cure che mi era costata.”¹⁴

Così la piccola straniera prosperò in terra lontana, sorvegliata giorno e notte da fedeli schiavi. Una così piccola pianta produsse alla fine tutti i ricchi possedimenti delle Isole dell'India occidentale e delle regioni confinanti con il Golfo del Messico! Il lusso e le enormi prospettive di miglioramento della vita e piaceri futuri, erano il risultato di questo piccolo talento confidato alla cura di un uomo la cui fine intelligenza e rara lungimiranza, dallo spirito ardente di vero amore per i suoi compatrioti!

Non vi è alcun esempio nella la storia del popolo francese di una buona azione fatta di nascosto divenuta di maggior servizio per l'umanità.

De Clieu così descrive gli eventi che seguirono il momento dell'introduzione del caffè in Martinica, con particolare riferimento al terremoto del 1727:

“Il successo ha superato le mie speranze. Ho raccolto due libbre di semi che ho distribuito tra tutti quelli che ho ritenuto essere in grado di dare alle piante le cure necessarie per il loro benessere.

La prima vendemmia è stata molto abbondante, con la seconda fu possibile estendere la coltivazione ma quello che ha favorito la moltiplicazione, in modo prodigioso, è stato il fatto che due anni dopo, tutti gli alberi di cacao del paese, che erano la risorsa e occupazione della persone, sono state sradicate e totalmente

¹⁴ Ivi.

distrutti da orribili tempeste accompagnate da una inondazione che sommerse tutta la terra dove questi alberi erano stati piantati. Il paese fu tutto in una volta trasformato in piantagioni di caffè da parte dei nativi. Questi ci hanno generosamente consentito di inviargli piante a Santo Domingo, Guadalupa, e altre isole adiacenti, dove da allora sono state coltivate con il più grande successo.”¹⁵

Ritornato ancora una volta in Francia il capitano de Clieu fu presentato a Luigi XV e nominato governatore delle Antille. Morì nel 1774, a 88 anni. Alla sua morte la rivista “*l’Année Littéraire*” dedicò lui questa poesia:

*Tu muori, venerando vegliardo, muori
e non senti più il nostro lamento!
Atropo, la Parca, apre la paurosa
tomba ai re come ai sudditi.
Compatriota ed eroe! Nella primavera della tua vita
conducesti la tua nave attraverso la tempesta
e donasti al nuovo mondo la dolce pianta
che dà al nostro sangue vita nuova,
alla patria vene d’oro.
Tutti i coloni ti piangono filialmente!
Gli isolani, bianchi e bruni,
ti sospirano o il più tenero dei padri!*

A partire dal 1730 l’amministrazione coloniale francese non esitò a far convogliare dall’Africa migliaia e migliaia di schiavi impegnandoli nelle piantagioni. Con lo sfruttamento del lavoro nero, Santo Domingo divenne in pochi anni il primo produttore mondiale di caffè.

Nel 1777 erano presenti 18.791.680 alberi di caffè in Martinica.¹⁶

¹⁵ Ivi.

¹⁶ Ivi, cit. p. 6.

2.4 GLI INTRAPRENDENTI PORTOGHESI

È molto probabile che tutta la coltivazione del Sud America derivi da quella piantina che il capitano de Clieu portò in Martinica. Se l'arrivo del caffè nel Nuovo mondo viene fatta risalire al 1723, gli storici concordano nell'affermare che in Brasile la coltura ebbe inizio non più tardi del 1735.

In quegli anni la pianta del caffè era una merce molto preziosa ed ambita, a tal punto che chi già la coltivava, francesi nella Martinica e olandesi nel Suriman, fecero di tutto per ostacolarne la diffusione altrove, proibendo sotto pena di morte di vendere nel paese vicino piante germogliate di caffè.

Se non che avvenne un fatto strano, per una lite di confine, olandesi e francesi richiesero l'aiuto d'un brasiliano: un funzionario del Parà detto Palheta.

Usando il suo fascino e il suo carisma, Palheta fece amicizia con la moglie del governatore della Guiana francese, e una volta risolta la controversia, la donna diede a Palheta un bouquet di profumatissimi fiori come regalo d'addio, all'interno dei quali aveva nascosto alcuni chicchi di caffè verde. Eludendo il divieto di esportazione spiegò le vele verso la foce del Rio delle Amazzoni, dove vi piantò i preziosi semi che prosperarono magnificamente.

Così vuole la leggenda brasiliana. Il dono del caffè, fatto da mani femminili al popolo brasiliano e il pericolo cavalleresco che andò congiunto al trasporto di esso ne aumentarono, naturalmente, il valore.¹⁷

In passato furono gli olandesi a spodestare i portoghesi, nell'Arcipelago Indiano; ora, come una ruota, la storia si ripete, poiché fu un portoghese a portarsi a casa il seme della ricchezza olandese: il caffè.

Le colture di caffè impiegarono circa cinquant'anni prima di espandersi completamente. I brasiliani di fatto non avevano gran fretta di darsi alla coltivazione del caffè, coltivavano già la canna da zucchero in quantità così enormi da avere quasi il monopolio nel mondo.

Ma nei primi anni dell'800 il commercio della canna da zucchero fu interrotto, Napoleone aveva fatto dell'invenzione russa di estrarre zucchero dalla barbabietola l'unica fonte di approvvigionamento. Il Brasile dovette modificare la sua produzione. Intuirono che il mondo desiderava caffè e iniziarono a coltivarlo come monocoltura.

¹⁷ E. H. Jacob, *Biografia...*, cit. p. 297.

L'esportazione del caffè brasiliano appare per la prima volta in un libro di statistiche del 1818, a quel tempo il paese era completamente disorganizzato e la quantità commercializzata fu molto scarsa.

Ciò nonostante, solo cinque anni più tardi, nel 1823, i brasiliani inondarono l'Europa di caffè, e il loro raccolto iniziò ad essere preso in considerazione nelle Borse Europee, si comprese che da quel momento in avanti, sarebbe stato il Brasile a dettare legge.

2.5 SUOLO, CLIMA, CONDIZIONE OPERAIA

Nel titolo sono elencati i tre elementi che contribuirono a rendere Brasile il primo produttore di caffè.

Il terreno era per la maggior parte suolo di foresta vergine, ricco di humus, grasso e poroso. I coloni e i loro schiavi penetrarono nella foresta e abbattono con l'ascia gli alberi giganti e le liane grosse come braccia.

Continuarono questa pratica fin quando tutti gli alberi furono abbattuti, quindi la vegetazione del sottobosco, alta alcuni metri, restava settimane ad imputridire sotto il sole cocente. Quando il sole aveva seccato a sufficienza il bosco, il tutto veniva dato alle fiamme. Si gettavano materie infiammanti in punti strategici, particolarmente esposti ai venti, una volta incendiate il fuoco divorava tutto, lasciando dietro di sé solo terra ricoperta di cenere, che nel tempo il vento si portava via.

Il caffè veniva quindi piantato nel migliore terreno immaginabile, cresceva velocemente e richiedeva altro terreno, così gradualmente si prese un bosco dopo l'altro.

Questa pratica, chiamata "*roça*", divorò ogni cosa da sud a nord per un'estensione di oltre venti gradi di latitudine.

I coloni impararono velocemente a valutare le particolarità del terreno, compresero che in quello ideale cresceva spontaneamente il cedro bianco, il fico selvatico, la palma bianca e l'elocarpo. La terra migliore era quella di San Paolo, chiamata "*terra roxa*" per il particolare colore del terreno tendente al rosso bruciato. Qui la coltivazione del caffè divenne in breve tempo una scienza, venivano seminati

esclusivamente sementi selezionati, coltivati in vivai fin quando raggiungevano l'altezza di due palmi, per poi essere trapiantati nel campo, ad una distanza di circa quattro metri l'uno dall'altro, al fine di non farsi ombra a vicenda. La “*terra roxa*” ricca di humus, contenente molto azoto, calce e potassio, proveniente da pietre vulcaniche eruttate da poco, garantiva i migliori raccolti; la sua fertilità pareva inesauribile dal momento che i nutrienti assorbiti dalla pianta durante la sua vita le venivano restituite dalle bucce delle ciliegie di caffè che cadendo in terra e si trasformavano in concime. Il clima è, anch'esso, estremamente favorevole alla crescita del caffè, a tal punto che potrebbe prosperarvi perfino senza bisogno di cure. Una particolare coltre di nubi limitano l'evaporazione prodotta dal sole, le piogge poi, sono distribuite talmente bene durante l'anno che non vi è neppure necessità di irrigare il terreno.

Il terzo fattore che favorì il prosperare della coltivazione del caffè fu la condizione operaia; in questo paese la schiavitù perdurò fino al 1888.

Gli schiavi provenivano dalle coste occidentali e orientali dell'Africa, moltissimi venivano deportati da Mina¹⁸, poiché gli uomini provenienti da qui erano ritenuti particolarmente forti, sani e intelligenti.

Senza dubbio nella storia dell'uomo la schiavitù fu la forma più ignobile di economia, eppure fu quest'ultima, conservata il più a lungo possibile, a consentire al Brasile di vincere la concorrenza con gli altri stati equatoriali.

2.6 IL PREZZO ECOLOGICO

Il nome del Brasile è diventato quasi sinonimo di caffè, tanto che molti credono che la pianta sia originaria di quel luogo. Quanto accadde in Brasile ci mostra i vantaggi ed i pericoli di un'economia che si affida quasi completamente a un unico prodotto. Il caffè ha modernizzato il Brasile, ma ad un costo enorme in termini ambientali.

Con una superficie di oltre otto milioni di chilometri quadrati, il Brasile è il quinto paese più grande al mondo. Situato appena a sud dell'equatore, occupa quasi metà del Sud America; limitato ad est dall'Atlantico per 7500 chilometri di costa e a ovest

¹⁸ La Costa da Mina corrisponde al Golfo di Guinea. Il più famoso porto di imbarco di schiavi nella regione era la fabbrica di São Jorge da Mina, intorno al quale è cresciuta l'attuale città di Elmina, Ghana. Attualmente, questa regione corrisponde agli stati di Ghana, Togo, Benin e Nigeria.

dalle svettanti cime delle Ande, si estende sull'altopiano della Guyana a nord fino al bacino del La Plata a sud. I portoghesi, che scoprirono, soggiogarono e sfruttarono il Brasile, all'inizio furono incantati da questo luogo. Nel 1560 un sacerdote gesuita scrisse: “ *se esiste il paradiso qui in terra, direi che si trova in Brasile*”.

Purtroppo però i portoghesi procedettero alla distruzione della maggior parte di quel paradiso.

Nel libro *With Broadax and Firebrand: The Destruction of the Brazilian Atlantic Forest*¹⁹, lo storico ecologo Warren Dean documenta gli effetti devastanti che il caffè ebbe sull'ecosistema brasiliano. Nei mesi invernali di maggio, giugno e luglio, squadre di lavoratori cominciavano alla base di una collina, tagliando solo parzialmente il tronco degli alberi, in modo che si reggessero appena. Poi era compito del caposquadra decidere quale fosse l'albero principale, il gigante che sarebbe stato segato completamente e avrebbe abbattuto tutti gli altri nella sua caduta. Se ci fosse riuscito, l'intero fianco della collina sarebbe crollato con un tremendo boato, sollevando una nuvola di detriti, stormi di pappagalli, tucani e uccelli canori. Dopo essere stati lasciati a seccare per qualche settimana, i giganti abbattuti erano dati alle fiamme. Il risultato era una costante gialla cappa di fumo che ristagnava nell'aria alla fine della stagione secca oscurando il sole.

Dopo questo incendio, lo strato di cenere rendeva il suolo vergine più fertile, anche se solo per breve tempo, accelerando lo sviluppo delle piantine di caffè di un anno di vita, cresciuti all'ombra di vivai da semi estratti a mano dal frutto prima di essere trapiantate. Il caffè, coltivato in pieno sole invece che in ombra, assorbiva le sostanze nutritive dello strato di humus in via di esaurimento piuttosto velocemente. Le pratiche colturali (filari posti in senso verticale sulle colline con conseguente erosione del suolo e scarsa somministrazione di fertilizzante) comportavano raccolti ampiamente oscillanti. In genere, l'anno successivo ad una stagione altamente produttiva, gli alberi di caffè entrano in una specie di riposo, ma le condizioni del Brasile accentuavano questo fenomeno. Quando la terra era “stanca”, come dicevano i coltivatori brasiliani, veniva semplicemente abbandonata e nuove aree di foresta rase al suolo. Al contrario delle foreste temperate, quelle tropicali pluviali, una volta distrutte, impiegano secoli a rigenerarsi.

¹⁹ Warren Darren, *With Broadax and Firebrand: The Destruction of the Brazilian Atlantic Forest*, California, 1995

I brasiliani impararono in fretta i rudimenti della coltivazione del caffè e della sua raccolta. I loro sistemi agricoli richiedevano il minor sforzo possibile e puntavano sulla quantità piuttosto che sulla qualità.

Una volta piantato, un albero impiega dai tre ai quattro anni prima di dare un raccolto discreto. In Brasile ogni albero produce

delicati fiori bianchi, fino a quattro volte l'anno (in altre parti del mondo ci possono essere solo una o due fioriture). È comune, in molte parti del mondo vedere fiori, bacche verdi e ciliegie mature tutti sulla stessa pianta.²⁰ L'esplosione di bianco che avviene dopo una pioggia abbondante è mozzafiato, una fioritura profumatissima e breve. La maggior parte degli alberi di caffè

Figura 5 Piante del caffè quando ancora non venivano potate



è autoimpollinante, così da permettere il successo della monocoltura senza che ci siano altre piante nelle vicinanze ad attirare le api. Il momento della fioritura, seguito dai primi stadi di sviluppo della minuscola bacca, è cruciale per i produttori di caffè. Un vento forte o una grandinata possono distruggere un intero raccolto. Il caffè arabica (la sola specie conosciuta fino alla fine del XIX secolo) cresce meglio tra i 900 e i 1900 metri, in zone con una temperatura media annua di circa 21 gradi centigradi, che non scenda mai sotto lo zero e non superi mai di molto i 27 gradi. Il chicco di caffè coltivato a quote elevate, avendo una crescita più lenta, è solitamente più denso e aromatico rispetto a quello coltivato più a valle.

Sfortunatamente per il caffè brasiliano, il 95 per cento del paese un'altitudine inferiore ai 900 metri, quindi tendenzialmente i chicchi brasiliani hanno sempre mancato di corpo e acidità. E c'è di peggio, il Brasile soffre di occasionali gelate e periodi di siccità, che sono aumentati di frequenza e intensità con la distruzione di quella copertura protettiva che è la foresta. Dal momento che è coltivato senza ombreggiatura, il caffè brasiliano cresce ancora più velocemente, esaurendo le risorse del terreno, a meno che non sia concimato artificialmente.

²⁰ L'immagine è stata ripresa da <http://www.sabortrivial.com.br/maltesesnobrasil/immigration.htm>

Le piante sono regolarmente potate. Nonostante questo, al tempo delle prime fazendas brasiliane bisognava appoggiare scale sulla maggior parte degli alberi per poter effettuare la raccolta. Gli alberi daranno un buon raccolto per circa quindici anni, anche se si sono conosciuti esemplari rimasti produttivi fino a venti o addirittura trent'anni. In media, a seconda della varietà dell'albero e le condizioni di coltivazione, una pianta produrrà 2,3 chili di frutti, che alla fine equivarranno a circa mezzo chilo di chicchi essiccati.

Sul finire del XIX secolo le terre del caffè di Rio erano già agonizzanti. La regione di Rio fu rapidamente distrutta da questa pianta che, coltivata con un sistema estremamente intensivo, si lasciava alle spalle boschi distrutti, riserve naturali esaurite e il decadimento generale. Il risultato fu che la principale area di coltivazione del caffè si spostò a sud e a ovest, sugli altopiani di San Paolo, che sarebbero diventati il motore produttivo per il caffè e l'industria brasiliani.

2.7 VERSO LA LIBERAZIONE DELLA SCHIAVITÀ

La fortunata corsa del Brasile continuò fin quando il sovrano Pedro II cambiò il sistema economico liberando tutta la classe dei lavoratori. L'impero fu rovinato ma fu una enorme vittoria per l'uomo e il primo passo verso l'acquisizione dei diritti fondamentali.

Un avvenimento del tutto inaspettato diede il via ad una serie di eventi che portarono alla liberazione del Paese. Nel novembre 1807 il maresciallo francese Junat prese Lisbona e gettò letteralmente a mare la famiglia reale e tutta la corte. Una flotta inglese li raccolse e li trasportò a Rio. I brasiliani rimasero molto colpiti vedendo i propri regnati in vesti d'emigranti e di fuggiaschi. Compresero che non esisteva più un Portogallo, lo stato vero si chiamava ora Brasile. Difatti pochi anni più tardi, nel 1815, il re rese il Brasile un Regno.

Durante la rivoluzione portoghese il re, Giovanni VI fu costretto a ritornare in patria, e lasciò sul trono il figlio Pedro, questi dichiarò il Brasile un Impero e sciolse l'ultimo

Figura 6

Pedro II all'età di 25 anni



vincolo di diritto pubblico che lo legava al Portogallo.

Malgrado ciò il Brasile era un territorio immenso e difficile da governare poiché scosso da molte contese per i

territori. Nel 1831 Pedro I abdicò in favore del figlio Pedro di soli cinque anni, questi salì al trono nove anni più tardi.

Pedro II fu un uomo saggio e una delle figure storiche più interessanti del XIX secolo. Egli iniziò lo sviluppo

architettonico di Rio, voleva farne la città più bella del

mondo, creò una rigida costituzione confederale che

sembrava riuscire a mettere d'accordo tutte la parti.

Costruì strade e ferrovie poiché il caffè doveva arrivare al mare nel più breve tempo possibile. Mentre prima i carri

trainati dai buoi impiegavano settimane per trascinare il raccolto, ora il caffè arrivava alle navi in pochi giorni. Nel 1867 venne completata la prima ferrovia che collegava il porto di Santos a una zona di coltivazione di caffè. Nel 1874 esistevano solo 1300 chilometri di linee ferrate; entro il 1889 passarono ad oltre 9500.

Nel 1874 Pedro II trasmise il primo messaggio all'Europa attraverso un nuovo cavo sottomarino, questo avrebbe facilitato le comunicazioni con l'importante mercato.

Entro la fine dell'anno seguente il 29 per cento delle navi che facevano ingresso nei porti brasiliani erano a vapore e non più a vela.

Ma l'idealismo e la cultura giocarono un "tiro mancino" all'imperatore. Egli sentiva nel caffè un fondo amaro: la schiavitù.

Nel 1871 Pedro II, che aveva liberato i propri schiavi più di trent'anni prima, promulgò la "lei do ventre libre" ovvero la legge del ventre libero, con la quale affermava che nessuno sarebbe più nato schiavo, i figli che da quel momento in poi sarebbero nati dagli schiavi sarebbero stati uomini liberi. Pochi anni più tardi, mentre il re si trovava in Europa, i radicali fecero pressione sulla figlia Isabella, che si lasciò indurre a promulgare la "lei aurea", che aboliva la schiavitù dei negri, senza diritto di risarcimento per i coltivatori e con effetto immediato. I coloni si rivoltarono contro quel re che in passato li aveva tanto favoriti costruendo strade e ferrovie, iniziarono delle rivolte militari e nel 1889 l'impero fu rovesciato. Pedro fu costretto ad andarsene in esilio, mai monarca cadde per causa più nobile.²¹



²¹ Immagine estrapolata da Belli B., *Il caffè, il suo paese e la sua importanza: S. Paulo del Brasile*, Milano, U. Hoepli, 1910, p. 47

2.8 IL PREZZO UMANO

Gli schiavi lavoravano in condizioni difficili da immaginare, tanto erano spaventose, era più economico importare nuovi schiavi che mantenere in salute quelli che già lavoravano, col risultato che essi morivano in media dopo soli sette anni.

Intorno al 1860 un viaggiatore nella valle del Paraíba descrisse la giornata tipo di uno schiavo:

I negri sono tenuti sotto stretta sorveglianza, il lavoro è regolato con precisione meccanica. Alle quattro del mattino tutti i lavoratori sono chiamati a cantare preghiere, dopodiché se ne vanno in fila ognuno al proprio lavoro. Alle sette della sera ritornano stremati in fila alle loro case. Dopo di ciò si sparpagliano per andare a occuparsi della casa o lavorare la macina fino alle nove; poi uomini e donne vengono chiusi a chiave in alloggi separati e lasciati riposare sette ore, in preparazione alle diciassette ore di lavoro, quasi ininterrotto del giorno successivo.²²

Sebbene alcuni proprietari di piantagioni trattassero i propri schiavi decentemente, altri li costringevano a partecipare a sadiche orge private. Percosse e omicidi non erano soggetti al pubblico giudizio e gli schiavi erano seppelliti nelle piantagioni senza un certificato di decesso.

Costantemente all'erta contro possibili ritorsioni (uno scorpione negli stivali o del vetro triturato nella farina) i padroni giravano sempre armati. Gli schiavi erano considerati subumani; rappresentavano quell'anello della catena umana che sta tra gli uomini e le bestie.

Il Brasile sfruttò la schiavitù più a lungo di ogni altro paese dell'emisfero occidentale.

2.9 FORME ALTERNATIVE DI LAVORO

I piantatori in seguito a queste leggi non poterono reintrodurre la schiavitù, ma riuscirono a superare la crisi di manodopera grazie alla immigrazione europea. Gli schiavi africani erano a buon mercato, ma avevano un unico difetto: appena si smetteva di guardarli essi cessavano di lavorare. I lavoratori europei per contro erano molto cari ma lavoravano meglio degli schiavi.

²² Pendergrast Mark, *Storia del caffè*, Odoia, Città di Castello (PG), 2010, Op. Cit. p. 48

I coltivatori di caffè sperimentarono modelli alternativi di gestione del lavoro. All'inizio i proprietari terrieri pagavano per il trasporto dei migranti europei, offrivano loro un alloggio e gli assegnavano un certo numero di alberi da caffè da seguire fino al raccolto e alla lavorazione dei frutti, assieme a un pezzetto di terra per poter coltivare il proprio cibo. L'inghippo stava nel fatto che i lavoratori, in qualità di mezzadri, dovevano estinguere il debito contratto per i costi del viaggio, assieme ad altri anticipi di denaro. Dal momento che

l'abbandono della piantagione da parte dei migranti prima della estinzione di tutti i debiti era illegale, il che di solito richiedeva anni, ciò corrispondeva al peonaggio, ovvero un'altra forma di schiavitù.²³

I proprietari terrieri arrivarono infine ad acquistare un peso politico tale da persuadere il governo brasiliano a farsi carico

dei costi di trasporto dei migranti di modo che i nuovi lavoratori non arrivassero con un fardello di debiti pregressi. Questi "colonos", prevalentemente italiani poveri, invasero le piantagioni di San Paolo.

