

Un aroma di ingiustizia

• padre Franco Moretti*

"Vuoi un caffè?"

"No grazie".

Di solito il discorso "caffè" finisce lì. O perché non c'è tempo o si sta parlando d'altro. Se invece la conversazione non è interessante o merita una lieve scossa, allora aggiungo: "Non ne bevo più da quando sono andato in Kenya".

"Ultera?"

"No, ma mi dà ugualmente nausea. Perché sa di sangue. Ha un aroma di ingiustizia".

Colgono subito che dietro le mie parole non c'è un problema di salute. Sanno il lavoro che faccio (l'autore di questo articolo è stato missionario in Kenya per 12 anni, ndr) e avvertono che voglio provocarli. Sono i loro sguardi a dirmi: "Spiegati". E mi spiego. Agli inizi degli anni 60, in seguito alla riforma agraria e all'aumento della produzione del caffè, la quota delle esportazioni agricole del Kenya prodotta dai piccoli coltivatori crebbe rapidamente. Nel Paese ci sono circa un milione e mezzo di piccoli appezzamenti di terreno, posseduti da altrettanti capifamiglia, e 3200 grandi fattorie, ranch per l'allevamento del bestiame e piantagioni di caffè, the, sisal, canna da zucchero... La maggioranza dei piccoli contadini possiede un appezzamento di terra di circa due ettari, ma la continua suddivisione del campo tra i figli ha avuto - e ancora ha - come primo risultato un massiccio esodo dalle campagne verso la città. All'inizio, il caffè pugava bene. Ma il suo prezzo può variare al mutare del gusto dei palati inglesi, tedeschi e italiani. Nel 1989, le tonnellate prodotte furono 117mila. Nel 1990, 93mila. Nel 1991, 87mila. Le previsioni per quest'anno sono di circa 70mila. Njeri è una vedova di Saba Saba, nella provincia centrale del Kenya. Possiede 400 piante di caffè. Ieri mi diceva che erano la benedizione di Dio. Oggi vorrebbe estirparle. Ma non può: sarebbe un'offesa allo Stato, che detiene il monopolio del prodotto. Due volte alla settimana va nel campo e raccoglie, a mano, circa una decina di chili di caffè. È sera quando torna a casa, ma deve correre alla cooperativa e consegnare il frutto del suo lavoro. Se solo tentasse di venderlo a un'altra persona, verrebbe perseguita dalla legge. Due giorni alla settimana, Njeri deve andare alla cooperativa e lavorare gratis per pulire il caffè. Il grosso proprietario ha il suo impianto per la pulitura delle bacche e l'essiccazione, e ha anche un pick-up per il trasporto diretto in città. Il sotto-sotto-sotto direttore della cooperativa saluta Njeri e la ringrazia. "I soldi te li daremo l'anno prossimo a Natale". Ma è febbraio. Njeri deve attendere 22 mesi prima di vedere i suoi soldi. Ventidue mesi, durante i quali regala alla cooperativa 90 giorni di lavoro. Se soltanto andasse a raccogliere il caffè del grande proprietario, a 30 scellini al giorno, prenderebbe qualcosa come 2700 scellini. Ma non può: deve badare al suo caffè, che - in verità - è suo soltanto perché cresce nel suo campo. In realtà, appartiene allo Stato. O meglio: a qualche ministro, al direttore della Kenya Planters' Cooperative Union, ai vari dirigenti del Coffee Board of Kenya. In quest'ultima malaborgia di corruzione lavorano circa 1400 impiegati, che non sanno neppure com'è fatta una bacca di caffè. Arriva Natale. Njeri va alla banca della cittadina. "Sono venuta a prendere i soldi del caffè che ho consegnato l'anno scorso".

"Come avrai sentito dire molto chiaro dal Presidente il prezzo del caffè è crollato sul mercato internazionale".

Quattro battute sui tasti della calcolatrice... e i 560 chili di caffè di Njeri si sono tramutati in 360 scellini (meno di 20mila lire). Sulla fatturina c'è la spiegazione: "Meno 100 scellini per l'iscrizione annuale alla cooperativa; meno 100 scellini per il dono annuale al Commissario distrettuale...".

Njeri non beve mai caffè. Dice che le piace tanto il latte.

* della rivista "Nigrizia"

DEL CAFFÈ

Una bevanda è cosparsa di violenze
pericolosa i regimi islamici e la Francia
discele adoperate: Arabica e Robusta.

