

4 novembre 2016 10:33

Espresso al bar. Cosa c'e' dentro?

di [Primo Mastrantoni](#)



Sei miliardi di tazzine di espresso all'anno. E' il consumo verificato dalla FIPE, la federazione dei pubblici esercizi. Un bel giro di affari di 5,4 miliardi di euro, aggiungiamo noi. Caldo come l'inferno, nero come il diavolo, puro come un angelo e dolce come l'amore, diceva del caffè il principe-vescovo Charles Maurice de Talleyrand-Périgord. Per gli italiani il caffè al bar è diventato un culto, e' altro rispetto a quello fatto in casa. C'è ovviamente caffè e caffè e al bar le informazioni sono piuttosto carenti. 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-sud 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.