Tra il 1884 e il 1914 più di un milione di migranti giunse per lavorare nelle aziende agricole di caffè. Alcuni riuscirono col tempo a comprarsi un pezzo di terra tutta per sé, altri guadagnarono solo il denaro necessario per fare ritorno alle loro terre, amareggiati e delusi. Negli anni seguenti, sotto il sistema del "colono", la produzione di caffè sarebbe esplosa, dai 5,5 milioni di sacchi nel 1890 ai 16,3 milioni nel 1901. La messa a dimora degli alberi di caffè duplicò nel decennio successivo all'abolizione della schiavitù, e al volgere del secolo più di 500 milioni di piante erano coltivate nello stato di San Paolo. Il Brasile inondava il mondo di caffè. Questa eccessiva dipendenza da un'unica coltura ebbe un impatto diretto sul benessere della maggior parte dei brasiliani. Il Brasile soffrirà molto per aver ecceduto con la coltivazione del caffè e trascurato la produzione dei generi alimentari indispensabili alla sua gente.

Figura 8 Emigranti italiani



²³ Immagine estrapolata da http://www.roccadevandro.net/emigrazione_brasile.htm

2.10 UNA SINGOLARE PENITENZA - COLOMBIA

Non è noto con certezza quando e come il caffè fu introdotto in Colombia.

Si presume tuttavia che ciò avvenne grazie ad alcuni religiosi, Gesuiti o missionari spagnoli, che coltivavano caffè già nel 1730 e che in ogni modo favorirono la diffusione delle piante, dapprima nei propri conventi, monasteri e seminari e in seguito anche al di fuori.

Riguardo all'importante ruolo svolto proprio da questi religiosi, si racconta un divertente aneddoto. Pare che un tale Francisco Romero, curato di Salazar, un villaggio della Colombia, e grande estimatore di caffè, escogitò un modo molto originale per diffondere la coltivazione delle piante al Nord. A tutti i parrocchiani che si recavano da lui per confessarsi, infliggeva la penitenza, a seconda della gravità dei peccati commessi, di piantare un numero più o meno elevato di piante di caffè. Inutile dire che nel giro di poco tempo la zona fu coperta di rubiale. Inoltre altri curati seguirono l'esempio di Francisco Romero e ben presto le piantagioni si estesero in ogni angolo del Paese.

Fu così che la Colombia divenne uno dei più grandi produttori di caffè, secondo solo al Brasile.

2.11 AMERICA CENTRALE

Nello stesso periodo in cui il Brasile guidava il boom del caffè, l'America centrale cominciava a dipendere dalla stessa pianta con risultati simili: la nuova coltura significò il disastro per i popoli indigeni, mentre arricchì l'ascendente oligarchia del caffè.

Dopo aver proclamato la propria indipendenza dalla Spagna nel 1821, gli stati centroamericani si unirono in una precaria alleanza che terminò nel 1838 quando Rafael Carrera, contadino capo dei nativi indios maya, guidò una rivolta. Carrera si contrapponeva al governo "liberale" instaurato precedentemente da Mariano Galvez, che aveva ordinato la confisca dei territori indios spingendo le popolazioni a rifugiarsi sugli montagne o a diventare mezzadri.²⁴

²⁴ Danesi, *Caffè, mito e realtà...*, p. 84

Negli anni Quaranta del XIX secolo, l'economia guatemalteca si basava sull'esportazione della cocciniglia, Carrera, invece, incoraggiò la diversificazione delle colture, in opposizione alla monocoltura della cocciniglia, era suo maggiore interesse creare un'autosufficienza interna del Guatemala, piuttosto che un'eccessiva dipendenza dai mercati stranieri. Quando gli europei inventarono le tinture sintetiche, Carrera accolse con favore la crescita del settore del caffè. Alla sua morte i proventi derivanti dal caffè continuarono ad aumentare, le pendici dei vulcani guatemaltechi si rivelarono molto adatte alla coltivazione di caffè, c'era solo un problema, i fianchi scoscesi delle colline, su cui il caffè cresceva meglio, considerati in precedenza senza valore, erano abitate dagli indios. Nel 1871 il generale Justo Rufino Barrios, facoltoso coltivatore di caffè del Guatemala occidentale, assunse il potere e attuò una serie di riforme "liberali" che resero più facile la coltivazione e l'esportazione del caffè. La quantità di caffè esportato crebbe in maniera esponenziale, da 149.000 quintali nel 1873 a 691.000 nel 1895 e oltre un milione nel 1909. Purtroppo furono gli indios e la loro terra a fare le spese di queste "riforme". In tutto il Centro America e il Messico, durante questo periodo, i liberali salirono al potere e promossero questo "progresso", il cui prezzo umano e ambientale lo pagarono le popolazioni indigene.

2.12 SFRUTTAMENTO DELLA POPOLAZIONE INDIOS

I Maya avevano scarso senso della proprietà privata, preferendo invece condividere tra loro lo spazio destinato all'agricoltura, ma non gradirono essere allontanati dai territori che consideravano propri per tradizione. Per quanto i liberali avrebbero preferito attuare la "soluzione americana", ovvero semplicemente eliminare la "razza inferiore" non potevano permetterselo, avevano bisogno della popolazione indigena come manodopera, ridotta praticamente in stato di schiavitù. La maggior parte dei Maya però, vivendo in villaggi autosufficienti, era restia a lavorare, se non per il breve tempo necessario a guadagnare pochi soldi. Il governo liberale risolse questo problema con il lavoro forzato, per un indio l'unica alternativa era darsi alla fuga. Molti indios si diedero infatti alla macchia, alcuni oltrepassarono furtivamente il

confine col Messico, altri si rifugiarono sulle montagne. Per mantenere l'ordine i liberali istituirono un vasto esercito permanente e una milizia. Nel libro *Coffe and Power*, Jeffrey Paige osservò come *“il Guatemala possedeva così tanti soldati da assomigliare ad una colonia penale, perché era una colonia penale basata sul lavoro forzato”*.²⁵

Il denaro proveniente dal caffè finanziava il regime oppressivo, il cui risultato fu alimentare il risentimento che covava tra gli indios. Talvolta essi si ribellarono, ma tali tentativi si risolvevano in massacri.

Gli Indios a volte chiedevano aiuto ai capi politici, i loro appelli sono strazianti, anche a distanza di cento anni. Un lavoratore dichiarò: *“Don Manuel, il fratello del mio attuale datore di lavoro, mi ha picchiato senza ragione, lo stesso ha fatto con mia moglie e mio figlio, a tal punto che sono entrambi morti”*²⁶. Un uomo di ottant'anni scrisse *“per tutti gli anni in cui ero nel fiore della giovinezza il padrone mi sfruttò nel lavoro, ma ora che sono malato e storpio devo essere lasciato andare a morire lentamente nei campi come fanno gli animali quando diventano vecchi e inutili”*²⁷.

Con la migrazione forzata dall'altopiano verso i luoghi di raccolta del caffè, gli indios furono contagiati da malattie a loro sconosciute come l'influenza e il colera, che poi al ritorno diffondevano nelle loro comunità di appartenenza, tali epidemie mortali spazzarono via interi villaggi.

L'economia fondata sul caffè del Guatemala, così come quella dei vicini stati di El Salvador, Messico e Nicaragua, faceva affidamento sul lavoro coatto e sulla miseria delle popolazioni indigene. Con queste infelici fondamenta un futuro di ingiustizia e di violenza era praticamente assicurato.

In Guatemala, come nel resto del mondo, le donne (e i bambini in tempi più antichi) si sono sempre occupate del noioso lavoro di selezione dei chicchi in primo luogo perché tradizionalmente erano pagate ancora meno dei loro mariti. Mentre questi si occupavano dei lavori fisicamente più impegnativi, donne e bambini si occupavano anche di buona parte del lavoro di raccolta.

²⁵ Jeffery M. Paige, *Coffee and Power Revolution and the Rise of Democracy in Central America*, Harvard, 1998, cit. p. 18.

²⁶ Belli B., *Il caffè,....* Op. cit. p. 36

²⁷ Ivi

Alla fine del XIX secolo donne e bambini erano spesso forzati a lavorare per molte ore nei campi come tutti gli altri. Nel 1899, un osservatore descrisse dei “cenciosi malconci braccianti, uno grande ed uno piccolo, un padre e una madre con una nidiata di bambini seminudi” mentre andavano al lavoro.

Padre e madre vi salutano con quella deferenza ereditata dall'esercizio di intere generazioni. Più tardi, dalle profondità di ogni boscaglia giunge il suono di voci e il coro è femminile; la donna nella miseria, in qualche modo sa essere più felice dell'uomo. I piccoli bambini più in basso raccolgono tutte le bacche che riescono a raggiungere con le loro minuscole manine. Al tramonto, gli stanchi e assonati bimbettini camminano barcollanti, con le loro piccole anime consumate e svuotate, almeno per quel giorno, di tutta la loro vitalità non è uno spettacolo raro vedere una madre che trasporta un bimbo addormentato, assieme al resto del suo carico.²⁸

A volte gli uomini accettavano anticipi di stipendio, debiti poi saldati delle proprie moglie e dai propri figli, il cui lavoro era così praticamente venduto.

Il caffè in Guatemala portò alla dipendenza da un instabile mercato estero, all'affermarsi di uno stato di polizia repressivo, a evidenti disparità sociali ed economiche e all'effettiva riduzione in schiavitù delle popolazioni indigene.

Fu così impostato un modello, grandi fincas, in mano a landinos, tedeschi o altri stranieri, che in buone annate potevano guadagnare cifre esorbitanti, erano coltivate sfruttando squadre di lavoratori itineranti, costretti ad abbandonare le vicine montagne. Negli anni che seguirono, il caffè avrebbe lasciato come eredità, ad uno dei più bei paesi del mondo, ripetute sommosse, malcontento e spargimenti di sangue.

²⁸ Pendergrast Mark, *Storia del caffè*, Op. cit. p.65

3. I CAFFÈ

È un liquore al poeta più caro,
Che mancava a Virgilio e che Voltaire adorava.
Sei tu divino caffè il cui amabile liquore,
Senza alterare la mente, fa fiorire il cuore,
La mia idea triste, arida, spogliata,
Ride, emerge riccamente abbigliata,
E io credo, genio del risveglio,
Di bere in ogni goccia, un raggio di sole."
Abbè Delille - poeta francese (1738-1813)

Uno dei fatti più interessanti della storia del caffè è che ovunque sia stato introdotto fu percepito come una rivoluzione. E stata la bevanda più radicale al mondo giacché la sua funzione è sempre stata quella di far pensare la gente. E da quando le persone hanno cominciato a riflettere, essi sono diventate potenzialmente pericolose per i tiranni poiché in possesso di libertà di pensiero e di azione.

3.1 VINO DELL'ISLAM

I turchi (che non bevono vino) hanno una bevanda chiamata caffè, dal nome di una bacca nera come fuliggine e amara, che essi stessi sorseggiano tanto calda quanto possono sopportarlo. Spendono molto tempo in queste sale da caffè, simili alle nostre birrerie o taverne, dove siedono chiacchierando e bevendo, godendo della reciproca compagnia e sicuri che la bevanda aiuti la digestione e apporti alacrità.
(Robert Burton, *Medicines*, in *Anatomy of Melancholy*, 1632)

Poco si conosce del caffè fino alla fine del XII secolo, di certo non era una bevanda popolare, gli arabi e i persiani ne bevevano, ma è da credere fosse coltivato solo in Etiopia, Abissinia e Somalia, e che poi da qui venisse trasportato dalle carovane che compievano lunghi viaggi. Il caffè era carissimo e solo i notabili potevano permettersi di consumarlo a scopo terapeutico. Solo da quando un viaggiatore dall'Abissinia insegnò agli yemeniti la coltivazione del caffè, in modo da renderli indipendenti dai mercati e dagli importatori, il prodotto divenne più a buon mercato. Ciò nonostante, acquistò importanza solo quando intorno ad esso si accese una contesa religiosa, poiché gli uomini non apprezzano molto ciò che è concesso loro liberamente, ma basta che intervenga un divieto che subito si gonfia dietro a questo un mare di desideri.

3.1.1 PRIMA PERSECUZIONE CONTRO IL CAFFÈ

Intorno al 1511 Kair Bey era governatore della Mecca per il sultano d'Egitto, egli sembrava essere un uomo che sosteneva una rigorosa disciplina, ma purtroppo molto ignorava sulle reali condizioni del suo popolo. Una sera mentre stava lasciando la moschea, dopo le preghiere, fu offeso da alcuni uomini che ad un angolo della strada stavano sorseggiando del caffè, per apprestarsi poi a passare il resto notte in preghiera.

Il suo primo pensiero fu che stavano bevendo vino, e grande fu il suo stupore quando venne a sapere che cosa era veramente quel liquore e quanto comune fosse il suo consumo in tutta la città.

Ulteriori indagini lo convinsero che permettere il consumo di questa piacevole bevanda avrebbe portato uomini e donne a compiere stravaganze vietate dalla Legge, e così decise di abolirla.

Il giorno dopo, chiamò un consiglio di funzionari di giustizia, avvocati, medici, sacerdoti e notabili, ai quali dichiarò ciò che aveva visto la sera prima alla moschea, e chiese loro consigli sull'argomento.

Questi nell'atto di accusa scrissero che *"in questi luoghi uomini e donne si incontravano e suonavano tamburelli, violini e altri strumenti musicali. C'erano anche alcune persone che giocavano a scacchi, Mankala e altri giochi simili scommettendo dei soldi"*.

Gli avvocati convennero che le case del caffè necessitassero riforme; ma quanto al bere di per sé, l'indagine avrebbe dovuto stabilire se in alcun modo fosse dannoso per la mente o per il corpo, perché in tal caso, non si poteva giustificare la chiusura dei luoghi in cui era venduto.

Tabella 1 Schema degli umori

Umore	Temperamento	Proprietà	Caratteristiche
Bile nera	Melanconico	Secco-Freddo	magro, debole, pallido, avaro, triste
Bile gialla	Bilioso	Secco-Caldo	magro, asciutto, di bel colore, irascibile, permaloso, furbo, generoso e superbo
Flegma	Flemmatico	Umido-Freddo	beato, lento, pigro, sereno e talentuoso
Sangue	Sanguinoso	Umido-Caldo	rubicondo, gioviale, allegro, goloso

Fu richiesto il parere dei medici. La maggior parte di loro giunsero a La Mecca già pieni di pregiudizi contro la bevanda, anche se va detto che forse ne sapevano più di logica che di medicina... ad ogni modo essi definirono il caffè come “*freddo e secco*”²⁹ e quindi malsano per la salute. Solo un medico ebbe il coraggio di opporsi a questa opinione comune, ricordando loro che Bengiazlah, stimato medico di Avicenna loro contemporaneo, aveva definito il caffè “*caldo e secco*”. I medici dissero che si confondeva con un'altra pianta e per dare valore alla loro tesi affermarono che la bevanda spingeva le persone a compiere atti proibiti dalla legge, che inebriava come il vino e offuscava i sensi. La cosa più sicura da fare fu vietare la bevanda, ne fu proibita la vendita in pubblico ed in privato, le case del caffè furono chiuse, e tutti i sacchi presenti nei magazzini bruciati.

Naturalmente, essendo un editto impopolare, ci furono molte infrazioni, e molto altro caffè fu bevuto a porte chiuse. Un uomo, colto in atto di disobbedienza, oltre a

²⁹ Tali termini fanno riferimento alla la teoria umorale, elaborata da Ippocrate di Coa (V-IV sec a. C), che unificava la concezione fisica dei quattro elementi fondamentali (aria, acqua, terra, fuoco), con una nuova visione medica, in grado di spiegare le cause delle malattie, non più secondo concezioni superstiziose, magiche o religiose, ma sulla base di fenomeni osservabili in natura. Secondo le teorie fisiche del tempo, i quattro elementi che costituiscono tutta la realtà si mescolano e si trasformano dando origine a tutte le cose esistenti, grazie alla presenza di quattro qualità: il caldo e il freddo, il secco e l'umido. Ogni elemento possiede una coppia di attributi. Ippocrate applicò tale teoria alla natura umana, individuando nel nostro organismo, quattro umori (flegmatico, melanconico, collerico e sanguigno), associati a questi elementi. Il buon funzionamento dell'organismo dipenderebbe dall'equilibrio degli elementi, definito eucrasia, mentre il prevalere dell'uno o dell'altro causerebbe la malattia, chiamato discrasia.

essere severamente punito, fu anche portato per le strade della città seduto su un asino.

Tuttavia, il trionfo dei nemici del caffè ebbe breve durata. I medici del sultano del Cairo non avevano riscontrato effetti negativi derivanti dal consumo della bevanda, ed essendo questi al servizio del sultano dovevano essere ritenuti in maggiore considerazione rispetto ai pari de La Mecca. Disapprovando la mancanza di zelo del governatore, il sultano, ordinò che l'editto fosse subito revocato.

3.1.2 SECONDA PERSECUZIONE CONTRO IL CAFFÈ

Selim I, dopo aver conquistato l'Egitto, portò il caffè a Costantinopoli nel 1517. La bevanda continuò la sua espansione attraverso la Siria, fu introdotta a Damasco (circa 1530), e ad Aleppo (circa 1532), senza opposizione. Molte case di caffè di Damasco raggiunsero una grande fama.

La sua crescente popolarità e, forse, la consapevolezza che la continua diffusione della bevanda avrebbe potuto diminuire la domanda dei suoi servizi, ha portato un medico del Cairo a porre (nel 1523 circa) ai suoi compagni questa domanda:

“Qual è la vostra opinione riguardo il liquore chiamato caffè che si beve in compagnia, come si può sottovalutare il numero di quelli che possono liberamente consumarlo, nonostante sia la causa di non pochi disturbi, che agiscono fino in testa ed è molto nocivo per la salute? È giusto che sia consentito o vietato?”³⁰

Alla fine ebbe cura di aggiungere, come propria opinione (e senza pregiudizi?) che il consumo del caffè era dannoso.

Tuttavia se i medici non erano disposti a fare nulla per fermare il progresso del caffè, non era lo stesso per i predicatori. In quanto luogo di ristoro, i caffè esercitavano un'attrazione che si dimostrò più forte di quella suscitata dai templi di culto; questo per gli uomini di solida formazione religiosa era intollerabile, eppure sopportarono per un certo tempo la situazione.

Fin quando nel 1534 un predicatore di una moschea del Cairo durante una predicazione contro il caffè, sostenne che era contro la legge e chi ne faceva uso non era un vero maomettano. Tant'è che dopo aver lasciato l'edificio un gran numero di seguaci, infuriati, si gettarono nella prima casa del caffè, bruciando i chicchi, le pentole e le stoviglie, e maltrattando tutte le persone che vi trovarono.

³⁰ Ukers H. William, *All About Coffee...*, Op. cit., p. 17.

L'opinione pubblica fu immediatamente sollevata e la città si divise in due parti: una sosteneva che il caffè era contro la legge di Maometto, e l'altra supportò la tesi contraria. Il capo della giustizia insorse, convocò i medici per un consulto. Essi sottolinearono che la questione era già stata analizzata e che era venuto il tempo di mettere un po' a freno le indiscrezioni dei predicatori ignoranti. Il giudice ordinò di versare a tutti del caffè, e ne bevve anche lui stesso, con questo atto il caffè tornò ad essere apprezzato e tenuto in enorme considerazione.

3.1.3 CAFFÈ A COSTANTINOPOLI

La storia dell'introduzione del caffè a Costantinopoli dimostra di aver subito le stesse vicissitudini che avevano segnato il suo avvento alla Mecca e Il Cairo.

C'erano gli stessi ostacoli, la stessa irragionevole superstizione religiosa, lo stesso odio politico, la stessa stupida interferenza da parte delle autorità civili, eppure, e nonostante tutto, il caffè ha raggiunto nuovi riconoscimenti e nuova fama.

Nel 1570, proprio quando sembrava che i caffè si fossero perfettamente integrati nella struttura sociale, gli imam e i dervisci sollevarono un forte gemito contro, dicendo che le moschee erano quasi vuote, mentre le case di caffè erano sempre piene. I predicatori affermarono che recarsi in una casa del caffè fosse un peccato più grave che entrare in una taverna. Le autorità iniziarono a dibattere, e la stessa vecchia controversia fu riaccesa.

I fanatici religiosi sostenevano che ai tempi di Maometto non esisteva la bevanda, e che quindi egli non poteva averne fatto uso, perciò doveva essere un abominio per i suoi seguaci farlo.

Inoltre, il caffè doveva essere bruciato e macinato prima di poterla consumare e il Corano distintamente proibiva l'uso di carbone, includendolo tra gli alimenti antigienici.

La questione era decisa, il caffè fu proibito dalla legge, ma solo sulla carta; in segreto si continuò a berlo.

E quando, nel 1580, Amurath III, in seguito all'ulteriore sollecitazione da parte degli ecclesiastici, dichiarò in un editto che il caffè doveva essere classificato come il vino, e come tale vietato in conformità alla legge del profeta, il popolo si limitò a sorridere e persistere nella disobbedienza in segreto.

Per far rispettare la legge un militare dittatore di nome Kuprili impose pesanti sanzioni per la violazione di questa legge: essere gettati vivi nel Bosforo all'interno di una borsa di cuoio.

Stranamente, mentre erano state soppresse le case di caffè, fu permesso alle taverne di rimanere aperte, forse il dittatore aveva trovato il vino un tipo di stimolazione mentale meno pericolosa rispetto a quella prodotta dal caffè.

Nonostante le severe sanzioni, le violazioni della legge erano frequenti tra la gente di Costantinopoli .

Gli uomini essendo in primo luogo esseri umani, capirono la differenza tra il consumo del vino che portava ad essere brutali e privi di ragione, e l'uso del caffè, che non rubava loro la ragione , anzi, accresceva le loro facoltà di ragionamento. Come Antoine Galland scrisse nel XVIII secolo, "Il caffè unisce gli uomini, nati per la società, in un'unione perfetta; le proteste sono più sincere se fatte in un momento in cui la mente non è offuscata con fumi e vapori, e quindi non sono facilmente dimenticabili"

Dieci anni più tardi, Kuprili, dopo essersi assicurato che le case di caffè non fossero più una minaccia per le sue politiche, permise il libero uso della bevanda che aveva precedentemente proibito.

3.2 L'IMPRESA DI KOLSCHITZKY

“Come con arte va preparato
con arte va bevuto”
(antico detto arabo)

Tra il XV e il XVI secolo l'impero degli Osmanli si stava estendendo, in quegli anni caddero sotto il dominio di Costantinopoli: Serbia, Bosnia, Valacchia, Siria, Mesopotamia, Heggiaz, Egitto, Algeria, Tripoli, Tunisi, Crimea, Moldavia, Transilvania e Ungheria. Mai come prima stava minacciando di invadere con forza l'Occidente, la sconfitta dei turchi a Vienna fu una svolta senza eguali nella vita di questo popolo trionfatore; la vicenda si ricollega in un modo molto singolare alla storia del caffè.