MISCELA		ORGANOLETTICA	GIUDIZIO	PREZZO al Kg
Arabica (%)	Robusta (%)			
100	0			15.960
100	0			16.230
100	0			17.160
100	0			18.090
100	0			18.340
100	0			30.000
100	0			15.510
50	50			12.400
85	15			15.960
55	45			14.080
45	55			13.750
0	100			13.420
65	35			13.420
30	70			12.620
45	55			14.130
35	65			14.090
35	65			14.480
0	100			12.400
0	100			11.760
0	100			13.050

Medio Mediocre Medio

Più precisamente, il laboratorio ha misurato il suo contenuto relativo rispetto agli steroli totali (una particolare categoria di sostanze grasse).

Tra i campioni analizzati sette sono risultati composti interamente dalla specie Arabica, quattro solo da Robusta, e i rimanenti sono il risultato di miscelazione

delle due specie in diversi rapporti percentuali.

PROVA ORGANOLETTICA

Nel caffè, più che in molti altri casi, è l'assaggio che fornisce reali informazioni sulla qualità del prodotto. Per esempio, non sempre basta il cento per cento di

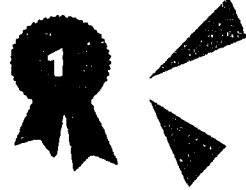
Arabica per avere un buon sapore, così come non è detto che una miscela di sola Robusta abbia necessariamente un gusto scadente. Molti altri possono essere i parametri che entrano in gioco, alcuni dei quali sono le diverse zone di provenienza dei chicchi utilizzati, la tecnica di selezione, quella di torrefazione, la freschezza del prodotto. Così mentre sono da considerare prevedibili i giudizi estremi (i buoni sono stati guadagnati da sei dei sette "100 per cento Arabica" e due su quattro scarsi sono andati a caffè di Robusta), quelli più sorprendenti sono nella fascia media e mediocre. Di gusto medio, ad esempio, sono risultati una miscela di pura Arabica (Lavazza Paulista) e una di sola Robusta (Lavazza crema e gusto).

Tra i mediocri, poi, stupisce trovare Mauro scelta oro che, con il suo 65 per cento di Arabica, lascia supporre una qualità

Così, nonostante tutti i caffè macinati in vendita siano composti da miscela più o meno complesse di differenti varietà, l'unica informazione utile per il consumatore è l'indicazione, importante e sempre più diffusa, di Arabica al 100 per cento. Riferimenti di fantasia (quali "tipo oro", "classico" o "crema", ecc.) non servono a garantire alcunché se non è specificato l'esclusivo uso di Arabica. Ma ciò non sempre comporta migliori risultati in quello che per milioni di italiani è il culto dell'espresso.

"Il Salvagente" ha voluto mettere alla prova venti caffè macinati - in confezioni da 250 grammi - con l'ausilio di delicate e complesse analisi chimiche e facendo approntare l'insostituibile prova di degustazione al laboratorio a maggior tradizione nel campo, quello della Camera di commercio di Trieste, che dall'inizio del secolo si occupa di vigilanza su questo prodotto.

Ancora una volta non sono mancate le sorprese, dato che alcune delle miscele che hanno dimostrato alle nostre prove una qualità medio bassa erano segnalate come quelle più pregiate e selezionate. E né da un'attenta lettura delle etichette né dalle tanto decantate qualità promesse dall'autolusinga dei produttori, tantomeno dai prezzi di vendita sarebbe stato possibile per il consumatore avere un'idea della qualità del prodotto acquistato, a meno di non riuscire a leggerne i fondi...



Dalle analisi condotte dal "Salvagente" il miglior rapporto tra qualità e prezzo è stato guadagnato dal caffè Palombini Grand Arabica. Tutti i risultati si intendono riferiti ai soli tipi di miscela macinata presi in esame e specificati in tabella.

superiore a quella dimostrata.

GIUDIZIO

I giudizi di qualità emersi dal nostro test smentiscono la convinzione abbastanza diffusa che in Italia si consumi un caffè di qualità superiore. Solo sei prodotti su venti hanno ottenuto un giudizio più che soddisfacente - senza, peraltro, meritare la palma di ottimo - mentre ben più nutrita è risultata la fascia di qualità medio-bassa. All'interno dei buoni si è segnalato il Palombini Grand Arabica per il miglior rapporto tra qualità e prezzo, mentre penalizzato per un costo elevato (solo in parte giustificato dalla particolare confezione e da raffinate e costose tecnologie di selezione dei chicchi) è risultato l'Illy caffè Espresso, che pure aveva mostrato una qualità non inferiore al primo classificato.

* R. Q.