

16 aprile 2010 11:05

## Espresso al bar. Cosa c'e' dentro? Indagine Aduc

di [Primo Mastrantoni](#)



Oggi si celebra l'Espresso Italiano Day. Per gli italiani il caffè al bar è un rito, un culto, e altro rispetto a quello fatto in casa. C'è ovviamente caffè e caffè e al bar le informazioni sono piuttosto carenti, come una nostra indagine nella Capitale ha potuto verificare. Abbiamo rivolto ai baristi una semplice domanda: cosa c'è dentro la tazzina di caffè? La risposta è stata altrettanto semplice: caffè! Non intendevamo certo conoscere la composizione chimica della "nera bevanda", ma sapere se la polvere era costituita dalla varietà Arabica o da quella Robusta, o da una miscela di entrambe ed in quale percentuale. La scelta, oltre che di gusto, è economica, riguarda cioè il prezzo. La varietà Arabica proviene dal centro America, è la più pregiata e quindi la più costosa, oltre ad essere più aromatica e contenere meno caffeina. La Robusta proviene dall'Africa e dall'Asia, ha un gusto più amaro, contiene più caffeina e soprattutto costa di meno. Utilizzare l'una o l'altra delle varietà incide notevolmente sui costi e sui guadagni degli esercizi commerciali. È utilizzata anche una miscela delle due varietà e, anche in questo caso, la percentuale di Arabica e Robusta determina la qualità del caffè e soprattutto i suoi costi. Dunque il consumatore, che si appresta a gustare "na tazzulella 'e café", dovrebbe, parafrasando una nota pubblicità, chiedere: Arabica, Robusta o miscela? Se poi si vuole essere precisi si può chiedere l'eventuale composizione percentuale della miscela. Eccessivo? Non ci sembra. D'altronde sono soldi nostri.