Leopoldo I, imperatore di Germania, aveva previsto la campagna dei turchi contro Vienna, ma a lungo aveva sperato di evitare la guerra, e tuttavia il gran visir ottomano, mosso da grande ambizione, spinse, nel 1683, il sultano a dichiarare guerra contro i tedeschi.

L'imperatore si rifugiò a Lienz, trattò con gli stati a lui alleati per costituire un esercito in grado di fronteggiare i turchi, nel contempo ordinò di fortificare Vienna in tutta fretta. L'assedio cominciò.

Tantissimi furono i morti in entrambi gli schieramenti, poi a peggiorare la situazione, durante il mese di agosto, si aggiunse un'epidemia di dissenteria che riempì gli ospedali di Vienna.

Molti sperarono in un miracolo, poiché lo spirito e il corpo degli assediati non poteva più resistere a lungo. L'uomo che diede ai viennesi il coraggio di difendere la città fino all'arrivo dell'esercito alleato fu il polacco Franz George Kolschitzky. Egli, che era stato per molto tempo interprete turco e aveva vissuto tra gli osmanli, si offrì di portare, attraverso il campo turco, una lettera al duca di Lorena, comandante dell'esercito di riserva.

Il 13 agosto insieme al suo servo si travestì da turco e uscì di nascosto dalla città, passando tra le tende turche. Benché piovesse forte, Kolschitzky cantava in turco, si fermò, come per caso davanti alla tenda di un nobile Aga. Il turco, uomo buono e pio, uscì dalla tenda e compiangendo i compatrioti per i vestiti bagnati, chiese loro dove

erano diretti. Risposero che stavano andando ad Occidente, dove i contadini avevano le loro vigne, per mangiare alcuni chicchi d'uva matura. L'Aga li ammonì di guardarsi dal frutto e offrì loro abbondante kaweh “ *più gradito ad Allah che il frutto della vite dei cristiani*”, poi come richiesto li fece condurre fuori dalla porta occidentale del campo. Il 15 agosto Kolschitzky consegnò al duca Carlo di Lorena le lettere affidategli, e poco dopo fece ritorno con la lettera di risposta in tasca. In poco tempo i due messaggeri raggiunsero Vienna senza incontrare grandi difficoltà. Quando l'esercito venne a sapere di questa impresa, e che fuori c'erano altri eserciti cristiani che si preparavano a venir in loro aiuto, ritrovarono la speranza. Finalmente a metà ottobre, l'unione delle truppe badesi, francone e bavaresi riuscirono a sbaragliare i turchi, che si diedero ad una fuga repentina.³¹

Enorme fu il bottino ritrovato sul campo (si dice che il generale turco avesse talmente tanta fretta che fuggì con un solo cavallo e un solo vestito); tende da

Figura 9 Kolschitzky nel primo caffè viennese
Litografia di Franz Schams del XIX secolo



campo, bufali, buoi, cammelli, muli,

pecore, grano, miele, riso, strutto.

Ma tra il bottino c'erano anche cose troppo ignote ai cristiani perché non venisse loro voglia di distruggerle. Cinquecento sacchi pieni fino al collo d'un foraggio nero, secco, di odore gradevole fecero scoppiare una rissa tra l'esercito, chi diceva di bruciarli e chi di gettarli nel fiume.

Ad un tratto un soldato prese

l'iniziativa e ne bruciò un sacco, appena l'aroma si diffuse nell'aria Kolschitzky riconobbe di cosa si trattava e urlò “*Madonna Santa!!! Che fate?? Voi state bruciando del caffè, se non sapete cosa sia datelo a me, che io so come adoperarlo*”. Al bravo polacco, che aveva reso così grandi servigi alla città, nulla poteva esser negato, perciò gli donarono quel “foraggio di nessun valore”.

Poco più tardi egli aprì un caffè nella via del Duomo, ma non riscosse grande successo. I turchi avevano irrimediabilmente distrutto gli adorati vigneti, che sin dai

³¹ Immagine ripresa da <http://northamerica.meinl.com/>

tempi romani rivestivano le colline a oriente di Vienna; i viennesi, grandi bevitori di vino, rifiutarono la bevanda considerandola una porcheria turca.

Quelli che l'assaggiavano si limitavano a rispondere "buono", in parte forse perché non volevano mostrare apprezzamento per una bevanda appartenente alla tradizione del popolo che aveva loro arrecato tanti danni.

Kolschitzky fu costretto ad ingegnarsi, si disse "se ai miei clienti non piace il caffè turco, lo faremo alla viennese", così separò i fondi dal liquido, e gettò via la polvere che faceva tossire i viennesi, prese poi una punta di coltello di miele e lo mescolò alla bevanda di cui mitigò ulteriormente la forza aggiungendo tre cucchiari di latte, i clienti arrivarono a flotte.

Tuttavia esiste un'altra versione che attribuisce la paternità del cappuccino, ma anche del cornetto, all'italiano Marco d'Aviano, un frate cappuccino che a Vienna sul finire del 1600 si prodigò a difendere la cristianità contro gli Ottomani assediatori.

3.3 IL CONTRIBUTO DEI VIAGGIATORI

"Per i turchi in quel tempo
rifiutare o trascurare di dare il caffè alle proprie mogli
era causa legittima di divorzio"
(William H. Ukers)

Figura 10
Leonard Rauwolf, Viaggio nei Paesi del Levante. Frontespizio della seconda parte del diario di viaggio, in cui nel 1582 descrisse, tra le altre curiosità, il caffè



In Europa il caffè era conosciuto già dal XV secolo, grazie ai racconti che fecero i viaggiatori cristiani di ritorno dall'Oriente, ricchi di descrizioni più o meno precise sulla pianta e sul modo di preparare e servire la bevanda.

Il primo libro tedesco di viaggi in cui si fa cenno del caffè è quello di Leonardo Rauwolf, che pubblicò il suo "Viaggio in Levante" nel 1582 (quasi un secolo prima dell'apertura del caffè di Kolschitzky). Dal 1573 al 1578 Rauwolf visse nel vicino Oriente e

dappertutto vide quelle popolazioni consumare il caffè, a riguardo scrisse: "...hanno

Figura11 Disegno originale della pianta del caffè di Prospero Alpini



una bevanda molto buona e che tengono molto in considerazione, la

*chiamano Chaube, è nero quasi come l'inchiostro ed è molto salutare nella cura delle malattie dello stomaco. Qui usano berla la mattina presto, anche nei luoghi pubblici, senza vergogna e davanti a chiunque, in tazzine di argilla o di porcellana, caldo quanto possono, sorseggiando un po' alla volta.*³²

Dopo di lui fu il botanico e medico padovano Prospero Alpini (1533-1617), a descrivere la straordinaria bellezza dei fiori e delle foglie dell' "arbor bon" e a raccontare per la prima volta nel dettaglio le proprietà terapeutiche del "fructus sua

buna", in un libro scritto e stampato a Venezia nel 1592 intitolato *De Plantis Aegypti*.

*«Vidi nel giardinetto del mio nobile amico turco Hali bei un albero che produce quei semi diffusissimi chiamati Bon, oppure Ban. Con questi semi sia Egiziani che Arabi, preparano un decotto molto conosciuto, che essi stessi bevono al posto del vino, e che viene venduto nelle pubbliche taverne, non diversamente che da noi il vino: e quelli chiamano questa bevanda Caova. Questi semi vengono esportati dalla ricca Arabia. L'albero che ho veduto ha foglie molto grosse, d'una lucentezza soda e dura e d'un verde perenne.»*³³

«L'uso dei semi Bon è notissimo a tutti. Usano il decotto per rafforzare lo stomaco raffreddato, per coadiuvare la digestione, ed anche per rimuovere le ostruzioni dai visceri; ne bevono anche con grandissimo vantaggio quando hanno il fegato gonfio o sentono dolori nella regione della milza. È fuori dubbio che il "caova" sia un rimedio anche per le infiammazioni dell'utero: è consuetudine delle donne egiziane di bere durante le mestruazioni bevande molto calde, ingerendone a piccoli

³² Leonard Rauwolf, *Viaggio nei Paesi del Levante*, Lauingen, 1582, cit. p. 129.

³³ Prospero Alpini, *De Plantis Aegypti*, Venezia, 1592, cit. p. 26.

immagine ripresa da

www.iccu01e.caspur.it/ms/internetCulturale.php?id=mag_GEO0025184&teca=GeoWeb++Marciana

sorsi, e soprattutto di usarne in caso di ritardo delle mestruazioni; il rimedio è stato sperimentato e utile». ³⁴

L'umanista Bellus fu il primo a mandare un campione di chicchi in Europa (1596), li indirizzò al medico e botanico Charles de Lécluse, dando indicazioni su come tostarlo e pestarlo. De Lécluse ricorda il caffè in due delle sue opere (Rariorum plantarum historia (1601) e Exoticorum libri decem (1605)) Il letterato Pietro dalla Valle si imbarcò nel 1614 e descrisse il suo viaggio in forma epistolare. Nella lettera III da Costantinopoli del 1615 egli scrive:

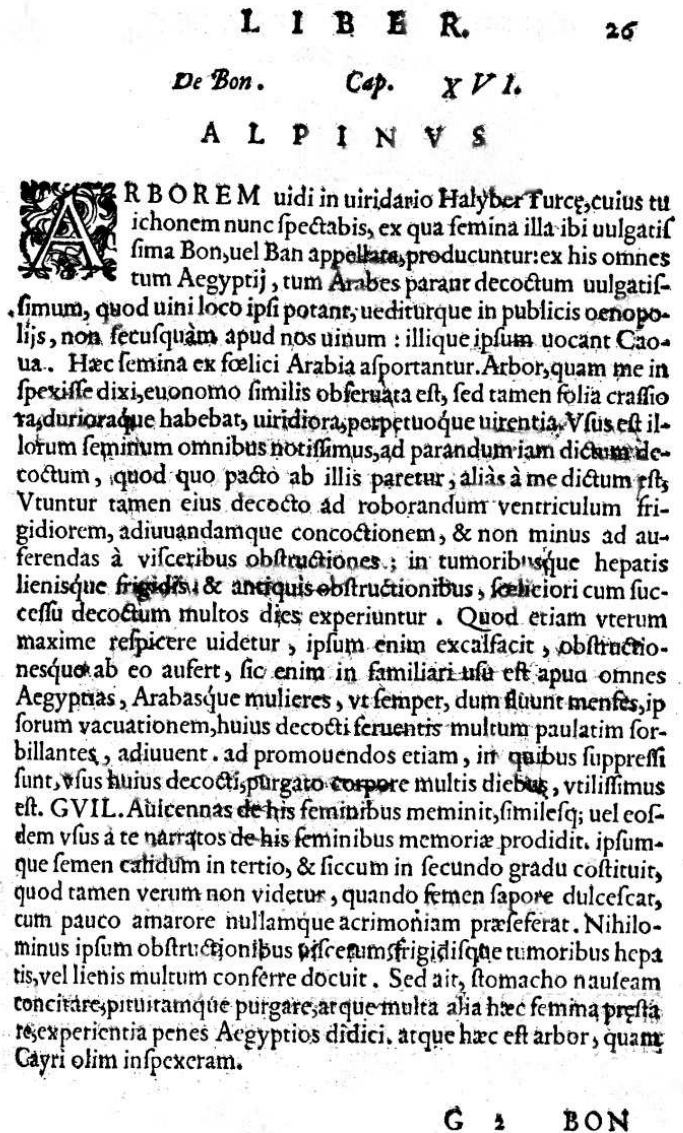
«Hanno i Turchi una bevanda di colore nero, e la state si fa rinfrescativa, e l'inverno al contrario; però è sempre la stessa, e si beve, che scotti, succhiandola a poco a poco, non a pasto ma fuori pasto, per delizia e per trattenimento, quando si sta in conversazione;

...stando quindi

sempre preparato un buon fuoco con molte scodelline di porcellana piene di questa robba, e... ci sono uomini deputati, che non fanno altro che portare scodelline a tutti i circostanti, e dare anco semi di melloni da passare il tempo». ³⁵

Figura 12

Descrizione originale della pianta del caffè di Prospero Alpini



³⁴ Ivi, cit. p. 26.

³⁵ Pietro dalla Valle, *Viaggi di Pietro Della Valle il pellegrino, descritti da lui medesimo in lettere familiari all'erudito suo amico Mario Schipano*, 1843, p. 64.

Immagine ripresa dalla presentazione del dottor Giuseppe Gheno

Sir Thomas Herbert, politico ed ammiraglio inglese, che nel 1626 fu a capo di una spedizione in Persia riferisce:

« Nulla al mondo piace più ai Persiani del coho o cofa, che i Turchi chiamano cafe. Questa bevanda sembra provenire dallo Stinge, tanto è nera, densa e amara. La si ottiene da semi rotondi, grossi, simili a quelli dell'alloro. Bevuta calda, pare sia sana: scaccia la malinconia e asciuga le lagrime, calma l'ira, fa nascere sentimenti lieti. Tuttavia i persiani non l'apprezzerebbero tanto se la tradizione non insegnasse che fu pensata e prodotta dall'Arcangelo Gabriele, per ristorare le forze indebolite di Maometto. Maometto affermava che tutte le volte che gustava della bevanda magica si sentiva la forza di levar di sella quaranta uomini e di giacersi con quaranta donne.»³⁶

Molto negli anni che seguirono si scrisse sul caffè quale bevanda misteriosa, dagli effetti contrastanti e dai molteplici usi. Il caffè, come tutte le novità di cui non se ne conosce la natura ha procurato, nei secoli, immensa fortuna a chi con ottimismo l'ha accolto ed apprezzato e sventura a chi, lasciandosi trascinare dai pregiudizi, ne ha ostacolato la diffusione.

³⁶ Sir Thomas Herbert, *Un viaggio in Persia e nelle Indie Orientali*, 1626

3.4 I DIFFIDENTI MARSIGLIESI

“Se eccedi nel consumo di quest’acqua, detta kahave, essa prosciuga ogni altro desiderio della carne.”

(Adam Olearius, viaggiatore orientalista tedesco, 1637)

Erano un popolo fiero, allegro e operoso, spremitori d’olio, vignaioli, carpentieri, scalpellini, tutti i mestieri piacevano ai marsigliesi, solo una cosa non piaceva loro: essere francesi.

Circa nel 1594 una nave gettò l’ancora nel porto di Marsiglia, ne scese il signor De La Roque, un ricco proprietario di ritorno da Costantinopoli. Egli aveva portato con sé, tra le altre cose, un brico di metallo, in cui vi erano una qualche specie di piselli tostati, da cui ricavò la bevanda che fece assaggiare ai suoi amici. In breve la provvista fu consumata e ci vollero alcuni anni prima che il caffè potesse giungere qui di nuovo.

Improvvisamente nel 1660 arrivò dall’Egitto una grande nave carica esclusivamente di caffè, destinato solo alle farmacie; era fuori discussione che una sostanza dagli effetti così strani, che impediva di dormire per notti intere, potesse essere una bevanda, era un medicinale.

A confutare questa tesi nel 1664 apparve un libro che divenne molto popolare in quell’epoca: “Viaggio in Oriente” di Thévenot, nel capitolo sul caffè egli scrive:

« i turchi usano una bevanda che fra di essi è molto comune: la bevono a tutte le ore. Si chiama cavè e si prepara con dei grani neri. Fanno tostare i chicchi sul fuoco in una padella; tostati, li pestano in polvere fina. Quando poi vogliono bere, prendono un bricco di metallo, che chiamano ibrik, lo riempiono d’acqua e lo fanno bollire: quindi vi gettano una buona cucchiata di quella polvere. Dopo un momento ritirano rapidamente dal fuoco il bricco, che altrimenti trabocca. Quando la bevanda nera ha levato il bollore per dieci o dodici volte, la versano in tazze di porcellana, che dispongono sopra un vassoio dipinto, e offrono in giro. La bevanda va sorbita molto calda, e soprattutto presa in molti sorsi: presa in una volta non piace. Questa bevanda dev’essere amara e nera, e deve anche avere odore di bruciaticcio. Le piccole sorsate sono imposte dalla paura di scottarsi, di modo che in una “cavéhanne” (così si chiamano i luoghi in cui si mesce il caffè) si sente una musica di gente che sorbisce. Questa bibita impedisce che i soliti vapori della sazietà salgano dallo stomaco al capo, impedisce anche di addormentarsi. Se i nostri negozianti

francesi hanno molte lettere da scrivere e vogliono lavorare tutta la notte, in avvenire faranno bene a prendere dopo le dieci una o due tazze di cavè. Quanto al sapore, la seconda volta ci si è già abituati e non lo si trova più sgradevole. Rinforza lo stomaco e aiuta la digestione. I turchi credono pure allunghi la vita e guarisca di una gran quantità di mali. Laggiù lo bevono i poveri e i ricchi, è una delle cose che il marito deve assolutamente dare alla moglie. Vi sono caffè pubblici, dove si prepara la bevanda in grandi quantità per tutti i clienti. In questi luoghi possono andare tutti, senza distinzione di casta o di religione; non è una vergogna entrarvi; ci si va per divertirsi. »³⁷

Da questa descrizione appare chiaro che in Oriente c'erano botteghe del caffè come qui osterie e di certo non veniva venduto in farmacia. Di conseguenza un paio di osti aprirono la prima bottega del caffè di Marsiglia, parte per i marinai, parte per i borghesi.

Due categorie cominciarono molto presto a manifestare il loro rancore: i vignaioli e i dottori.

Entrambi si sentivano scavalcati da questa nuova bevanda che minacciava i loro affari, i primi temevano che chi consumava caffè smettesse di bere vino, i medici erano furiosi perché avevano visto sottrarsi il prodotto al dominio delle loro ricette, prima per avere il caffè era necessaria la prescrizione medica, Marsiglia si stava emancipando e i dottori restando con un palmo di naso, risposero dichiarando il caffè un veleno.

I dottori di Aix en Provence proposero al signor Colomb, all'atto della sua pubblica assunzione nel collegio medico di Marsiglia la seguente domanda: "L'uso del caffè è dannoso o no agli abitanti di Marsiglia?", egli subito comprese cosa si voleva da lui: un'arringa contro il caffè.

Senza esitare constatò che ovunque arrivi il caffè diventa in breve un padrone dispotico, suscitando passioni contro le quali non giovano né ammonimenti né persecuzioni. Il medico disse che la bevanda avrebbe soppiantato completamente il vino, essendo poi per natura calda e secca avrebbe avuto l'effetto di asciugare il sangue e i reni, portando in alcuni casi persino alla paralisi e all'impotenza.

La condanna del medico non ebbe grande effetto sulle masse, ma piuttosto sui dotti, che alla fine del '600 erano avversari del caffè.

³⁷ H. E. Jacob, *Biografia...*, cit. p. 86.

Le quisquillie dei dotti continuarono, tuttavia i borghesi non se ne curavano molto, e tracannavano caffè come fosse vino, ma ecco farsi avanti una calunnia che fece al caffè molto più danno di quello arrecato sino a quel momento dalle più o meno veritiere ricerche mediche.

Si tratta di un libro tedesco al tempo molto conosciuto, scritto da un orientalista di nome Adam Olearius, tradotto già dal 1666 in francese, vi erano racconti sugli usi locali e storie apprese durante i suoi viaggi, tra cui quella del re persiano Mahmud Kasnin :

«Se eccedi nel consumo di quest'acqua, detta kahave, essa prosciuga ogni altro desiderio della carne.

Raccontano di un re persiano, il sultano Mahmud Kasnin, che regnò in Persia prima di Tamerlano (Timur) e che divenne un tale assiduo bevitore di kahave da dimenticare la sua sposa e disdegnare i rapporti sessuali, procurando alla regina enorme dispiacere. In un'occasione lei sedeva alla finestra, e vedendo uno stallone costretto in terra per essere castrato, domandò cosa stesse avvenendo. Ed essendole risposto, con la dovuta franchezza, che si voleva inibire la lussuria perché non montasse una cavalla, ella rispose che non erano necessari tanti sforzi ma bastava servirgli dell'acqua kahave perché presto diventasse come il re.³⁸»

A Marsiglia questa storiella, stampata e poi diffusa a gran voce, costò al caffè molti più clienti che tutte le cattiverie e le controindicazioni dette sul suo conto da medici e dotti. Moltissimi lo abbandonarono. Lasciarono ai loro “amici” parigini il compito di riscoprirlo.

³⁸ Bennet A. Weinberg e Bonnie K. Bealer, *Caffeina, storia cultura e scienza della sostanza più diffusa al mondo*, Londra, 2001, cit. p. 109.

3.5 FRANCIA

È diffusa a Parigi la voga del caffè. Nei locali dove è servito, i proprietari sanno come prepararlo perché scuota le menti di chi lo beve. Quando i clienti lasciano i caffè, tutti credono di essere diventati almeno quattro volte più intelligenti che al loro arrivo
(Montesquieu, lettera personale, 1722)

3.5.1 L’AFFASCINANTE SOLIMANO AGA

Parigi verso la metà del XVII secolo sotto il regno di Luigi XIV, Re Sole, era il centro del mondo, tutti i principi e i popoli della terra lo sanno e lo sentono, il sole sorge a Parigi.

In questo scenario, quasi mitologico, si inserisce, intorno al 1669, un evento singolare. Il sultano turco Maometto IV, sovrano dell’impero ottomano, inviò in qualità di ambasciatore Solimano Aga alla corte del Re Sole. L’incontro tra i due non andò bene, il Re attendeva l’ambasciatore avvolto in un lussuosissimo abito, che indossò solo in quell’occasione per impressionare l’ospite. Solimano, vestito con un semplice manto in lana, non ne fu intimidito, con molta umiltà si fermò davanti al re e senza inginocchiarsi consegnò la lettera scritta dal suo sultano al “fratello d’Occidente”. Luigi rimase impassibile e non si degnò neppure di aprirla, disse che l’avrebbe letta in un secondo momento, al che il turco chiese al re il motivo di tale comportamento, egli rispose dicendo “io rispondo soltanto al mio umore” e congedò l’ambasciatore. Le carrozze di Corte ricondussero Solimano da Versailles a Parigi, dove affittò un palazzo, nel quartiere più esclusivo, che arredò con immensa magnificenza. Si diffuse la favola di un clima artificiale al palazzo, pervaso da profumo di rosa che portava alla mente i luoghi esotici delle sue terre d’origine.

Solimano infiammò l’immaginario parigino e incuriosì l’alta aristocrazia che ad ogni costo cercava di farsi ammettere nella casa. Gli ospiti venivano accolti in sale appena illuminate, senza sedie, tappezzate di legni odorosi, con muri rivestiti di piastrelle smaltate e i pavimenti di tappeti fittamente decorati; vi erano nicchie con stallatiti, cupole multicolori, sferiche e a punta che volteggiavano sul capo degli stranieri.

Lo scrittore del XIV secolo Isaac Disraeli descrisse nel dettaglio come si prendeva il caffè, ospiti dell'ambasciatore ottomano:

«Inginocchiati, gli schiavi neri dell'ambasciatore, agghindati in abiti bellissimi, servivano alle gran dame caffè di Mocha della qualità migliore in tazzine di pregiata porcellana, che veniva riversato nelle sottocoppe d'oro e d'argento adagate su tovaglioli di seta ricamati e orlati d'oro, e queste civettavano smorfiose con i loro ammiratori, mentre piegavano i loro volti, sommersi dai belletti e dalla cipria, sulla nuova e fumante bevanda».

Inizialmente gli uomini non ci vollero andare e preferirono mandarci le mogli, queste marchese e duchesse entusiaste di recarsi da Solimano Aga, si sedevano sui suoi morbidi cuscini e sorseggiavano quella calda bevanda che per loro aveva un sapore orribile. Era il “prezzo” del soggiorno nella casa, si scontava accettando di bere il caffè, lo detestavano talmente tanto che alcune di loro iniziarono a portarsi da casa lo zucchero che di nascosto, per non offendere l'ambasciatore, infilavano nelle tazze. Incantate dal fascino seducente di Solimano, le donne stavano ore ad ascoltarlo parlare di storie orientali, come quella del caffè e di come fu scoperto.

L'ambasciatore stava tessendo le lodi del caffè.

Tuttavia questo ancora non aveva conquistato la totalità dei parigini, era troppo caro per avere una vera diffusione, lo si trovava solo in case aristocratiche, mentre quelle borghesi non avevano opportunità di berne, e infondo la “moda orientale” risultò tanto preziosa quanto ridicola.

Dopo Solimano Aga un altro uomo orientale tentò di far fortuna col caffè, nel 1672 l'armeno Pascal aprì la prima piccola bottega del caffè sulla piazza del mercato Saint-Germain in occasione della grande fiera dell'industria. Successivamente, forte del successo ottenuto durante la fiera, eresse la sua “Maison de Caova”, una fedele imitazione delle case del caffè che si potevano trovare a Costantinopoli, e questa non ebbe grande successo, il Pascal si era ingannato, aveva scambiato per interesse la semplice curiosità che i parigini avevano mostrato nei confronti della sua bevanda durante la fiera, e in poco tempo fallì.

3.5.2 IL PRIMO CAFÉ

Fu necessario attendere fino al 1689 prima di vedere un vero caffè moderno, un adattamento francese del Caffè orientale. Questo fu il *Cafe de Procope*, aperto da Francois Procope (Procopio Cultelli, o Cotelli) che si trasferì in Francia da Firenze o Palermo. Procope era un *limonadier* (venditore di limonata) che aveva ottenuto la licenza reale per vendere spezie, gelati, orzo, acqua, limonata, e altre bevande. Presto egli aggiunse il caffè alla lista, attirando una grande e illustre clientela. Procope, era una persona molto perspicace, e vide nel caffè una possibilità di guadagno, così aprì il suo caffè di fronte alla recente apertura del teatro della *Comédie Française*, nella strada poi conosciuta come la *rue des Fosses - St.-Germain*; ora *rue de l'Ancienne Comedie*.

Uno scrittore del periodo ha lasciato questa descrizione del luogo: "*Café de Procope . . . è stato chiamato anche The Antre [caverna] de Procope, perché era molto buio anche in pieno giorno, e mal illuminato la sera, e perché frequentato da una serie di smilzi, pallidi poeti che avevano un po' l'aspetto di fantasmi.*"

A causa della sua posizione, il *Cafe de Procope* divenne il luogo di ritrovo di molti noti attori francesi, autori, drammaturghi, e musicisti del Settecento. Fu un vero e proprio salotto letterario, Voltaire ne era un cliente costante. Ancora oggi, dopo un'esistenza di più di due secoli, il tavolo e la sedia in marmo su cui egli era solito sedere, sono state le reliquie più preziose del Caffè. La sua bevanda preferita si diceva esser stata un mix di caffè e cioccolato.

Lo scrittore e filosofo Rousseau, il drammaturgo e finanziere Beaumarchais, l'enciclopedista Diderot, Liemierre, Crebillon, Piron, La Chaussee, Fontenelle, Condorcet, e una lunga serie di luci minori nelle arti francesi, erano frequentatori del modesto Caffè di Francois Procope. Anche Benjamin Franklin, riconosciuto in Europa come uno dei pensatori più importanti del mondo nei giorni della Rivoluzione americana, venne al Procope durante i soggiorni parigini in cerca di appoggi alla sua causa; e quando l'illustre americano morì nel 1790, questa casa di caffè francese andò in lutto "per il grande amico del repubblicanesimo" .

Il Café de Procope incombe negli annali della Rivoluzione francese. Durante i giorni turbolenti del 1789 si potevano trovare ai tavoli, a bere caffè o forti bevande, e impegnati in dibattiti sulle scottanti questioni del momento, le più grandi personalità del tempo.

Dopo la rivoluzione, il Café de Procope perse il suo prestigio letterario e affondò a livello di un normale ristorante. Il ristorante Procope sopravvive tutt'oggi in rue de l'Ancienne Comedie 13.

La storia racconta che, con l'apertura del Cafè de Procope, il caffè abbia iniziato ad essere apprezzato in tutta Parigi e da qui ebbe inizio la sua diffusione.

Durante il regno di Luigi XV c'erano 600 caffetterie a Parigi, alla fine del XVIII secolo ve n'erano più di 800. Dal 1843 il numero era aumentato a più di 3000.

3.5.3 VITA NEI CAFÈ

Anche un altro venditore ambulante parigino, Lefèvre, aprì un caffè nel 1690, vicino al *Palais Royal*. Fu venduto nel 1718 e rinominato *Café de la Régence*, in onore del reggente il Duca d'Orleans.

Questo Cafè sottrasse molti clienti al *Procope*, e a solo stilare la lista di clienti nella sua lunga carriera, significherebbe delineare la storia della letteratura francese di più di due secoli.

Sono ancora oggi ricordate le visite al Cafè del rivoluzionario Robespierre, di Napoleone, che allora era notato più per la sua abilità negli scacchi che per le sue propensioni a costruire un impero; Voltaire, Alfred de Musset, Victor Hugo, Théophile Gautier, J. J. Rousseau, il Duca di Richelieu, Fontenelle, Henry Murger. Diderot racconta nei suoi *Memoirs* che sua moglie gli dava ogni giorno nove soldi per poter bere il suo caffè lì. Fu in questo luogo che ha lavorato alla sua *Encyclopédie*. Parigi diventò un enorme *café*. La conversazione in Francia era al suo apice.

Non v'è dubbio che questa esplosione dialettica fu dovuta ad una opportuna rivoluzione dei tempi, a un grande evento che trasformò i costumi e gli umori della gente: l'avvento del caffè. Di questa improvvisa allegrezza, di questa irrisione del vecchio mondo, di questi fulminei colpi di genio i versi brillanti di Voltaire, le *Lettere persiane*, ci danno solo una pallida idea.

L'attuale *Café de la Regence* si trova in rue St.- Honoré, e mantiene in larga misura l'aspetto di un tempo.

La moda del caffè rese popolare l'uso dello zucchero, che veniva acquistato all'oncia presso la bottega del farmacista. Dufour dice che a Parigi usavano mettere talmente tanto zucchero nel caffè che " *non era altro se non uno sciroppo di acqua annerito*".³⁹ Alcuni caffè divennero noti per la tipologia dei loro frequentatori: militari, studenti, artisti, mercanti, politici, ognuno di loro aveva il proprio bistrot preferito. Il principale rivale del *Café Procope* nell'attrarre i poeti fu il *Café Parnase*. Anche il *Café Bourette* attraeva i letterati, mentre il *Café Anglais* era il favorito di attori e spettatori che vi si recavano dopo gli spettacoli, il *Café Alexandre* era frequentato da musicisti e compositori e il *Café des Arts* riuniva il mondo della lirica. Il *Café des Armes d'Espagne* era un ritrovo per gli ufficiali dell'esercito.

Questi erano dei senati in miniatura; qui importanti questioni politiche sono state discusse; qui la pace e la guerra sono state decise; qui le tesi di distinti oratori sono state vittoriosamente confutate e ministri scherniti per la loro ignoranza, la loro incapacità, la loro perfidia, la loro corruzione.

Il caffè è in realtà un'istituzione francese, nessun governo può andare contro il sentimento dei *Cafés*. La rivoluzione ha avuto luogo poiché i *Cafés* erano in favore alla Rivoluzione. Napoleone regnò perché erano in favore alla sua gloria.

3.5.4 I CAFÉ E LA RIVOLUZIONE

«Il caffè è la rivoluzione.

Poiché l'osteria è detronizzata, l'orribile osteria dove ancora mezzo secolo fa la gioventù si aggirava tra le botti e le meretrici...

Meno canzoni di alcolizzati di notte, meno aristocratici nel ruscello...

Il caffè, bevanda sobria. È potente nutrimento del cervello, di cui, al contrario degli alcolici, aumenta la purità e la chiarezza; il caffè che scaccia le nuvole della fantasia, torbida e pesante; che illumina improvvisamente la realtà delle cose col lampo della verità; il caffè antierotico, che pone finalmente l'eccitazione dello spirito al posto di quella dei sensi!...

Il forte caffè di santo Domingo, che Buffon, Diderot, Rousseau bevevano, trasmetteva il fuoco alle anime ardenti, e i profeti adunati tutti i giorni nella

³⁹ William H. Ukers, *All about Coffee...*, Op. Cit. p. 98.

taverna di Procopio vedevano con sguardo acuto in fondo alla bevanda nera il chiarore dell'anno della Rivoluzione.»⁴⁰

Il caffè fu il luogo dove le persone s'incontravano, dove borghesi, letterati e "terzo stato" potevano dialogare e scambiarsi opinioni, dove letteratura ed economia si fondevano insieme.

In un clima in cui si lavorava per non morire di fame, ma appena ci si metteva a lavorare si doveva cedere gran parte dei frutti del lavoro al re, il malcontento e la rabbia avevano raggiunto livelli insopportabili.

Ma ecco che d'un tratto la sofferenza degli uomini taciturni, incapaci di esprimere il proprio scontento, incontra davanti ad una tazza di caffè fumante lo scrittore, capace di pensare, parlare, scrivere per ventiquattro ore di seguito.

La miseria sociale ed economica fu denunciata e i muri cominciarono a vacillare.

Cadde la Bastiglia, fu la prima vittoria di quella "miscela esplosiva" senza la quale da allora non si può immaginare il nostro mondo.

Michelet scrisse: *"la realtà delle cose si univa con la verità dello spirito"*⁴¹

La rivoluzione in fondo, non fu altro che l'incontro esplosivo tra schiavitù economica e libertà filosofica di pensiero.⁴²

⁴⁰Ivi

⁴¹Jacob, *Biografia...*, cit. p. 180.

⁴²Ivi

3.6 ITALIA

Se noiosa ipocondria t'opprime,
O troppo intorno a le vezzose membra
Adipe cresce, de' tuoi labbri onora
La nettarea bevanda, ove abbronzato
Fuma et arde il legume a te d'Aleppo
Giunto, e da Moca, che di mille navi
Popolata mai sempre insuperbisce.

(Giuseppe Parini)

3.6.1 VENEZIA

Caffè significa mondo arabo, e la via di mare tra il mondo arabo e l'Europa ha fatto per molto tempo capo a Venezia, è quindi molto probabile che il caffè sia passato sulle acque azzurre del Mediterraneo e dell'Adriatico, prima che i turchi lo reindirizzassero via terra (seconda metà del '600).

L'accenno più antico all'uso del caffè viene fatto nel 1582 da un certo Francesco Morosini, bailo della Serenissima a Costantinopoli. Morosini descrive il rito del caffè turco come qualcosa a lui completamente sconosciuto, pare quindi evidente che sul finire del '500 a Venezia non si beveva ancora caffè. Fino ai primi anni del XVII secolo il caffè era pochissimo conosciuto e le uniche importazioni in Europa si devono ai viaggiatori, che di ritorno dall'Oriente portavano con sé alcuni chicchi.

Il primo carico consistente sbarcò a Venezia nel 1624, probabilmente proveniente da Costantinopoli insieme a spezie, sete, tinture, profumi ed altre merci esotiche.

Sembra che l'evento cruciale per il destino della bevanda in Italia (e in parte in Europa) abbia a che fare con papa Clemente VIII. Egli venne chiamato a pronunziarsi sul caffè, sollecitato da sacerdoti cattolici che, come i mussulmani, ne contrastavano il consumo ritenendolo una violazione della legge divina. Spinto da curiosità il papa decise di provare la bevanda nera prima di decidere.

Il suo sapore ed il suo effetto gli piacquero a tal punto che giudicò uno spreco insano lasciarne il godimento agli infedeli mussulmani (forse il giudizio fu dato anche alla luce dei tanti decreti di re e sultani che prima di lui avevano tentato di ostacolare la

bevanda, mai nessuno di loro riuscì a farlo rispettare). “Battezzò” la bevanda come utilizzabile dai cristiani, risparmiando all’Europa le controversie religiose che per secoli si erano susseguite nel mondo islamico.

Ottenuto il favore del papa, il caffè iniziò ad essere compreso tra i prodotti offerti dai venditori ambulanti italiani. Una storia non confermata fa risalire l’apertura del primo caffè italiano al 1645, ma la prima data attendibile è il 1683, quando aprì i battenti un caffè a Venezia sotto le “Procuratie Nuove”, ossia sul lato sud di Piazza San Marco. Il Caffè Florian, così chiamato dal nome del proprietario, divenne uno dei Caffè più celebrati del continente, ritrovo dell’aristocrazia veneziana e meta internazionale di artisti e scrittori tra i quali Goldoni, Casanova, Rousseau, Byron, Alfred de Musset e George Sand.

A questo seguirono moltissimi altri che costellarono la piazza e rapidamente invasero la città intera, tra questi il Caffè Quadri, inaugurato nel 1775 da un mercante veneziano di nome Giorgio Quadri, che divenne ben presto uno dei luoghi di ritrovo preferiti dall’aristocrazia veneziana.

La moda del caffè in breve tempo si estese da Venezia a tutta la Terraferma veneta. Tra i più celebri caffè veneti il celeberrimo Caffè Pedrocchi di Padova fornisce un esempio di identificazione di un’intera comunità urbana con il più popolare luogo di sociabilità cittadina. Come, infatti, scrisse Giuseppe Adami, *«tutto il cuore di Padova pulsa in una bottega di caffè»*, osservava che:

*«da noi, oramai per una ragione di abitudini che ci è venuta col sangue, ogni faccenda, ogni affare, ogni movimento della vita quotidiana si repercote e si svolge al tavolino del caffè; e ad esso convengono così i minuti pettegolezzi della cronaca mondana come le grandi negoziazioni che spostano ed agitano terre e agricoltori, come le quistioni politiche e, nei momenti di crisi, le idee audaci e le audacissime decisioni.»*⁴³

⁴³ Giuseppe Adami, *Il Caffè Pedrocchi nella sua vita e nella sua storia*, in *La Lettura*, 1905, nr. 9, Op. cit. p. 787.

3.6.2 ROMA

Roma, in quanto capitale dell'antiquato stato pontificio, difficilmente poteva competere con le altre capitali europee più all'avanguardia dal punto di vista economico e culturale.

Per sua natura lo Stato ecclesiastico era piuttosto restio a innovazioni e ammodernamenti e appariva alquanto chiuso verso possibili mode e influssi provenienti dall'estero (laddove "estero" erano anche città come Venezia, Firenze, Torino e Napoli), tanto più durante il Settecento la Chiesa si sentiva fortemente minacciata dalla filosofia materialistica dell'Illuminismo. La chiusura verso le mode e i costumi stranieri riguarderà ogni aspetto della vita pubblica – e quindi anche la moda delle "Botteghe del caffè", che invece già spopolavano in altre città italiane ed europee.

Alla fine, però, anche Roma dovrà cedere alla sempre più pressante domanda proveniente soprattutto dai giovani rampolli europei, che nella Città eterna concludevano il loro "tour italiano" con un soggiorno di alcuni mesi durante i quali non intendevano affatto rinunciare alla moda del caffè cui li avevano abituati le città di provenienza. Il Papa autorizzò, dunque, l'apertura delle "Botteghe" anche a Roma, riservandone inizialmente l'uso ai soli stranieri. Una breve indagine sui nomi dei primi Caffè romani mostra chiaramente il carattere esotico cui il nuovo tipo di locale e la bevanda in esso servita venivano associati: tra queste troviamo il "Caffè Turco a Campo Marzio", il "Caffè degli Inglesi" o il "Caffè Greco" e la "Bottega dal Caffè del Veneziano" in Piazza Sciarra, così chiamato in onore ad una collaborazione avviata dai proprietari (la famiglia Ricci) con un caffettiere della Serenissima. Fu in particolare merito del "Caffè del Veneziano" quello di servire per la prima volta lo zucchero a parte, ossia separato dalla tazzina; un uso che si diffonderà ben presto in molte città.

Il 1860 fu un anno memorabile per la storia del "Veneziano". Da poco era stato rinnovato per l'ennesima volta l'arredamento del locale: grandi specchi e lampadari a gas, divani di velluto rosso che spiccavano sullo sfondo di una lussuosa tappezzeria verde. Ma proprio il rosso dei divani e il verde della tappezzeria, unitamente al bianco del soffitto, indussero la polizia ad aprire un'inchiesta per cospirazione contro lo Stato pontificio, dal momento che la combinazione dei colori venne interpretata come un sostegno al tricolore "italiano" e una forma di propaganda ideologica delle idee risorgimentali.

3.6.3 L'ANTICO GRECO

Agli occhi degli stranieri Roma si presentava in tutta la sua bellezza classica e barocca ma non offriva certo il confort e gli standard delle altre capitali. La sua pure tardiva apertura dei Caffè fu quindi salutata soprattutto dai numerosi giovani artisti stranieri che trascorrevano lunghi periodi di studio in città. Nell'Ottocento il "Greco" godette di un successo incontrastato, rappresentando per antonomasia il Caffè della capitale. Da allora la cultura del caffè a Roma ha un indirizzo famoso in tutto il mondo: Via dei Condotti 86.

Del fondatore ellenico dello storico "Caffè Greco" conosciamo solo il nome italianizzato: Nicola di Maddalena. Per la sua "Bottega" egli scelse un angolo di Roma – Via Condotti con l'adiacente Piazza di Spagna – che nel Settecento risultava animato da artisti e turisti stranieri. Fondato nel 1750, il "Caffè Greco" fu subito un successo, tanto che il monolocale iniziale risultò ben presto troppo piccolo per le orde di avventori che ogni giorno lo prendevano letteralmente d'assalto. Infatti, il "Greco" divenne subito meta fissa della colonia di artisti tedeschi nonché letterati e musicisti stranieri di passaggio per la Città eterna, tanto da renderne l'atmosfera del tutto particolare:

«Gaie brigate di artisti vi affluivano; discussioni letterarie vi si accendevano; e il Caffè ha veduto aggirarsi fra le sue mura, e sedersi ai suoi tavoli, Goethe e Goldoni, Schopenhauer e Bizet, Böcklin e Mendelssohn, Gogol e Gounod, Wagner e Lembach, Liszt e Berlioz, Mickiewicz e Mark Twain, e moltissimi altri celebri artisti, musicisti, letterati, pittori, filosofi, poeti fino a Coleman e a Cesare Pascarella. Ed ognuno vi ha lasciato un'orma non banale del suo passaggio: un dipinto, uno scritto, un disegno, una statuetta, una caricatura, un sonetto.»⁴⁴

⁴⁴Renzo Levi Naim, *Illustri clienti di un antico caffè romano*, in *La Lettura*, 1923, nr. 3, p. 235

3.6.4 NAPOLI

“A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco”

(Erri de Luca)

Come a Milano, ma diversamente da Roma, nella Napoli settecentesca aleggiava un forte spirito illuministico che non mancò di coinvolgere l'uso e l'immagine del caffè, in linea con gli altri centri di cultura europei.

Aria del tutto diversa tirerà invece nella Napoli ottocentesca! Ben presto, la città creò una sua autonoma invenzione: il “Caffè concerto” con un numero che sarà il prototipo del moderno spogliarello. In poco tempo i “Caffè concerto”, tra i quali gli eleganti “Strasburgo”, “Birreria Monaco”, “Vermouth di Torino”, il “Gambrinus” e il “Caffè Turco”, spunteranno come i funghi. Ma il Caffè storico più famoso di Napoli fu il

Figura 13 Caffettiera napoletana



“Gambrinus” che aprì i battenti nel 1890 e col tempo arrivò a rappresentare il principale luogo di convegno di Napoli. Le sue sale, impreziosite da dipinti, marmi, stucchi, divennero una piccola galleria d'arte illuminata ben presto dall'energia elettrica. Le sale del “Gambrinus” hanno visto passare tutti gli intellettuali e gli artisti della Napoli otto-novecentesca tra cui Salvatore Di Giacomo,

Libero Bovio, Benedetto Croce, Eduardo De Filippo ed Enrico De Nicola. Diretto concorrente del “Gambrinus” fu il “Caffè Turco”, aperto nel 1885, in cui si organizzavano intrattenimenti musicali durante i quali il proprietario, vestito alla turca con un fez rosso in testa, era solito sorvegliare che tutto procedesse per il meglio. Non ci volle molto perché il caffè diventasse la bevanda cittadina. Anzi quello napoletano divenne presto il caffè per antonomasia.⁴⁵

A Napoli il caffè diventerà un vero e proprio rito, una cerimonia come quella praticata dagli arabi; con i suoi tempi, i suoi ritmi, i suoi strumenti “liturgici” e – perché no? – i suoi trucchi per riuscire meglio. Insomma la manifestazione di una vera e propria scuola di pensiero. Ma il più celebre contributo

Figura 14 Moka Bialetti



⁴⁵ Entrambe le immagine sono state riprese da <http://caffeamodomio.com/>

partenopeo alla cultura del caffè in Italia è senza dubbio la “napoletana”, che fu la caffettiera più diffusa fin quando, nel 1933, la mente creativa dell’ingegnere milanese Alfonso Bialetti non partorì la prima Moka Express dai chiari tratti Art Decò.

Il proverbiale senso di umanità e l’ospitale cordialità dei napoletani hanno lasciato tracce nella loro cultura del caffè. Fu infatti nei bar di Napoli che vide la luce quello che può essere ritenuto il tipo più “buono” di caffè: il “sospeso”, ossia un espresso non consumato da chi lo paga (consumazione “sospesa”, appunto) ma destinato a qualche avventore meno abbiente di passaggio – un piccolo-grande segno di solidarietà sociale.

3.6.5 LA BOTTEGA GOLDONIANA

“E che tutti vogliono fare come tutti!
Poc’anzi la moda imponeva l’acquavite
e adesso è il caffè ad essere in voga”
(Carlo Goldoni, *La Bottega del Caffè*, 1750)

Nel Settecento il caffè, inteso sia come bevanda sia come luogo di degustazione, si presenta come un’istituzione diffusa e accreditata in ogni paese. Non è, perciò, strano che questa moda abbia lasciato tracce nella letteratura del tempo. Per l’Italia la consacrazione letteraria si ha nelle commedie di Carlo Goldoni, attento osservatore e critico della società veneziana, egli scrisse del caffè in molte sue commedie, e ad una di queste dedicò addirittura il titolo: “*La bottega del caffè*” L’assiduità del topos testimonia la moda in cui era incorso il nuovo tipo di locale nella Venezia goldoniana, che – oltre ai numerosissimi teatri – contava altrettante numerose “Botteghe” dedite alla vendita del vino arabo. Con Goldoni il caffè riceve il suo sigillo di bevanda della emergente classe borghese e imprenditoriale della città, contrapposta a quella aristocratica (che beve cioccolata) e al popolo (che beve vino). Ma è “*La sposa persiana*” a contenere quella che è forse la prima ricetta letteraria del caffè:

*Ecco il caffè, signore, caffè in Arabia nato,
E dalle carovane in Ispaan portato.
L’arabo certamente sempre è il caffè migliore;*

*Mentre spunta da un lato, mette dall'altro il fiore.
Nasce in pingue terreno, vuol ombra, o poco sole.
Piantare ogni tre anni l'arboscel si suole.
Il frutto non è vero, ch'esser debba piccino,
Anzi dev'esser grosso, basta sia verdolino,
Usarlo indi conviene di fresco macinato,
in luogo caldo e asciutto, con gelosia guardato.
A farlo vi vuol poco;
Mettervi la sua dose, e non versarlo al fuoco.
Far sollevar la spuma, poi abbassarla a un tratto
Sei, sette volte almeno, il caffè presto è fatto.⁴⁶*

I caffè nelle commedie goldoniane vengono presentati come luogo di sociabilità, e di incontro, ma non solo, l'autore li denuncia anche come luoghi di appuntamento, di seduzione e di adescamento. Vennero definiti posti loschi, ritrovo di ladri, imbrogliatori, adescatrici e lestofanti. Non prive di un certo bozzettismo critico-sociale, nelle sue opere il Goldoni presenta le botteghe in un modo completamente differente da quello a cui si era abituati, affibbiandogli una connotazione negativa.

3.6.6 MILANO

Anche la Milano settecentesca viene interessata dalla moda dei caffè. Tra i primi e più celebri figura senz'altro il "Caffè della Scala" che prendeva il nome dall'attiguo teatro lirico. Tale posizione garantiva a questa "bottega" una clientela di lusso che alternava le critiche agli spettacoli del Teatro Ducale coi pettegolezzi mondani della corte e della società milanese, interrotte qualche volta da appassionate discussioni letterarie e filosofiche nelle quali gli eroi erano Rousseau, Voltaire, l'Enciclopedia, Parini, Verri, Beccaria.

Non stupisce che il gruppo di illuministi milanesi riunitosi intorno ai fratelli Verri⁴⁷ scelse di chiamare "Il Caffè" il foglio cui diedero vita per diffondere le proprie idee nel Regno. Per dirla con Pietro Verri, uno dei suoi fondatori insieme al fratello

⁴⁶ Carlo Goldoni, *La sposa persiana*, Firenze, 1753

⁴⁷ Pietro Verri (Milano, 12 dicembre 1728 – Milano, 28 giugno 1797), filosofo, economista, storico e scrittore italiano, fondò, nel 1761 insieme al fratello Alessandro Verri (Milano, 9 novembre 1741 – Roma, 23 settembre 1816) e agli amici Cesare Beccaria, Alfonso Longo, Pietro Secchi, Giambattista Biffi e Luigi Lambertenghi, la cosiddetta Accademia dei Pugni, iniziale nucleo redazionale del foglio periodico *Il Caffè*, destinato a diventare il punto di riferimento del riformismo illuministico italiano.

Alessandro, si tratta di un «*foglio di stampa che si pubblicherà ogni dieci giorni*»⁴⁸ su cui – «*con ogni stile che non annoi*»⁴⁹ – saranno scritte «*cose varie, cose disparatissime, cose inedite, cose fatte da diversi autori, cose tutte dirette alla pubblica utilità*».⁵⁰ La ragione del titolo risale alla storia che gli illuministi milanesi inventano per ambientare i dibattiti e le riflessioni riportate dalla rivista: una fittizia «*bottega addobbata con ricchezza ed eleganza somma*»⁵¹ aperta a Milano dal fittizio caffettiere Demetrio, un «*greco originario di Citera*»⁵², in cui «*si beve un caffè che merita il nome veramente di caffè; caffè vero verissimo di Levante e profumato col legno d'aloë, che chiunque lo prova, quand'anche fosse l'uomo il più grave, l'uomo il più plumbeo della terra, bisogna che per necessità si risvegli e almeno per una mezz'ora diventi uomo ragionevole*».⁵³

L'articolo di Pietro Verri fornisce, proseguendo, un suggestivo spaccato di vita di quello che è il classico ambiente del Caffè settecentesco tipico dei grandi centri europei che accolsero le idee provenienti d'oltralpe. Leggiamo:

*«In essa bottega chi vuol leggere trova sempre i fogli di novelle politiche, e quei di Colonia e quei di Sciaffusa e quei di Lugano e vari altri; in essa bottega chi vuol leggere trova per suo uso e il Giornale enciclopedico e l'Estratto della letteratura europea e simili buone raccolte di novelle interessanti, le quali fanno che gli uomini che in prima erano Romani, Fiorentini, Genovesi o Lombardi, ora sieno tutti presso a poco Europei»*⁵⁴

Come si vede, è un ambiente del tutto diverso da quello della “bottega” goldoniana. E poco importa se il Caffè di Verri esiste solo sulla carta. Ciò che egli descrive qui è l'ambiente tipico, l'atmosfera che si respirava in ogni caffè letterario dell'epoca:

*«in essa bottega per fine si radunano alcuni uomini, altri ragionevoli, altri irragionevoli, si discorre, si parla, si scherza, si sta sul serio; ed io, che per naturale inclinazione parlo poco, mi son compiaciuto di registrare tutte le scene interessanti che vi vedo accadere e tutt'i discorsi che vi ascolto degni da registrarsi; e siccome mi trovo d'averne già messi in ordine vari, così li do alle stampe col titolo Il Caffè, poiché appunto son nati in una bottega di caffè.»*⁵⁵

⁴⁸ Pietro Verri, “Il Caffè”, 1764–1766, vol. I, cit. p. 11.

⁴⁹ Ivi

⁵⁰ Ivi

⁵¹ Ivi

⁵² Ivi

⁵³ Ivi cit. p. 12

⁵⁴ Ivi

⁵⁵ Ivi

Nei due anni di vita del foglio (1764–1766) i “Caffettisti” dibatterono sulle sue pagine tematiche di svariata natura e rilevanza, ponderandone in primo luogo gli influssi sull'uomo e le implicazioni sociali. In linea con lo spirito pedagogico e divulgativo dell'Illuminismo, gli interventi toccavano questioni filosofiche, meteorologiche, linguistiche, agricole, letterarie, giuridiche, economico-commerciali, storiche, politiche, sociali, antropologiche, di costume e di pubblica sanità. Nonostante la sua breve durata Il Caffè milanese riesce ad affermarsi quale principale foglio del riformismo illuministico, contribuendo a fare di Milano, insieme a Napoli, il secondo centro culturale dell'Italia settecentesca.

Il fatto che il nome della rivista si rifacesse alla bevanda in voga è da leggere come attestato del grado di diffusione e consenso ormai raggiunto dalle “Botteghe” come importante luogo di sociabilità nonché di scambio e diffusione delle idee del riformismo illuministico provenienti d'Oltralpe. Il riferimento esplicito al caffè nel titolo del foglio è però anche indice della grande predilezione di cui questa bevanda, che tiene attiva e sveglia la mente gode. In questa sua qualità di simbolo della classe borghese riformatrice in ascesa e dell'aristocrazia “illuminata”, il caffè si contrappone da una parte al vino – che resta molto diffuso (perché meno caro) tra il popolo nonché simbolo del ceto ecclesiastico – e dall'altra alla ben più raffinata e “lussuosa” cioccolata, amata dall'alta aristocrazia e dai regnanti.

3.7 INGHILTERRA

“Il caffè in Inghilterra ha sempre
il sapore di un esperimento chimico.”

Agathe Christie

Ad oggi è difficile immaginare un’Inghilterra piena di botteghe del caffè in cui gli inglesi potevano incontrarsi e parlare, all’inglese sta bene il tè, come il vino ai greci antichi, e il caffè agli arabi e poi ai francesi. Tuttavia non fu sempre così, dal 1680 al 1730, per mezzo secolo preciso, Londra fu una grandissima consumatrice di caffè; il tè arrivò più tardi.

3.7.1 IL RITORNO ALLA SOBRIETÀ

Intorno al 1650 in tutti i ceti inglesi imperversava il vizio dell’ubriachezza, un alcolismo smisurato, sorretto da una rete di osterie e di taverne che da Londra si stendevano a tutta l’Inghilterra. Tutta l’isola era una bettola e la violenza era in agguato dappertutto.

Mai prima o dopo di allora ci furono in Inghilterra tante bibite: c’erano l’ale e altre qualità di birra forte e debole, tre specie di idromele, a cui venivano aggiunte varie tipi di erbe aromatiche, a questi si aggiungeva merce più rara, che solo pochi potevano concedersi, 56 vini francesi, 36 spagnoli e altri portoghesi e italiani. In questo scenario di ubriachezza e di disordini compare il caffè.

Inizialmente, come in molti luoghi in cui fu introdotto, era stato considerato un medicinale, fin quando un celebre medico ne scoprì la virtù principale. Walter Rumsey, allievo di Francesco Bacone dichiarò il caffè utile per curare gli ubriaconi⁵⁶, così grazie alla grande considerazione che gli inglesi avevano nei confronti della medicina, il caffè fu introdotto in Inghilterra e dichiarato necessario per far fronte allo spaventoso dilagare dell’alcolismo.

Altri dottori si spinsero ancora oltre dichiarando il caffè una cura universale, se preso la mattina a stomaco vuoto giovava contro la tisi, la congiuntivite, e l’idropsia, guariva anche la gotta, lo scorbutto e il vaiolo.

⁵⁶ Walter Rumsey, *Divers new experiments of the virtue of Tobacco and Coffee* capitolo "Experiments of Cophee", Londra, 1657, p. 48.

La bevanda era definita secca e calda, quindi ottima per riscaldare gli inglesi, gente fredda il cui sangue circolava lentamente, e che fino ad allora avevano trovato calore solo nell'alcol. Mentre in Francia il suo arrivo fu sinonimo di insonnia e di operosità in Inghilterra fu causa del ritorno alla sobrietà.

3.7.2 LA PRIMA BOTTEGA DEL CAFFÈ

Il primo caffè fu aperto da un negoziante di nome Daniele Edwards, che di ritorno da un viaggio a Smirne fece sosta a Ragusa e vi trovò un greco di nome Pasquale Rosea che decise di portare con sé in patria. Lo prese come servo e lo incaricò di preparargli ogni mattina del caffè; questa abitudine procurò ad Edwards molti amici che verso metà pomeriggio erano soliti fargli visita per soddisfare la loro curiosità nei confronti della nuova bevanda.

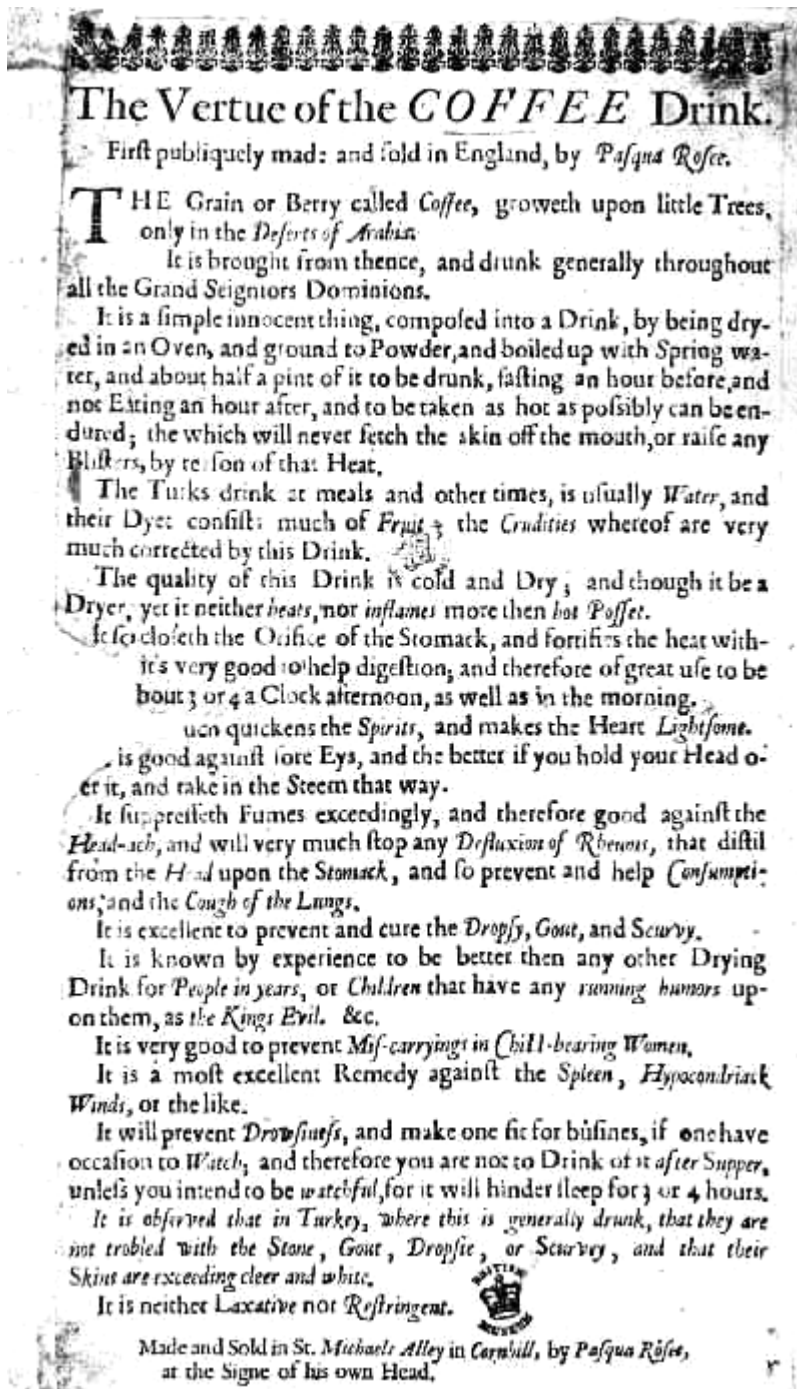
Quando la situazione iniziò a non essere più sostenibile, Daniele Edwards fece costruire una baracca aperta e incaricò Pasquale di mescere caffè, senza ch'egli dovesse essere presente. In breve la baracca si trasformò in bottega, fu così aperto il primo caffè inglese, a Cornhill, davanti alla chiesa di San Michele.

Dopo poco un grande e potente nemico si aizzò contro questa bottega, il dominatore di tutto il nord: la birra, negozianti e birrai temevano che la nuova bevanda guastasse i loro commerci.

Il borgomastro comprese le lamentele e prima impose pesanti tasse alla bottega e più tardi si vide costretto a cacciare Pasquale Rosea.

Malgrado le avversità a poco a poco iniziarono ad aprire caffè nel quartiere dei teatri, presso Covent Garden; Button, Garray, Will, Tom divennero famosi. Qui la buona

Figura 15 Prima pubblicità del caffè, volantino utilizzato da Pasquale Rosea, ora custodito al British Museum



società, i negozianti, i giuristi, i medici, i parlamentari si

incontravano. La birra era stata sconfitta.

Ma proprio quando sembrava esser iniziato un periodo di pace ecco iniziare una nuova lotta, singolare e assai differente dalle precedenti, che

ricominciavano sempre, appena il caffè aveva messo radici in qualche luogo.

Nel 1674 le donne, ignobilmente abbandonate a loro stesse durante le ore della sera, riecheggiarono il lamento della moglie del sultano persiano,

pubblicarono *La petizione delle donne contro il caffè*, in cui denunciavano alla pubblica attenzione i grandi inconvenienti arrecati al loro sesso dall'uso smodato del liquore che disseca e debilita, nell'opuscolo

continuarono scrivendo: *sterili, come i deserti dove la bacca sciagurata dicono che cresca: dal suo arrivo la forza dei nostri padri possenti è quasi del tutto scomparsa, [nei nostri uomini] che ci paiono scimmie o maiali.*⁵⁷

Gli uomini risposero alla petizione contro il caffè con una lettera pubblica *“in difesa del loro contegno e delle virtù del caffè: per rintuzzare i vituperi lanciati contro il caffè da uno scandaloso libello.”*⁵⁸ Le accuse delle donne furono vinte, ma non completamente placate dal momento che vennero scritte altre calunnie nei confronti della bevanda.

È noto che nella mitologia del caffè tutto si ripete: come il governatore della Mecca aveva perseguitato il caffè perché rendeva gli uomini politicanti, allo stesso modo furono calunniati i caffè di Londra, che furono detti essere in realtà dei clubs politici. Non era solo una calunnia, i caffè erano veramente centri di cospirazioni politiche, la vita dei partiti che vi si agitava aveva finito per cacciare in un angolo gli innocui clienti apolitici. A St. James e nel Caffè Smirne avevano sede i democratici, i whigs; i tories e i lords che oggi per nessun motivo al mondo metterebbero piede in caffè, frequentavano anch'essi delle botteghe del caffè.

Per quanto fossero tra loro nemici, tutti i parlamentari erano d'accordo con l'affermazione di Alexander Pope :

*«... il caffè rende saggi gli uomini politici,
perché vedano chiaro ciò che la nera notte nasconde»*⁵⁹

Stanco del incontrollabile scambio di opinioni il governo nel 1676 con un editto ordinò di chiudere tutti i caffè. Tutti i partiti improvvisamente si sollevarono, i caffè erano la sede dei partiti parlamentari ed il loro ufficio di reclutamento, impossibile rinunciarvi. L'agitazione crebbe a tal punto che in pochi giorni la Corona dovette cedere e revocare l'editto, a patto però che nei caffè non fosse più offerta vendita di libri, scritti, giornali e che non avrebbero lasciato parlare oratori diffamanti.

⁵⁷ Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari : spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe*, Milano, 1999, cit. p. 186.

⁵⁸ Jacob, *Biografia...*, cit. p. 118.

⁵⁹ Alexander Pope, *Riccio Rapito*, 1714, canto III, verso 117.

L'immagine della pagina precedente è tratta da William Ukers, *All about coffee...*, p. 55

3.7.3 IL LUOGO DELLA SOCIABILITÀ

«Il dialogo, fondato sull'armonia,
essenza della bellezza,
ravviva la filosofia con il fascino della poesia»
*Philips Stubbs (1665-1738) teologo
e autore del Dialogue on Beauty*

Dall'inizio del Settecento i caffè, dove persone d'ogni sorta si riunivano e l'uso della caffeina stimolava la conversazione, erano il luogo ideale dove favorire la tendenza alla mescolanza sociale, qui l'arte della conversazione divenne la base di un nuovo stile letterario e nacque l'idea di una generale educazione alle lettere.

Prima dei caffè, la prosa narrativa inglese era generalmente essenziale, vi era una sola voce narrante e le frasi erano piuttosto brevi. In coincidenza con l'espansione dei caffè si diffuse una fiorente prosa dialogica. Numerosi scrittori produssero dialoghi in prosa, che risultarono molto graditi. Un gran numero di autori del tempo celebrò la bellezza formale del dialogo, in cui viene rappresentata l'interazione di elementi contrastanti.⁶⁰

La prosa dialogica non era altro che la rappresentazione letteraria di conversazioni vivaci, volta a convincere e incuriosire piuttosto che a istruire.

Ma i cambiamenti non si limitarono alla letteratura, quegli incontri tra sconosciuti, ora possibili nei caffè, e la sostanza che incoraggiava gli scambi d'opinione contribuirono a diffondere l'ideale di un nuovo umanesimo, e dell'educazione del popolo.

Il critico Harold Routh spiega come le discussioni nei caffè favorirono il radicamento di questi ideali:

La conversazione ha uno strano effetto sulle idee nascenti. Chi abbia coltivato la sua mente scambiando idee nella conversazione diventa più sottile e più flessibile di chi abbia nutrito il suo spirito solo sui libri...

*Così le classi medie poterono completare la loro educazione. I caffè procuravano loro un luogo per lo scambio di idee e la formazione di un'opinione pubblica.*⁶¹

⁶⁰ Bennet A., Weinberg e Bonnie K. Bealer, *Caffeina...*, 2001, cit. p. 194.

⁶¹ Jacob, *Biografia...*, cit. p. 122.

Le sale da caffè inglese, in quanto luogo dove uomini di ogni estrazione potevano incontrarsi familiarmente, non durò a lungo. Ma finché durarono offrirono un ristoro democratico, per appena un penny, un uomo poteva sedere comodamente, bere caffè, fumare, leggere e conversare, ciò che un viaggiatore francese di nome Francis Maximilian Mission (1650-1722) definì “*l’universale libertà di parola degli inglesi*”. I caffè ospitarono i più grandi letterati del ‘700, Dryden, Congreve, Addison, Steele, Pope, Swift, John Philips, Pepys, Arbuthnot.

3.7.4 L’AVVENTO DEL TÈ

Eppure entrando in un qualunque caffè di Londra l’atmosfera era strana, c’era molto buio, anche in pieno giorno, l’aria densa di fumo, l’arredamento cupo e opprimente, non aveva nulla a che vedere con una bottega francese o italiana, vi era qualcosa di troppo, proprio il caffè.

La maggior parte delle botteghe erano semplicemente vecchie osterie riadattate, inoltre gli inglesi non fecero mai pienamente loro la tradizione del caffè, era solo una moda, che nel 1730 passò, com’era venuta.

Ma non fu l’alcol a riprendersi il posto d’onore, ma un prodotto venuto da lontano, dalla Cina, il tè.

Forse il caffè non si conciliava bene alle abitudini inglesi, li spingeva fuori casa e lontani dalla loro famiglia, rendendo le persone loquaci, analitiche, procurava ogni cosa eccetto la tranquilla comodità, tanto cara all’animo inglese, quel piacevole sprofondarsi accanto al caminetto con la compagnia dei propri cari.

Il tè dava la calma, il silenzio buddistico, era una bevanda per gente tranquilla e taciturna, per gli inglesi quindi.

Molto prima che nel XIX secolo si scoprisse il legame tra teina e caffeina, la leggenda sul tè già ne sapeva qualcosa, associava alla bevanda il mito della veglia.

Dharma, figlio d’un re indiano, andò per mare per diffondervi la sua religione, il buddismo, egli raccomandava la meditazione, la cultura dello spirito e il superamento di tutte le illusioni materiali per la salute dell’anima.

Dharma aveva fatto voto di non dormire durante i sette anni della sua meditazione, ma dopo tre anni di veglia ininterrotta si lasciò prendere dal sonno nel mezzo della sua pia contemplazione e sognò alcune donne che aveva amato in gioventù. Ma al suo risveglio era furioso per la sua debolezza, così per punirsi e per restare sempre

veggente si tagliò le palpebre e le sotterrò. Ripassando il giorno dopo nello stesso luogo si accorse che dove aveva seppellito le sue palpebre era cresciuto un arbusto selvatico, la pianta del tè. Dharma celebrò il miracolo divino, si pose due foglie di tè sugli occhi, ed ecco le palpebre rispuntarono. Toccò la pianta con la bocca e sentì subito una vivacità, che si mutò presto in gaiezza e fermezza profonda. Con le foglie imparò a preparare una bevanda meravigliosa che donava forza e aveva la proprietà di aiutare a mantenere gli occhi aperti durante le lunghe veglie di meditazione. La raccomandò ad amici e discepoli e così nacque l'uso e la coltivazione del tè.⁶²

Da allora nell'Asia orientale si dice del tè che è *“leggero e vigile come le palpebre di Dharma.”*

Il caffè, come Maometto, vuole il dominio sul mondo, il tè, come Buddha, si accontenta di poco, il tè rende svegli, ma anche leggeri, il caffè è più impetuoso, più forte ed irruente.

Le differenze di carattere tra gli asiatici dell'Est e dell'Ovest sono simboleggiate dalle loro religioni, e dalle loro bevande preferite, e i popoli utilizzano ciò che potenzia le loro qualità. Tè, trasparente come una gemma, infonde nobile rilassatezza, e forza silenziosa, vigile, sobria; caffè nero come la notte, provoca stato di agitazione in chi lo consuma e invita alle avventure spirituali.

Eppure entrambi contengono la stessa sostanza, caffeina, che influisce allo stesso modo sul sistema nervoso centrale, sul cervello e sui vasi sanguigni, ma l'effetto spirituale è totalmente diverso.

Lo scrittore giapponese Okakura scrisse: *“La lieve fogliolina profumata del tè aleggia come una nube sul cielo sereno, e nuota come una ninfea sul fiume d'un dolce color di smeraldo. Amabilità, gentilezza, bontà entrano nel corpo di chi beve: la quarta tazza lo fa sudare: tutto il male della vita gli esce dai pori; alla quinta tazza la purificazione è completata; la sesta lo richiama nelle regioni superiori dell'aldilà; e alla settima un vento che soffia dal mondo di là gli gonfia le maniche...”⁶³*

⁶² H. E. Jacob, *Biografia...*, cit. pp. 126-27.

⁶³ Okakura Kakuzō, *Il libro del tè (The book of tea)*, New York, 1904

Tabella 2 Il grande dualismo tra le culture del caffè e del tè⁶⁴

Aspetto associato al caffè	Aspetto associato al tè
Maschio	Femmina
Discordia	Armonia
Ordinario	Raffinato
Indulgenza	Temperanza
Vizio	Virtù
Eccesso	Moderazione
Passione, mondanità	Spiritualità, misticismo
Mattine, notti tarde	Pomeriggi
Occidentale	Orientale
Vivace, estroverso	Timido, introverso
Loquace	Reticente
Aggressivo	Accomodante
Lavoro	Contemplazione
Eccitazione	Tranquillità
Tensione	Rilassamento
Energia cinetica	Energia potenziale
Spontaneità	Calcolo

La semplicità del tè ha affascinato e conquistato cinesi, russi, inglesi, tutti i popoli che lo hanno incontrato sulla loro strada.

La vittoria del tè sul caffè ebbe retroscena di politica commerciale, nel XVIII secolo gli inglesi conquistarono l'India, il commercio del tè era in mano alla Corona, e con ciò l'Inghilterra divenne il paese del tè. Gli inglesi non possedevano l'Arabia, né avevano il controllo sul commercio del caffè, quindi non era un prodotto "nazionale."

Qui si trovano le motivazioni per cui i francesi rimasero fedeli al caffè, mentre gli inglesi lo abbandonarono d'un tratto.

⁶⁴ Tratto da Bennet A., Weinberg e Bonnie K. Bealer, *Caffeina...*, p.157.

3.8 GERMANIA

«Tutti usano il caffè.
Se possibile, questo deve essere vietato.
Il mio popolo deve bere birra. »
*(Federico il Grande, in un proclama
contro il caffè del 1777)*

In Germania il caffè fu accettato più lentamente rispetto al resto d'Europa Occidentale.

Questo significa che in Francia e Inghilterra iniziarono circa ottant'anni prima la "terapia" di disintossicazione dall'alcol, mentre in Europa centrale si continuava a bere smodatamente.

La birra era l'antico amore della Germania, era non solo l'intossicante preferito, ma anche una fonte primaria di alimentazione per i contadini. Benché la sola idea oggi possa far rivoltare lo stomaco, la birra per colazione era il pasto abituale della gente comune nel medioevo fin quasi al XVIII secolo. Anche qui, come a Marsiglia, la resistenza alla nuova bevanda fu rafforzata dalla storiella sul caffè presente nell'opera dell'orientalista tedesco Adam Olearius (1599-1671), in base alla quale il caffè faceva calare il desiderio sessuale fino a rendere sterili.

In seguito la bevanda iniziò timidamente ad essere venduta in piccoli chioschi, poi l'influenza degli stranieri ne promosse il consumo nelle classi superiori.

In Francia e Italia il caffè aveva incontrato l'opposizione dei mercanti di vino, analogamente qui, furono i birrai ad insorgere. Ma il più grosso ostacolo che si pose contro la bevanda fu l'intervento diretto di Federico il Grande (1712-1786), profondamente avverso alla bacca, dedicò la vita ad ostacolarne la diffusione, emanò editti e tasse e istituì perfino una squadra speciale di polizia per difendere la salute e i risparmi dei suoi sudditi dalla minaccia del caffè. Egli era convinto che il caffè, concesso all'aristocrazia, fosse invece un lusso pericoloso per la gente comune, così nel 1766 impose il monopolio di stato sulle importazioni.

Seguendo una strana teoria sul commercio internazionale, il re credeva che fin quando i tedeschi avessero acquistato dall'estero i semi di caffè, il denaro avrebbe

lasciato il paese, aggravando la situazione di miseria preesistente. Usò il monopolio e impose tasse per restringerne l'uso alla classi superiori, provocando il malcontento della gente comune.⁶⁵

Negli anni successivi estese la sua lotta contro il caffè, lui stesso era cresciuto con la vecchia zuppa di birra, e pensava che se era buona per il re, allora doveva esserlo anche per i sudditi. Nel proclama del 1777 scrisse:

È disgustoso notare l'uso crescente del caffè tra i miei sudditi, e la quantità di denaro che conseguentemente lascia il paese. Tutti consumano caffè. se possibile questo deve essere impedito.

*Il mio popolo deve bere la birra. Sua Maestà fu cresciuta con la birra, e così i suoi antenati e i suoi ufficiali. Molte battaglie sono state combattute e vinte da soldati nutriti con la birra e il Re non crede che da soldati che bevono caffè si possa attendere, nel caso di una nuova guerra, la forza di affrontare i disagi o di sconfiggere i nemici.*⁶⁶

I suoi sforzi inizialmente sortirono effetto, perché la birra tornò in auge, tuttavia si trattava di un fenomeno passeggero, la diffusione del caffè si rivelò inesorabile.

Dalla fine del XVIII secolo il caffè iniziò a diffondersi in tutta la Germania, e insieme a questo vari chioschi e botteghe. Come già in Inghilterra, la cultura dei caffè contribuì a svecchiare il gusto letterario e un nuovo stile tedesco subentrò all'arido, decorativo e pomposo periodo rococò.

⁶⁵ Bennet A., Weinberg e Bonnie K. Bealer, *Caffeina...*, cit. pag. 110

⁶⁶ Ivi pag. 111

4. CAFFÈ E SALUTE

4.1 CENNI SULLA COMPOSIZIONE

“Un buon caffè e in quantità abbondante mi risveglia lo spirito,
mi dà vigore, una forza eccezionale
e una ferma volontà d'agire.”

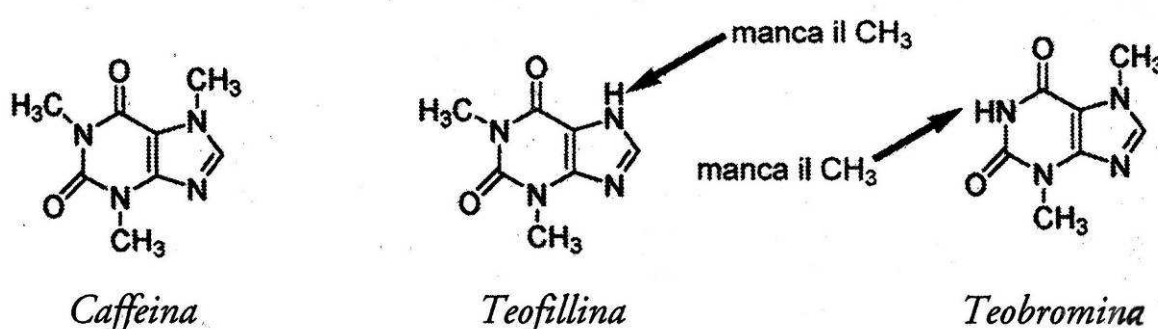
Napoleone

La sostanza attiva contenuta nel caffè è la caffeina, questa venne scoperta quasi per caso agli inizi '800 in Germania dal giovane medico Ferdinand Runge. Si racconta che il medico fu motivato ad iniziare lo studio in seguito all'incontro con Johann Wolfgang Goethe, grande bevitore ed estimatore del caffè. Il filosofo riconosceva alla bevanda grandi proprietà stimolanti ma lamentava il fatto che non lo lasciasse dormire la notte. Chiese quindi all'amico se fosse possibile separare le molecole che danno il gusto al caffè da quelle che provocavano l'insonnia.

La caffeina si scoprì essere un composto chimico formato da quattro degli elementi più comuni sulla Terra: carbonio, idrogeno, azoto, ossigeno.

A temperatura ambiente si presenta allo stato solido, in una soffice polverina simile alla maizena, oppure in cristalli prismatici lunghi. La caffeina ha un sapore leggermente amaro ed è inodore, è moderatamente solubile nell'acqua a temperatura corporea ma estremamente solubile in acqua calda. Il composto non si liquefa, come il ghiaccio secco sublima, passando direttamente dallo stato solido a quello gassoso (a temperatura compresa tra 234 e 239°C). La sua formula chimica è: C₈H₁₀N₄O₂.

Figura 16 Composizione chimica di caffeina (contenuta nel caffè), Teofillina (contenuta nel tè) e Teobromina (contenuta nel cacao)



La caffeina non è contenuta solo nel caffè, ma anche in altre piante quali il tè, il cacao, la noce di cola, l'erba mate e il guaraná; in totale sono conosciute circa 60 specie di piante che contengono la sostanza.

La caffeina è un composto alcaloide, a questo gruppo di sostanze appartengono anche la Teofillina (contenuta nel tè) e la Teobromina (contenuta nel cacao), come si può vedere dall'immagine, la loro composizione chimica differisce solo per l'assenza in questi due composti di CH_3 . In questo risiede la spiegazione dei loro effetti che in parte coincidono ed in parte differiscono.

Essendo la caffeina solubile in acqua, essa attraversa facilmente le membrane cellulari, viene rapidamente e completamente assorbita dallo stomaco e dagli intestini per poi finire nel sistema sanguigno che la distribuisce a tutti gli organi.

La permeabilità della caffeina consente una distribuzione uniforme, questa sua peculiarità è eccezionale se comparata a quella degli altri agenti farmacologici.

Gli effetti stimolanti della caffeina dipendono largamente dalla sua capacità di infiltrarsi nel sistema nervoso. Tale infiltrazione è possibile solo attraversando la barriera ematoencefalica⁶⁷, che protegge il sistema nervoso, da virus e altre esposizioni dannose, impedendo il passaggio alle grosse molecole. Il segreto del potere della caffeina sta nella sua capacità di attraversare facilmente tale barriera come se essa non ci sia affatto.

La massima concentrazione di caffeina nel corpo viene raggiunta normalmente dopo un'ora dalla sua assunzione. L'assorbimento è più lento se la sostanza è disciolta in sostanze analcoliche.

La caffeina dopo esser stata trasportata dal sangue in ogni organo giunge al fegato, luogo adibito alla depurazione del sangue, qui viene metabolizzata, ovvero convertita in prodotti secondari espulsi nell'urina. La caffeina entra ed esce velocemente dal nostro corpo, la stessa elevata solubilità che facilita la distribuzione nel corpo ne accelera pure l'espulsione.

⁶⁷ Meccanismo cellulare scoperto da Paul Ehrlich che regola selettivamente il passaggio sanguigno di sostanze chimiche da e verso il cervello, proteggendo il sistema nervoso da avvelenamenti e intossicazioni. In particolare, essa influenza l'accesso di farmaci e tossine al sistema nervoso centrale. La barriera ematoencefalica è costituita da due meccanismi cellulari: in primo luogo, le cellule endoteliali delle pareti dei capillari sanguigni del cervello formano giunzioni strette, e, quindi, queste sono più compatte e uniformi rispetto alle pareti dei capillari del resto del corpo. In secondo luogo, speciali cellule gliali chiamate astrociti, avvolgono con i loro filamenti gli stessi capillari cerebrali esercitando un'attiva azione di filtro di sostanze e molecole varie. Cit. *Enciclopedia della Scienza e della Tecnica*, Treccani, 2008

Tabella 3 Fattori che incidono sul tasso di metabolismo della caffeina

Rallentano il metabolismo	Accelerano il metabolismo
<ul style="list-style-type: none">• alcol• asiatici• uomini• neonati• contraccettivi orali• gravidanza	<ul style="list-style-type: none">• sigarette• caucasici⁶⁸• donne• bambini

Dal momento che la caffeina attraversa completamente i tessuti, essa non si accumula in nessun organo. Il grado con cui una “droga” permane nel corpo è quantificato dal cosiddetto “emi-vita”, ovvero il tempo necessario al corpo per eliminare il cinquanta per cento di una determinata sostanza chimica.

Per la maggior parte degli esseri umani l’emi-vita della caffeina è compresa tra le due e le quattro ore, il che significa che più del 90 per cento viene espulso dal corpo in dodici ore.

Tuttavia l’emi-vita presenta grandi variazioni in base alla tipologia di individuo presa in considerazione. Le donne, ad esempio, metabolizzano la caffeina ad una velocità del 25 per cento superiore rispetto agli uomini, ma se utilizzano contraccettivi orali il tasso rallenta molto. Nelle donne in gravidanza il tempo di permanenza aumenta molto, accrescendo così anche l’esposizione del feto alla sostanza. La categoria che più di tutte è incapace di metabolizzare la caffeina sono i neonati, probabilmente perché il loro fegato non è ancora in grado di produrre gli enzimi necessari.

Questi fattori sul metabolismo ci aiutano a capire la forte associazione sociale esistente tra sigarette e caffè. Nell’immaginario collettivo ci si raffigura lo scrittore, concentrato nella stesura della sua opera, bere grandi tazze di caffè aspirando il fumo dalla sigaretta, oppure ci si immagina gli habitués dei bar di un tempo sommersi in una nuvola di fumo mentre conversano sorseggiando il loro caffè. Queste immagini trovano spiegazione nelle proprietà della caffeina, in base alle quali i fumatori dovrebbero bere molto più caffè dei non fumatori per trarne lo stesso effetto.

⁶⁸ La ricerca ha suggerito che il tasso di metabolismo varia tra le razze, poiché si è osservato che gli asiatici metabolizzano la caffeina più lentamente dei caucasici. Tratto da Bennet, *Caffeina...*, p. 256.

Tabella 4 Emi-vita della caffeina

Soggetto	Emi-vita (in ore)
adulti sani	da 3 a 7,5 (in media 3,5)
donne in gravidanza	meno di 18
neonati prematuri	da 65 a 100
neonati maturi	82
bambini dai 3 ai 4 anni e mezzo	14,4

Il profilo metabolico della caffeina è utile anche a spiegare il ricorso comune al caffè per contrastare gli effetti dell'alcol. È vero che il livello di intossicazione da alcol è in funzione del livello di alcol nel sangue, un livello che non può essere alterato dalla caffeina. Tuttavia, la caffeina, in quanto è avvertita per più tempo da coloro che bevono alcol, può di fatto avere un più significativo effetto stimolante, e dunque aiutare il bevitore a ridurre l'ebbrezza normalmente associata al bere fuor di misura.⁶⁹

Malgrado gli strumenti e le tecniche di ricerca degli ultimi anni siano sempre più accurate e sofisticate, ad oggi appare ancora difficile spiegare il modo in cui la caffeina agisca sul corpo umano. La teoria accettata dalla comunità scientifica prende il nome di "Teoria del blocco dell'adenosina, ovvero il blocco competitivo dei recettori di adenosina."

Perché un neurotrasmettitore sia efficace, deve raggiungere i recettori designati a comunicare l'impulso al sistema nervoso. Qualsiasi sostanza che blocchi questa trasmissione riduce o vanifica la funzione del neurotrasmettitore coinvolto.

L'adenosina è un neurotrasmettitore con proprietà rilassanti, narcotiche e anti-convulsive, e induce ipotensione, bradicardia e vasodilatazione. Riduce inoltre la minzione e le secrezioni gastriche. Nel cervello l'adenosina riduce il tasso di metabolismo delle cellule nervose, inibendo il rilascio degli altri neurotrasmettitori che controllano l'eccitabilità e la reattività dei neuroni centrali. Secondo la teoria più recente sul meccanismo di azione della caffeina, essa agisce come un antagonista competitivo dei recettori adenosinici: realizza cioè i suoi effetti stimolanti bloccando la ricezione e dunque l'azione dell'adenosina.

In termini più semplici, come ad ogni serratura corrisponde una chiave specifica, l'adenosina necessita di specifici recettori per accedere al sistema nervoso. La

⁶⁹ J. E. James, *Caffeine and Health*, London, 1991, cit. p. 81.

caffeina manipola la chiave: in questo modo blocca in più punti l'accesso all'adenosina, sottraendo l'organismo agli effetti depressivi e narcotici dell'adenosina. Il risultato, secondo questa teoria, nata nei primi anni settanta, è che quando noi ingeriamo caffeina, siamo meno esposti alla stanchezza o al sonno che altrimenti avremmo avvertito. La teoria sostiene che la caffeina, inibendo l'azione dell'adenosina, produce una serie di effetti opposti a quelli dell'adenosina, un meccanismo che spiegherebbe il potere della caffeina di favorire la respirazione, la minzione e le secrezioni gastriche. Un limite della teoria del blocco dei ricettori adenosinici - che sicuramente ha un ruolo importante nella farmacologia della caffeina -, è rappresentato dalla constatazione che non tutti i complessi effetti della caffeina ne risultano spiegati. Ad esempio, la capacità di attenzione è controllata da svariati sistemi neurotrasmettitori. Poiché l'uso cronico di caffeina determina alterazioni in vari altri neurotrasmettitori, resta per i futuri ricercatori il compito di determinare quale ruolo, se alcuno, giochino queste alterazioni, negli effetti comportamentali associati all'uso di caffeina.⁷⁰

Il caffè è un alberello o arbusto sempreverde tropicale dalle foglie lucide che appartiene al genere *Coffea* delle *Rubiaceae*, o Rubiali. Molte delle oltre venticinque specie della pianta di caffè crescono allo stato selvatico ai tropici dell'emisfero orientale. Malgrado il genere *Coffea* si divida in quattro gruppi botanici, il caffè che consumiamo deriva da piante che appartengono tutte al genere *Eucoffea*. La specie conosciuta e coltivata da più tempo è la *Coffea Arabica*, nativa dell'altopiano etiopico, oggi la sua produzione copre circa il 75 per cento del mercato mondiale. L'altra specie importate sul piano commerciale è la *Coffea canephora*, della quale la *robusta* è la varietà principale, forse nativa dell'Uganda e del Congo. La caffeina apporta uno stimolo fisico e mentale in chi la consuma, ma per quale motivo le piante hanno sviluppato la capacità di produrla? La risposta è che la caffeina ha proprietà antibatteriche e antifungine e rende sterili alcuni insetti distruttivi, procurando quindi alle piante un effetto protettivo. Dal momento che con il passare degli anni la caffeina permea anche il terreno circostante alla pianta, essa riesce ad inibire la crescita di erbacce. I potenti poteri antibiotici, antifungini e disinfestanti della caffeina possono spiegare anche il motivo per cui la *Coffea robusta* sia più resistente della *Coffea arabica*. Tuttavia le piante che usano la caffeina come

⁷⁰ L'intera spiegazione della teoria è tratta dal libro di A.Bennet, *Caffeina...*, pp. 261-62.

arma biochimica periranno della stessa sostanza che usano per difendersi. Le piante di caffè si proteggono producendo e immagazzinando la caffeina in un luogo diverso da quello in cui avviene la divisione cellulare, molto vulnerabile alle tossine. Nel tempo la caffeina distrugge la pianta che lo produce, perché negli anni il terreno si arricchisce sempre più di caffeina, assorbita dalle foglie e dalle bacche che cadono, al punto da diventare tossico non solo per gli insetti ma alla pianta stessa. È in parte a causa di questa tossicità che le piantagioni di caffè tendono a degenerare dopo un periodo di dieci o dodici anni. In un certo senso, queste piante perdono la vita come risultato di un'intensa produzione della droga più amata dall'umanità.⁷¹

Tabella 5 Composizione chimica delle qualità Arabica e Robusta
(composizione in percento di materia secca) *Fonte INRAN*

Composto	caffè verde		caffè tostato	
	Arabica	Robusta	Arabica	Robusta
caffeina	1.2	2.2	1.3	2.4
minerali totali	4.2	4.4	4.5	4.7
di cui: potassio	1.7	1.7	1.8	1.9
lipidi terpenici	16.0	10.0	17.0	11.0
proteine, aminoacidi	11.5	11.8	10.0	10.0
carboidrati	58.0	59.5	38.0	41.5
sostanze volatili (aroma)	ND (Non Disponibile)	ND	0.1	0.1
melanoidine ⁷² (per differenza)	ND	ND	23.0	23.0
acqua	8-12	8-12	1-5	1-5

⁷¹ Bennet A., *Caffeina...*, cit. p. 272.

⁷² Con il nome melanoidine si indica una classe di sostanze organiche, che presentano colore scuro e un odore tipico del pane appena sfornato o del caffè tostato. Si formano durante la cottura dei cibi a partire dagli zuccheri, attraverso la reazione di Maillard.

4.2 CENNI SUGLI EFFETTI SUL FISICO

Del caffè si è detto causi, aggravati, lenisca o curi una gran quantità di mali e anche che provochi, in chi lo consuma, enormi benefici, come l'accrescimento della capacità fisiche ed intellettuali.

La caffeina è stata probabilmente la sostanza più studiata della storia, tuttavia essendo stata assunta per secoli dalla popolazione di quasi ogni nazione, inclusi giovani e vecchi, uomini e donne, sani ed infermi, ricchi e poveri; il compito dei ricercatori, di arginare gli effetti derivanti esclusivamente dal consumo della bevanda, è molto complesso. Malgrado una straordinaria indagine scientifica, ad oggi la caffeina è una delle droghe meno comprese, molte questioni centrali sui suoi effetti sulla salute restano controverse o del tutto irrisolte.

Ci sono moltissimi elementi che andrebbero presi in considerazione durante lo studio degli effetti della sostanza sulla salute: esistano differenze sostanziali tra pazienti che consumano abitualmente caffè e quelli che non lo fanno, tra quelli che al caffè associano il fumo o l'alcol (o altre abitudini alimentari) e vi sono concrete diversità individuali nella sensibilità alla caffeina.

Purtroppo nella maggior parte degli studi non è possibile prendere in considerazione tutti questi elementi. Nelle prossime pagine verranno evidenziati gli effetti del caffè sulla salute, sul fisico e sulla mente umana, alla luce delle teorie scientifiche più recenti e più avvalorate, ciò nonostante non si esclude che i miglioramenti nel campo della scienza e della ricerca possano creare nuove teorie in completa antitesi con quelle di oggi.

Caffè e malattie cardiovascolari

Le prime indagini sugli effetti della caffeina sul sistema circolatorio risalgono a più di un secolo fa. Ad oggi è certo che la somministrazione della sostanza in soggetti che non ne avessero mai fatto uso in precedenza comporti un leggero e transitorio aumento della pressione sanguigna. Malgrado ciò tutti gli studi escludono che si possano imputare al caffè effetti a lungo termine sul cuore. La categoria più a rischio - per assurdo - risultano essere i soggetti che consumano saltuariamente caffè. Essi sono esposti al rischio di effetti cardiovascolari a lungo termine perché l'organismo non riesce a sviluppare la tolleranza nei confronti della sostanza. Da ciò se ne

deduce che si è “più sicuri” bevendo caffè ogni giorno piuttosto che una o due volte alla settimana. Il motivo di questo fenomeno, in parte accennato sopra, è che i soggetti non abituati alla caffeina sperimentano un immediato aumento della pressione sanguigna, e una conseguente riduzione del ritmo cardiaco, di breve durata, generalmente tre o quattro ore. Tali effetti sembrano cessare quando la caffeina viene assunta regolarmente e si sviluppa una tolleranza.

Gli studi di cui sopra si riferiscono a soggetti sani, ma cosa accade in presenza di elevata pressione sanguigna in partenza? Nel 1984 il medico ricercatore D. Robertson, effettuò uno studio sugli ipertesi e rilevò, come già avvenuto nei pazienti sani, un aumento della pressione sanguigna e ridotto ritmo cardiaco nel primo giorno di somministrazione della sostanza, e la scomparsa di questi effetti nei giorni successivi. Il medico concluse affermando che nei pazienti ipertesi e in quelli normali si verificavano gli stessi effetti, con la sola differenza che i primi sviluppavano la tolleranza più velocemente. Altri ricercatori hanno confermato che non esiste alcun legame tra mortalità e consumo di caffè nel gruppo di soggetti ipertesi.

Tabella 6 Contenuto medio stimato di Caffeina (mg) in alcune bevande e alimenti⁷³

espresso o moka	40-80/tazzina
caffè filtrato all'americana	<u>115-120/tazza</u>
istantaneo solubile liofilizzato	65-100/tazzina
cappuccino	70-80/tazza
decaffeinato	<5/tazzina
istantaneo solubile liofilizzato decaffeinato	<5/tazzina
bevande a base di cola	35-50/lattina
bevande energetiche (es Red Bull)	80/lattina
cioccolata/o	30-40/ barretta di 60 g
tè	40-50/tazza

I lipidi comprendono un gruppo di composti organici, che include gli acidi grassi, le cere, i fosfolipidi e gli steroidi, che vengono immagazzinati nel corpo come grasso e utilizzati come sostanze di riserva. I lipidi contengono colesterolo, che nell'uomo a livelli elevati sono fortemente correlati con attacchi di cuore, ictus e morte precoce. Nel 1970 si scoprì una correlazione tra il consumo del caffè non filtrato e un significativo aumento del livello di colesterolo nell'uomo e nella donna, specialmente

⁷³ Fonte dati INRAN

in quanti già ne presentavano livelli elevati. Il fatto che differenti metodi di preparazione del caffè producano effetti diversi sulla salute è stato confermato da uno studio condotto sulla popolazione finlandese, da quando venticinque anni fa l'infusione è stata sostituita con la filtrazione il livello di lipidi è sceso. Alcuni ricercatori non ritengono la caffeina responsabile di questo effetto. La tostatura stessa produce degli acidi grassi, come il cafestol e il kahweol e derivati, gran parte di questi rimangono nei sedimenti del caffè, ma in base alla finezza della polvere utilizzata per la preparazione, la quantità di sostanze che finiscono in tazza varia da 1 a 40 mg. Altri ricercatori pensano che la sostanza "nociva", presente nell'olio di tutti i caffè, che determina l'aumento dei livelli di colesterolo sia ancora sconosciuta. Ad ogni modo un dato significativo giunge dal Framingham Heart Study⁷⁴, lo studio ha accertato che i livelli del consumo del caffè non hanno alcuna influenza sul tasso di cardiopatie coronariche e non ha riscontrato alcun elemento che sostenga l'ipotesi che il livello di consumo di caffeina sia correlato ai tassi di mortalità da ictus nei pazienti ipertesi.

Caffè e Coagulazione

I vecchi testi di medicina, come quello che segue, esprimono dei concetti che possono sembrare bizzarri, eppure da essi si possono dedurre le prese di posizione delle conoscenze del tempo sul caffè, e danno un'idea delle paure consce e inconsce con le quali ci si avvicinava al caffè.

Le particelle combuste che trascina con sé in grande quantità possiedono una forza così tremenda da portar via tutta la linfa una volta che siano giunte nel sangue, essiccando anche i reni. Esse inoltre minacciano anche il cervello: dopo averne inaridito i liquidi e i meandri, costringono tutti i pori del corpo a rimanere aperti, impedendo alle forze animali portatrici del sonno di giungere fino al cervello. La cenere contenuta nel caffè provoca uno stato di veglia così potente da asciugare il succo dei nervi. E per via dell'inacidimento del sangue, già diventato così debole

⁷⁴ Il Framingham Heart Study è un importante studio epidemiologico a lungo termine, condotto dal 1947 nella cittadina statunitense di Framingham (Massachusetts), con l'obiettivo di stimare il rischio delle patologie cardiovascolari. Lo studio è iniziato nel 1948 con 5.209 soggetti adulti di Framingham, ed è ora alla sua terza generazione di partecipanti. Prima di questo progetto non si sapeva quasi nulla circa la "epidemiologia della malattia cardiovascolare ipertensiva o arteriosclerotico". Gran parte delle conoscenze che abbiamo oggi riguardanti le malattie cardiache, come gli effetti della dieta, dell'esercizio fisico e dei farmaci comuni come l'aspirina, derivano da questo studio longitudinale. Si tratta di un progetto del National Heart, Lung, and Blood Institute, in collaborazione (dal 1971) con l'università di Boston. Vari operatori sanitari di ospedali e università di Boston appoggiano il progetto.

*come il letto d'un fiume in piena estate, tutte le parti del corpo perderanno le loro linfe e l'intera persona cadrà in una estrema magrezza.*⁷⁵

Come si può dedurre da qui sopra, nei secoli XVII e XVIII il caffè è stato spesso considerato come una sostanza molto secca ed essiccante. La convinzione probabilmente derivava anche dal fatto che la torrefazione, al quale vengono sottoposte le bacche stesse, sottrae la loro l'umidità naturale. Malgrado queste antiche credenze, gli studi scientifici effettuati fino ad oggi non hanno rilevato alcun effetto del caffè o della caffeina sul processo di coagulazione del sangue.

Caffè e apparato respiratorio

L'asma, una malattia infiammatoria caratterizzata da ostruzione generalmente reversibile delle vie aeree inferiori che provoca difficoltà nel respiro, affanno, tosse e muco viscosi, è il più comune disturbo del respiro. Circa 235 milioni di persone attualmente soffrono di asma, è la patologia cronica più comune tra i bambini.⁷⁶

La caffeina, un tempo somministrata nella forma di un forte caffè, da secoli viene utilizzata per lenire i sintomi dell'asma. Essa funziona come un rilassante del tessuto bronchiale, ovvero come un broncodilatatore.

È risaputo che i fumatori di sigarette siano anche estimatori del caffè. Il ricercatore e medico D. R. Lima in seguito ad esperimenti eseguiti su fumatori e non sul consumo del caffè, ha verificato la teoria secondo cui è possibile che la caffeina offra ai fumatori una protezione contro lo sviluppo di bronchiti croniche o edema polmonari, ritardando l'insorgenza delle malattie. Ovviamente sono necessarie altre indagini per definire meglio questi benefici.

Caffè e patologia oncologica

Il cancro, o neoplasia o tumore indica, in patologia, una massa anormale di tessuto che cresce in eccesso ed in modo sordinato rispetto ai tessuti normali. In ogni modo si voglia chiamarlo è una malattia che spaventa più di ogni altra, probabilmente anche perché la sua incidenza è in aumento. Benché vengano sviluppati ogni anno trattamenti sempre più forti e mirati, ci sono ancora casi in cui la malattia non è curabile, siamo ancora molto lontani dalla comprensione di cosa il

⁷⁵ Estratto di un certificato rilasciato nel 1679 dalla facoltà di medicina dell'università di Marsiglia. Tratto dal libro di Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari...*, p. 49.

⁷⁶ *World Health Organization, Asthma, 2011.*

cancro sia e di quali siano le sue cause, per questo comprensibilmente la gente teme tutto ciò venga detto contribuire alla malattia. Negli ultimi decenni la caffeina è stata talvolta definita cancerogeno. Uno studio del 1981 creò preoccupazione, ma non dimostrò il supposto nesso con il cancro al pancreas. Il timore risultò poi infondato. Nel 1990, l'International Agency for Research of Cancer, dopo aver analizzato numerosi studi sull'apparato digerente, sul sistema urinario, sul seno, e altri organi vulnerabili al cancro, pubblicò una monografia che riassumeva i risultati sulla relazione tra il caffè e il cancro. In conclusione veniva esclusa ogni relazione tra il caffè e il cancro. Veniva eliminato in maniera specifica ogni legame tra il consumo di caffeina e l'incidenza del cancro alla cavità orale, l'esofago, lo stomaco, il fegato, il seno, le ovaie, il rene.

Caffè e gravidanza

Si discute moltissimo sulla possibilità di bere il caffè durante la gravidanza.

La caffeina attraversa molto facilmente la barriera della placenta e durante la gravidanza il metabolismo della caffeina è rallentato di 15 volte, il che potrebbe causare un accumulo di caffeina nella madre e nel feto.

Per quanto riguarda il rischio di aborto spontaneo, gli studi sono molto discordi; alcuni trovano che il caffè non influisca sul rischio di abortire, altri mostrano un aumentato rischio di aborto o di bambino nato morto.

Comunque, nel dubbio, è meglio ridurre il consumo di caffè per evitare il rischio di aborto. Il caffè può anche aumentare il rischio di basso peso alla nascita e di nascita prematura. Sebbene i dati siano controversi anche su queste due complicanze della gravidanza

nell'ultimo trimestre di gravidanza l'emivita della caffeina è 15 volte più alta. Quindi, in assenza di effetti chiari, è meglio essere prudenti, è sconsigliata l'assunzione di caffè o al massimo non berne più di una tazzina al giorno durante tutta la gravidanza.

Lo stesso discorso vale per l'allattamento, durante il quale è bene non bere caffè o ridurre il consumo a una tazzina al giorno. Infatti, la caffeina passa molto facilmente nel latte, rendendo il neonato più irritabile. È da ricordare che la caffeina passando nel latte materno può anche causare una riduzione fino al 30% dell'assorbimento del ferro, di cui il latte materno è già povero. Se poi la mamma supera le 3 tazzine al giorno la

caffeinea può anche ridurre nel lattante l'assorbimento di altri minerali. Infine bisogna anche considerare che il neonato metabolizza la caffeina assorbita con il latte materno molto più lentamente dell'adulto e rischia un possibile accumulo della sostanza.⁷⁷

Caffè e sterilità

Probabilmente nessun tema ha preoccupato in passato tanto quanto gli effetti della caffeina sulla fertilità. Un esempio lampante fu la preoccupazione causata dalla storia di Adam Olearius e in seguito l'accusa lanciata nei veementi opuscoli dalle donne londinesi.

Oggi, in seguito a veri studi sull'argomento, si sa che non vi è alcuna correlazione tra dose di caffeina ingerita e rischio di un ritardo nel concepimento o di una sterilità persistente nelle donne. Per quanto riguarda gli uomini, è stato riscontrato che il seme, quando esposto ad alte concentrazioni di caffeina immediatamente prima di un'inseminazione artificiale, possiede un'accresciuta motilità, sufficiente a duplicare le possibilità di una donna di rimanere incinta. Tuttavia non è noto se possano esservi effetti deleteri che possano poi aumentare il rischio di un aborto.

Caffè e perdita di peso

L'obesità è la grande piaga del secolo in cui viviamo, una minaccia in forte crescita che colpisce quasi tutto il mondo. Per tali motivi siamo letteralmente bombardati da una miriade di prodotti miracolosi che promettono di bruciare il grasso e aumentare il metabolismo. La realtà sorprendente è che un aiuto ci può esser dato dal caffè, la caffeina infatti è a tutti gli effetti un ottimo brucia grassi. In un articolo pubblicato nel 1993 intitolato *The Mechanism of Action of Caffeine*, John William Daly afferma che la caffeina agisce nel tessuto adiposo, stimolando la lipolisi. Ulteriori studi condotti sotto condizioni controllate dimostrarono una maggiore perdita di peso se l'esercizio è preceduto da assunzione elevata di caffeina, esso sembra essere più efficace in quanti non la consumano abitualmente.

La sostanza può favorire la perdita di peso anche attraverso altre vie: aumenta almeno del 15 per cento l'attività metabolica basale e a riposo sia nei soggetti magri

⁷⁷ Fonte: ricerche Inran condotte da Alessandra Tavani in collaborazione con l'Istituto di Ricerche Farmacologiche "Mario Negri" (fondazione no profit di Milano, per la ricerca, la formazione e l'informazione sulle scienze biomediche)

che in quelli obesi, mantenendo questo ritmo come minimo per due ore dopo l'ingestione.

È possibile quindi ritenere il caffè un valido aiuto nella perdita di peso?

La risposta è ancora contraddittoria, i risultati variano enormemente tra i soggetti in relazione al modo in cui la sostanza viene ingerita, il tempo trascorso tra l'assunzione della caffeina e l'esercizio, la durata dell'esercizio stesso, le condizioni fisiche del soggetto e la sua tolleranza alla caffeina. Forse il suo aiuto maggiore sta nel far percepire meno la stanchezza quando si è ingerito caffeina, così da poter continuare lo sforzo più a lungo. Per avere una risposta più attendibile è necessario attendere ulteriori studi a riguardo.

Caffè e attività sportiva

Lo sport non è solo una questione di muscoli, ma un insieme di forza fisica abbinata a un perfetto funzionamento fisiologico dove anche metodo, strategia e capacità cognitive contribuiscono ai risultati. Il caffè - come ribadito da numerose ricerche scientifiche - contiene proprietà in grado di sostenere gli sportivi nelle loro performance.

Gli effetti del consumo di caffè sulle prestazioni sportive sono legati al suo contenuto in caffeina. Tale eccessiva fiducia nel suo potere di migliorare il rendimento atletico ha motivato la decisione del 1962 dell'International Olympic Committee di limitarne l'uso da parte dei partecipanti ai giochi imponendo una concentrazione massima nelle urine di 15mg/litro⁷⁸. Negli anni seguenti fu attentamente studiata per i suoi effetti sulle performance fisiche, sulla fisiologia muscolare, cardiaca e ossea. Oggi molte certezze scientifiche possono confermare che, se consumata moderatamente, risulta davvero utile allo sportivo.

L'EFSA (European Food Safety Authority), dopo avere valutato tutti gli studi scientifici pubblicati prima del 2007, ha concluso nel 2011 che assumere caffeina aumenta le prestazioni di resistenza e riduce la percezione di sforzo.

⁷⁸ Il limite imposto era una quantità difficilmente raggiungibile tramite assunzione orale della sostanza. Nel 1988 venne eseguito uno studio per capire quanta caffeina fosse necessaria per mandare fuori gara un atleta. Ai soggetti vennero somministrati 1000mg di caffeina tramite caffè, tè, soft drinks ecc. nell'arco di 15 minuti, equivalenti a più di dieci tazze di caffè. In nessun caso nelle ore seguenti i livelli di caffeina nelle urine superarono i 14 mg/litro.

La letteratura scientifica suggerisce che i benefici sulle prestazioni sportive si rilevano già con una moderata quantità di caffeina (circa 3 mg per kg di peso corporeo, quasi 3 tazzine di moka all'italiana, calcolando un peso medio di 70 kg). Prima di spiegare nello specifico quale sia il compito della caffeina nel miglioramento della performance atletica, sottolineiamo che anche in questo caso i risultati ottenuti variano molto in base ai seguenti fattori: l'energia viene bruciata in maniera diversa da muscoli di taglia diversa (esempio, i muscoli larghi delle gambe utilizzati durante una marcia bruciano diversamente da quelli più piccoli impegnati nel ciclismo), gli atleti in eccellenti condizioni fisiche bruciano diversamente dalle persone non allenate, anche la dose di caffeina influisce, così come il consumo di cibo prima dell'esercizio e le variazioni soggettive alla tolleranza.

Detto ciò la teoria secondo la quale la caffeina può migliorare le prestazioni atletiche si basa su tre asserzioni:⁷⁹

1 – l'abilità della sostanza di accrescere l'efficienza con cui il corpo brucia i grassi (di cui è stato discusso sopra), soprattutto quando la durata dell'esercizio sfiori o superi l'ora

2 – l'abilità della caffeina di ridurre il tasso di consumo del glicogeno, aumentando cioè l'efficienza con cui il corpo brucia gli zuccheri. Il glicogeno è la fonte primaria di energia per l'esercizio, una volta esaurita subentra lo sfinimento e l'intensità dell'esercizio deve essere ridotta. L'effetto del risparmio del glicogeno è maggiore nei primi quindici minuti di esercizio, durante i quali il suo impiego viene diminuito del cinquanta per cento. La quantità di glicogeno risparmiato resta disponibile per gli stadi successivi dell'allenamento, col risultato che l'atleta può continuare lo sforzo più a lungo prima che subentri lo sfinimento.

3 – la terza considerazione riguarda la capacità della caffeina di ridurre il tasso di percezione dello sforzo. Alcuni studi hanno riscontrato che quando si chiede agli atleti quanto duramente stiano lavorando, alcuni riportano un affaticamento assai inferiore dopo aver assunto caffeina.

Per concludere abbiamo sintetizzato nella tabella sottostante gli effetti del caffè e del suo componente principale, la caffeina, sull'organismo umano.

⁷⁹ Teoria contenuta nel libro di A. Bennet, *Caffeina...*, pp. 333-36.

Tabella 7 Sintesi effetti farmacologici del caffè/caffaina

Organo	Effetto farmacologico
Pressione arteriosa	La somministrazione acuta di caffeina aumenta la pressione soprattutto nei consumatori occasionali. Negli ipertesi la caffeina assunta con 2-3 tazzine di caffè aumenta la pressione da 1-3 ore dopo l'assunzione. A lungo termine la caffeina assunta con 3-4 tazzine di caffè al giorno non aumenta il rischio di mortalità per malattia coronarica, ictus e malattia vascolare.
Fattori di rischio cardiovascolare	Il caffè può indurre aumento di colesterolo e trigliceridi (solo il caffè bollito e non filtrato)
Apparato respiratorio	Broncodilatazione e stimolazione della respirazione
Apparato renale	La caffeina produce diuresi sia per un'azione sui tubuli renali, sia perché aumenta la velocità di escrezione di ioni sodio e cloro. Stimolazione del rilascio della renina.
Stomaco	La caffeina aumenta la secrezione di HCl e pepsina (non indicata nella gastrite, nel reflusso gastroesofageo e nell'ulcera). Il caffè non causa reflusso gastro-esofageo, gastrite o ulcera nei sani.
Intestino	Il caffè aumenta la motilità. L'eventuale ridotto assorbimento di minerali assunti con i cibi si ha solo con dosi molto elevate di caffeina (irrilevante con l'assunzione di caffè).
Cistifellea	Il caffè aumenta la secrezione di acidi biliari (quindi favorisce la digestione e aumenta la motilità intestinale).
Effetto termogenetico	La caffeina ha effetto termogenetico e stimolazione della lipolisi nel tessuto adiposo.
Effetto ergogenico	La caffeina aumenta la prestazione fisica in alcuni sport.
Analgesia	La caffeina potenzia gli effetti di aspirina, paracetamolo e farmaci anti-infiammatori non steroidei.
Gravidanza e allattamento	La caffeina passa facilmente la barriera placentare. Potrebbe indurre aborto, basso peso alla nascita e nascite premature (meglio astenersi dal consumo di caffeina in gravidanza). Il metabolismo della caffeina nella donna gravida è 15 volte più rallentato. Passa facilmente nel latte e può indurre irritabilità nel neonato. Il neonato metabolizza la caffeina molto lentamente e può verificarsi un accumulo di caffeina.

4.3 CENNI SUGLI EFFETTI SULLA MENTE

"Il caffè giunge nello stomaco e tutto mette in movimento: le idee avanzano come battaglioni di un grande esercito sul campo di battaglia; questa ha inizio. I ricordi arrivano a passo di carica come gli alfieri dello schieramento, la cavalleria leggera dei paragoni si fa avanti impetuosa con splendido galoppo. Ecco l'artiglieria della logica con carriaggi e cartucce. I pensieri geniali e subitanei si precipitano nella mischia come tiratori scelti..."

Honoré de Balzac

"Bevo quaranta caffè al giorno
per essere ben sveglio e
pensare, pensare, pensare
a come poter combattere
i tiranni e gli imbecilli"

Voltaire

La caffeina può essere considerata una sostanza portentosa, che migliora molte funzioni della mente quali l'attenzione, la memoria, l'apprendimento e l'abilità cognitiva.

Nel 1993 il ricercatore H. O. G. Holck studiò l'effetto della caffeina sulla risoluzione di oltre 250 mosse a scacchi, riscontrando apprezzabili miglioramenti. Questo risultato venne poi ripreso da una campagna pubblicitaria degli anni sessanta che definiva il caffè la "bevanda per pensare".

Negli anni che seguirono gli scienziati cercarono di scoprire il segreto della capacità della caffeina di migliorare le prestazioni mentali; furono elaborate due teorie tra loro complementari.

La prima, chiamata "teoria energetica non-specifica" fu avanzata nel 1940 da J. E. Barmack, egli affermò che la caffeina agisce rinfrancando una persona affaticata, i suoi effetti energetici vengono avvertiti solo nel caso in cui si assolva un compito monotono e ripetitivo, che richieda un'attenzione continua.

La seconda, denominata "teoria cognitiva specifica", ipotizzata da H. Nash nel 1962, afferma che la caffeina agisce direttamente su capacità specifiche neurali e che migliora le prestazioni di un soggetto indipendentemente dal fatto che questo sia

affaticato oppure no. Il ricercatore analizzò lo svolgimento di compiti di breve durata su soggetti riposati e vigili, che non fossero né annoiati né stanchi, dedusse che il beneficio della caffeina non dipende da un generico effetto energetico ma piuttosto da effetti specifici correlati alla natura del compito svolto. Nello specifico si misurano miglioramenti nel calcolo numerico, nell'immediato richiamo alla memoria di dati e nella scioltezza di linguaggio. Non fu riscontrato alcun miglioramento nei test sul ragionamento astratto, sulle proprietà di linguaggio, sull'abilità deduttive e sull'individuazione di errori aritmetici.

Riassumendo, se la prima teoria fosse corretta dovremmo aspettarci miglioramenti esclusivamente quando il soggetto è stanco, se fosse corretta la seconda i miglioramenti dovrebbero verificarsi solo nell'assolvimento di alcuni compiti e non di altri.

Dal momento che queste due teorie appaiono complementari, nel 1983 A. F. Sanders teorizzò un'ipotesi che somma le due precedenti, egli sostenne che i miglioramenti della capacità mentale causati dalla caffeina siano meglio intesi sia come una funzione dello stato energetico del soggetto che dello specifico impegno cognitivo richiesto dal compito.⁸⁰ Tuttavia ad oggi la ricerca è ancora ben lontana dallo spiegare in maniera esaustiva gli effetti, alle volte incredibili, della caffeina sulle prestazioni mentali.

Negli ultimi anni gli studiosi oltre a concentrarsi sugli effetti della caffeina sul ragionamento e sull'apprendimento, hanno eseguito molte ricerche sugli effetti sulla memoria primaria a breve termine. È stato osservato che la caffeina migliora l'esecuzione di esercizi che richiedano di tenere a mente pochi dati, mentre danneggia o lascia invariata l'esecuzione di compiti in cui si debbano tenere a mente svariate informazioni. In particolare è stato dimostrato che gli esercizi che dipendono strettamente dall'elaborazione di informazioni, come il calcolo aritmetico, che impegna relativamente poco la memoria a breve termine, migliora con l'uso della caffeina.

Una recente scoperta di Menachem Segal, esperto di neuromodulatori cerebrali, ha dell'incredibile, egli suggerisce che la caffeina possa provocare mutamenti delle cellule cerebrali responsabili della memoria secondaria a lungo termine. Oltre a

⁸⁰ A. Bennet, *Caffeina...*, cit. p. 339.

questo, lo scienziato ha osservato anche un altro fenomeno: la caffeina induce i rami dendritici, ovvero i prolungamenti ramificati delle cellule nervose che consentono di creare l'una con l'altra relazioni sinaptiche⁸¹, a crescere ulteriormente e determina persino lo sviluppo di nuovi rami. Benché non esistono evidenze scientifiche che possano dimostrare questa tesi, a lungo gli scienziati hanno creduto che un miglioramento della struttura connettiva comporti un miglioramento della memoria a lungo termine e dell'apprendimento.

Se gli studi futuri proveranno questa ipotesi, sarà confermata l'idea che la caffeina sia l'unica sostanza al mondo in grado di migliorare le funzioni cerebrali alterando persino la struttura fisica del cervello.

Nel 1990 venne effettuato uno studio sulla relazione tra caffeina e il grado di attenzione. Per due giorni di seguito i ricercatori somministrarono ad un gruppo di soggetti della caffeina, analizzarono poi con parametri oggettivi il grado di veglia e di attenzione, e conclusero che la caffeina effettivamente aiuta a rimanere svegli e più vigili. Tuttavia quando il giorno seguente somministrarono del placebo e in molti soggetti registrarono gli stessi effetti dei giorni precedenti conclusero che in alcuni casi l'effetto è più psicologico che farmacologico. In poche parole se si pensa di bere qualche cosa che contenga caffeina, ci ridestiamo automaticamente, in quanto convinti che quell'effetto debba verificarsi.

Se da un lato è stato dimostrato che la caffeina influisce sulle prestazioni mentali, dall'altro interferisce col sonno notturno, di cui il più comune disturbo prende il nome di insonnia.

Per spiegare come la caffeina disturbi il sonno, è necessario prima chiarire alcune semplici nozioni su tale argomento. Gli scienziati dividono il sonno-senza-sogni (non-REM) dal sogno-con-sogni (REM)⁸², il primo dura normalmente un'ora o poco più, prima di entrare nella fase successiva, che dura circa mezz'ora, dopodiché comincia un nuovo ciclo; durante la notte si alternano circa cinque volte la fase non-REM e quella REM.

⁸¹ La sinapsi (o giunzione sinaptica) è una struttura altamente specializzata che consente la comunicazione delle cellule del tessuto nervoso tra loro (neuroni) o con altre cellule (cellule muscolari, sensoriali o ghiandole endocrine). Tratto da: Dizionario Treccani, 2008

⁸² REM è l'acronimo di "rapid eye movement", rapido movimento oculare, poiché durante i nostri sogni noi seguiamo l'azione con piccoli movimenti degli occhi.

Il sonno non-REM costituisce circa il 75 per cento del nostro sonno ed è caratterizzato da ridotti ritmi cardiaci e respiratori, al contrario durante la fase REM avviene una profonda distensione muscolare accompagnata da ritmi cardiaci e respiratori accresciuti o irregolari. Un'interruzione o un disturbo di una o dell'altra fase provoca un deficit di sonno, che dovrà essere recuperata la notte seguente. La caffeina agisce allungando il tempo normale necessario all'addormentamento, può determinare alterazioni del sonno non-REM, può causare agitazione e irrequietezza e conseguenti risvegli, inoltre chi consuma caffeina nelle ore precedenti al sonno è più incline ad essere svegliato da rumori improvvisi. Gli studi confermano che in generale più tardi si consuma caffeina di sera, più è probabile che questa interferisca con il sonno.

È stato dimostrato anche che i disturbi del sonno associati alla caffeina sono più probabili in consumatori occasionali della sostanza, la tolleranza che si sviluppa in chi beve abitualmente caffè riduce gli effetti di disturbo della caffeina sul sonno.

Il caffè fa male o fa bene?

Allo stato delle conoscenze attuali, l'unica componente nota del caffè che può avere qualche effetto sfavorevole sulla salute è la caffeina. Questa può far aumentare leggermente la pressione sanguigna, ma l'effetto è di breve durata e non causa aumento delle patologie cardiovascolari.

Devono limitare l'uso di caffeina, e quindi anche di caffè, tutti le categorie che metabolizzano lentamente la caffeina: le donne durante la gravidanza e l'allattamento, i bambini, i malati di cirrosi e in generale tutti coloro che geneticamente siano "lenti metabolizzatori" della caffeina. Tutti gli effetti avversi si eliminano limitando il consumo, non necessariamente eliminando totalmente il caffè.

Gli effetti benefici del caffè sulla salute sono molteplici, dipendono talvolta dalla caffeina, ma per la maggior parte probabilmente dalle altre sostanze contenute nel caffè.

Dipendono dal contenuto di caffeina gli effetti del caffè sulla diminuzione del senso della fatica e del tempo di reazione; sull'aumento della capacità lavorativa e del senso di vigilanza; sull'aumento della digestione e della motilità intestinale; gli effetti termogenetici, ergogenici e anti-infiammatori; il potenziamento degli effetti antidolorifici attraverso l'aumentata biodisponibilità e quindi la potenza a parità di

dose di alcuni analgesici. Il caffè sembra prevenire l'ictus, il diabete di tipo 2 e le malattie cardiovascolari nei diabetici, il tumore del cavo orale/faringe, il tumore del fegato (oltre alla cirrosi), il tumore dell'endometrio e forse del colon-retto. Inoltre il caffè sembra prevenire la malattia di Alzheimer e di Parkinson. Ed infine il caffè sembra associato a una diminuzione di mortalità totale, anche se questo risultato va considerato preliminare.

In una persona sana, un consumo moderato, di 3-4 tazzine di caffè al giorno sembra essere compatibile con un buono stato di salute.

CONCLUSIONE

Viste le premesse, quale sarà dunque il futuro del caffè?

La bevanda che ha giocato un ruolo fondamentale nella medicina, nell'arte, nella politica, negli scambi commerciali, nella religione, nella cultura e in generale nella vita dell'umanità, potrà passare come una moda qualunque?

La sostanza che pervade i nostri corpi stimolando la conversazione, accrescendo la resistenza alla fatica e la capacità d'attenzione, regolando i nostri sistemi biologici così da renderli compatibili con i ritmi di vita imposti, potrà un giorno essere sostituita dall'ultimo ritrovato della scienza moderna?

Io non lo credo possibile.

Perché il caffè non si limita ad essere uno stimolante fisico e mentale, è una consuetudine, un rito profondamente radicato nella tradizione di molti popoli.

È la pausa ristoratrice durante l'orario lavorativo, è il luogo d'incontro e della sociabilità, è la bevanda del pensare e dell'operosità, che in altre epoche ha curato il vizio dilagante dell'alcol e ha offerto sostentamento per le grandi menti pensanti, e ogni giorno ci permette di stare svegli quando il nostro corpo cederebbe al sonno.

Il caffè è stato capace di evolversi continuamente, adattandosi a tempi, luoghi, culture e religioni differenti. È in assoluto l'istituzione più versatile della storia; se tale continuerà ad essere non vi è dubbio alcuno che il suo futuro sarà più che mai glorioso e luminoso.

INDICE TABELLE

- Tabella 1 Schema degli umori
- Tabella 2 Il grande dualismo tra le culture del caffè e del tè
- Tabella 3 Fattori che incidono sul tasso di metabolismo della caffeina
- Tabella 4 Emi-vita della caffeina
- Tabella 5 Composizione chimica delle qualità Arabica e Robusta
- Tabella 6 Contenuto medio stimato di Caffeina (mg) in alcune bevande e alimenti
- Tabella 7 Sintesi effetti farmacologici del caffè/caffeina

INDICE FIGURE

- Figura 1 Kaldi e le sue capre danzanti
- Figura 2 Logo della Compagnia delle Indie Orientali
- Figura 3 Mappa delle colonie europee nel nuovo mondo, dei traffici e delle rotte
- Figura 4 Il Capitano de Clieu condivide con la pianta del caffè la sua razione d'acqua
- Figura 5 Piante del caffè quando ancora non venivano potate
- Figura 6 Pedro II all'età di 25 anni
- Figura 7 Fazenda brasiliana
- Figura 8 Emigranti italiani
- Figura 9 Kolschitzky nel primo caffè viennese
- Figura 10 Leonard Rauwolf, Viaggio nei Paesi del Levante. Frontespizio della seconda parte del diario di viaggio del 1582
- Figura 11 Disegno originale della pianta del caffè di Prospero Alpini
- Figura 12 Descrizione originale della pianta del caffè di Prospero Alpini
- Figura 13 Caffettiera napoletana
- Figura 14 Moka Bialetti
- Figura 15 Prima pubblicità del caffè, volantino utilizzato da Pasquale Rosea
- Figura 16 Composizione chimica di Caffaina, Teofillina e Teobromina

BIBLIOGRAFIA

- Afeltra Gaetano, Battaglia Romano, Fabiani Enzo, Orengo Nico, Rea Domenico, Sala Alberico, *I racconti del caffè*, Bompiani, Milano, 1991
- Allen Stewart Lee, *La tazzina del diavolo, Viaggio intorno al mondo sulle vie del caffè*, Feltrinelli, Milano, 2002
- Baiguera Gabriella, Giofrè Rosalba, *Caffè. varietà e origini, tecniche di preparazione, cocktail, ricette*, Giunti Editore, 2009
- Baroni E. M., *Il caffè Florian*, Venezia, 1920
- Baxter Jacki, *Il libro del caffè*, Trento, L. Reverdito, 1987
- Belli B., *Il caffè, il suo paese e la sua importanza: S. Paulo del Brasile*, Milano, U. Hoepli, 1910
- Bennett Alan Weinberg, Bonnie K. Bealer, *Caffeina : storia, cultura e scienza della sostanza più famosa del mondo*, Donzelli, Roma, 2002
- Berman Karen, *Caffè. piccola guida alla bevanda stimolante più diffusa nel mondo*, Atraea, 2008
- Bo Carlo, *Antichi caffè d'Italia*, Ferrero, 1989
- Bramah Edward e Joan, *L'arte di fare caffè; Cùccume, caffettiere e macchine da caffè*, Lucchetti; Arti applicate edizione, 1989
- Castellani Vittorio, *Coffee roots – viaggio alle radici del caffè*, Gribaudo, Milano 2006, in collaborazione con Lavazza
- Cociancich Maurizio, *100% Espresso Italiano*, Edizioni Antoriami, Trieste, 2006
- Costanzo Paola, *I segreti del caffè*, Sonda, Casale Monferrato, 2003
- D'Orsi Angelo, *Il caffè, brevi e vari discorsi in area padana*, Editore Silvana, Cinisello Balsamo 1990
- Danesi Alfredo, *Caffè, mito e realtà : storia, cultura e ricerca*, Idealibri, Rimini, 2003
- Darbonne Caroline, *Il Caffè*, L'ippocampo, 2013
- Darren W., *With Broadax and Firebrand: The Destruction of the Brazilian Atlantic Forest*, California, 1995
- De Mery C., *Le cafe: poeme, accompagne de documents historiques sur le cafe, sur son origine, sur son commerce*, Paris, J. Ledoyen, 1837
- Desmet-Gregoire Helene, *Il caffè ed i suoi oggetti*, Ulisse Edizioni, 1989

- Di Vincenzo Riccardo, *Dal Greco al Florian. Scrittori italiani al caffè*, Milano, 2003.
- Fiumicelli Giuseppe, *Il caffè Florian, Venezia*, 1920
- Frewin Leslie, *The Cafe Royal story: a living legend*, London, Hutchinson Benham, 1963
- Gaudenzio Luigi, *Il Caffè Pedrocchi*, Padova, 1965
- Gazzola G., *Caffè. Pensieri, parole e aromi*, Food Editore, Cina, 2011
- Goldoni C., *Raccolta completa delle commedie di Carlo Goldoni*, vol. IV, *La sposa persiana*, Firenze 1827
- Goldoni C., *Raccolta di commedie scelte dall'avvocato C. Goldoni, La bottega del caffè*, Livorno 1819
- Illy Andrea, *Il caffè espresso. La scienza della qualità*, EGEA, Milano 2010
- Illy Francesco e Riccardo, *Dal caffè all'espresso*, Mondadori, Milano, 1989
- Illy Lattanzio Elisabetta, *L'aroma del mondo*, Hoepli, Milano, 2010
- Jacob Heinrich Eduard, *Biografia del caffè*, Milano, Bompiani, 1936
- James J. E., *Caffeine and Health*, London, 1991
- Kakuzō, Okakura *Il libro del tè (The book of tea)*, New York, 1904
- Lemaire Gérard-Georges, *I caffè letterari*, Milano, Bibliotechne, 1988
- Lepre Aurelio, *Civiltà del caffè a Napoli*, Mondadori Electa, Napoli, 1990
- Maltoni Enrico, *Espresso made in Italy*, Maltoni, Faenza, 2004
- Maltoni Enrico, Linardi Maria, Terzi Manuel, *Il libro completo del caffè* De Agostini, Novara, 2005
- Paige Jeffery, *Coffee and Power Revolution and the Rise of Democracy in Central America*, Harvard, 1998
- Passanti Filiberto, *I caffè storici di Napoli*, 1948
- Pendergrast Mark, *Storia del caffè*, Odoya, Città di Castello (PG) 2010
- Petrini Carlo, *Buono, pulito e giusto*, Einaudi, Torino, 2011
- Pierotti Cei Lia, *Il caffè: storie e ricette*, Milano, Mursia, 1982
- Rava Daniele, *Il caffè: la storia e gli aromi di un'antica tradizione*, Nardini, 1995
- Reato Danilo, *Florian. Un caffè, la città*, Venezia, 1986
- Rumsey Walter, *Divers new experiments of the virtue of Tobacco and Coffee* capitolo "Experiments of Cophee", Londra, 1657

- Santini Aldo, *Profumo di caffè per esaltare l'intelligenza e pensare, pensare, pensare*, Lucca, M. Pacini Fazzi, 1998.
- Scalera Erminio, *I caffè napoletani*, Napoli, Berisio, 1967
- Schiaffino Mariarosa, *Le ore del caffè*, Idea Libri, Milano, 1983
- Schivelbusch W., *Storia dei generi voluttuari*, Bruno Mondadori, Milano, 1999
- Soletti Francesco Toscani Ettore, *L'Italia dei Caffè*, Touring, 2006
- Terzi Manuel, *Dalla parte del caffè. Storia, ricette ed emozioni della bevanda più famosa al mondo*, Pendragon, Bologna, 2012
- Ukers H. William, *All About Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage*, New York, The tea and coffee trade journal company, 1935
- Uribe C. Avdres, *Brown gold: the amazing story of coffee*, New York, Random house, 1954
- Valerio Leonida, *Caffè e derivati : industrie, commercio, usi, sfruttamenti nuovi e razionali*, Milano Hoepli, 1927

LIBRI ANTICHI

- Alpini Prospero, *De medicina Aegyptiorum*, 1591
- Alpini Prospero, *De plantis Aegypti*, 1592
- Dalla Valle Pietro, *Viaggi di Pietro Della Valle il pellegrino, descritti da lui medesimo in lettere familiari all'erudito suo amico Mario Schipano*, 1843
- Della Bona G., *Dell'uso e dell'abuso del caffè*, Livorno, 1762
- Naironi Antonio Fausto, *Trattato sulla storia del caffè, De saluberrima potione*, 1671
- Omero, *Odissea*, IV Libro, (traduzione di I. Pindemonte)
- Pope Alexander, *Riccio Rapito*, 1714
- Sir Herbert, Thomas *Un viaggio in Persia e nelle Indie Orientali*, 1626
- Verri Pietro, *Il caffè*, Milano, 1764
- Walsh M. Joseph, *Coffee: its history, classification and description*, Philadelphia, The John C. Wiston co., 1894

ARTICOLI

- Adami Giuseppe, *Il Caffè Pedrocchi nella sua vita e nella sua storia* (rivista mensile illustrata del corriere della sera) 1905
- Colombo E. Tirelli P., *Il mercato del caffè e il commercio equosolidale*, università di Milano, Bicocca
- Luchelli C. Gasperini B., *Il caffè, delizia o demonio?*, inserto Benessere e Salute di venerdì 8 ottobre 2013, a cura di Tamburini S.
- Naim Renzo Levi, *Illustri clienti di un antico caffè romano*, in *La Lettura*, 1923
- Topik S. Clearence-Smith G., *Coffee and global development*, Cambridge University, 2003
- Topik Steven, *The world coffee market in the eighteenth and nineteenth centuries, from colonial to National regimes*, maggio 2004, University of California

DIZIONARI

- Oxford advanced learner's dictionary
- Treccani
- Treccani Enciclopedia
- Sinonimi e contrari Zanichelli

SITOGRAFIA

- <http://connectedbycoffee.com/> 16/10/13
- <http://www.uni-giessen.de/gloning/ctc.htm> 29/10/13
- <http://www.ilpiaceredelcaffè.it/> 11/11/13
- www.framinghamheartstudy.org 11/11/13
- <http://www.blackapollopress.com/peopleshistory.html> 21/11/13
- www.cluesheet.com 27/11/13
- www.planetcoffee.it 12/12/13
- http://www.roccadevandro.net/emigrazione_brasile.htm 13/12/13
- <http://northamerica.meinl.com/> 14/12/13
- www.coffeecolours.it 14/13/13
- <http://caffeamodomio.com/> 20/01/14
- <http://www.ico.org/> 21/01/14
- www.pianetachimica.it 21/01/14
- <http://www.sabotrivial.com.br/maltesesnobrasil/immigration.htm> 21/01/14
- <http://www.mnn.com/money/sustainable-business-practices/stories/what-do-you-know-about-the-farmer-who-grew-your-coffee> 04/02/14
- www.inran.com 04/02/14
- http://iccu01e.caspur.it/ms/internetCulturale.php?id=mag_GEO0025184&teca=GeoWeb+++Marciana 04/02/14
- www.pacorini.it 06/02/14
- www.quotidianosanita.it 07/02/14
- www.caffesalute.it 12/02/14
- www.albanesi.it 14/02/14

RINGRAZIAMENTI

Desidero ringraziare il Professor Gasparini, relatore di questa tesi, per la grande disponibilità e cortesia dimostratemi, e per tutto l'aiuto, l'affetto e la professionalità dimostrata durante l'intero percorso di studi.

Un sincero grazie a Paola Goppion, per avermi accolta nella sua azienda e aver reso il mio stage un'incredibile esperienza formativa. Per la sua disponibilità, per avermi fatto conoscere il meraviglioso mondo del caffè e per avermi insegnato a scrivere col cuore.

A Stefano e Mariangela, per la loro gentilezza in questi tre anni.

A tutti i compagni di corso, che hanno sofferto insieme a me durante gli esami e con cui ho trascorso bellissimi momenti.

A Sofia, che è sempre in viaggio, ma riesce comunque a trovare il tempo per due chiacchiere.

A zia Raffaella, per essere sempre stata presente nella mia vita, per il suo affetto e il suo prezioso sostegno.

Alla nonna Vitalina, che si preoccupa sempre per me e cerca di darmi consigli. Grazie per avermi trasmesso l'amore per la cucina.

A Mattia, grazie di cuore, perché so che ci sei ogni volta che ho bisogno, per avermi spinto ad affrontare le situazioni quando sarei stata tentata di fuggire, per provare a farmi ragionare quando non lo faccio, per supportarmi e sopportarmi ogni giorno.

Sento anche l'esigenza di ringraziare Isabella e Paolo, per avermi accolta in casa propria e non avermi mai fatta sentire un ospite, ma parte della loro famiglia. Grazie anche a Roberta per le belle chiacchierate e risate insieme.

A mamma e papà, senza i quali non sarei arrivata fin qui. Per i vostri consigli e il vostro conforto nei momenti difficili. Per aver sempre appoggiato ogni mia scelta, e per aver sempre creduto in me, anche quando io per prima non ci credevo. Questo traguardo è anche vostro.

Grazie