

Miscele di caffè, le corrette percentuali di Arabica e Robusta

scritto da Manuel Terzi | 14/05/2018



Quante volte ci siamo interrogati sulle differenze tra le due specie di Coffea? In che misura l'una o l'altra influiscono sulla miscela per ottenere una buona bevanda?

L'acquisto del caffè è, probabilmente, una delle cose più complicate perchè sulla bevanda più famosa al mondo esistono tanti (troppi) luoghi comuni e abitudini che sono state generate da un comportamento commerciale dei torrefattori non sempre basato sulla qualità e sulle [caratteristiche gusto-olfattive](#).

Sicuramente possiamo sentirci liberi di scegliere tra una determinata **miscela di Arabica e Robusta** a patto di essere consapevoli ed edotti su cosa acquistiamo, cosa potremmo acquistare, cosa paghiamo e cosa dovremmo pagare.

Arabica e Robusta: specie differenti con caratteristiche specifiche

Nel panorama caffeeicolo degli ultimi decenni abbiamo assistito ad una diffusione tutt'altro che uniforme delle due diverse specie di Coffea: la **Coffea Arabica** e la **Coffea Canephora** detta anche "**Robusta**".

Già, due diverse specie: proprio così. Due diverse varietà come potrebbero essere cavallo e asino (entrambi Equidi), o gatto e leone (entrambi Felidi), o cane e volpe (entrambi Canidi). Ognuna delle citate coppie appartiene allo stesso genere ma, in ognuno dei tre esempi, si tratta di due animali tra loro completamente differenti... E di due specie diverse.

Un po' la stessa cosa vale per l'**Arabica e la Robusta** nel senso che **si tratta di due specie differenti** che avranno - come possiamo immaginare - ragioni, motivazioni, usi, impieghi e forse anche costi differenti. Andiamo ad analizzarli ma prima è opportuno delineare brevemente la storia delle **Coffea Arabica** e **Coffea Canephora o Robusta** perchè questo è essenziale per comprendere la ragione per cui la seconda si è imposta sulla prima, nonostante una qualità più scadente.

Eventi politici, naturali ed economici che hanno influenzato la storia del caffè

Nel corso dei secoli, a livello globale ed anche a livello "locale" (Italia), si sono verificati alcuni accadimenti che hanno portato ad una ben precisa e determinata diffusione delle due specie.

La situazione nel mondo causata dalla "ruggine del caffè"

A livello globale i Paesi che nel 1700 e nel 1800 si erano trovati, per effetto del colonialismo e dello sfruttamento degli schiavi, a **coltivare caffè nella varietà Coffea Arabica**, furono costretti a rivedere i loro programmi allorché gran parte delle piantagioni furono distrutte da una terribile epidemia di *Hemileia Vastatrix* o "**ruggine del caffè**".

Il patongeno fungino, che colpisce le foglie delle piante di caffè, si era diffuso a seguito dell'importazione a Ceylon di alcune piantine provenienti dalla Liberia. Per fronteggiare la crisi, alcuni Stati si orientarono verso la coltivazione del Ceylon, ossia un **tè nero** prodotto con foglie raccolte nello **Sri Lanka**, mentre altri - come l'Indonesia - intrapresero la coltivazione della **Coffea Canephora** chiamata "**Robusta**" in virtù delle sue caratteristiche di "sana, resistente e robusta costituzione fisica".

L'Italia e l'arrivo del "comodato d'uso" delle attrezzature

In Italia, dopo la seconda guerra mondiale, arrivò la nuova - ma per l'epoca costosissima - macchina per "**caffè espresso**" che determinò un fenomeno che si sarebbe rivelato deleterio per la qualità del caffè servito nei bar. La macchina espresso e spesso anche altre attrezzature venivano date, dai torrefattori ai baristi, in "comodato d'uso" che qualche torrefattore buontempone addirittura definì "gratuito" creando questa poco verosimile leggenda metropolitana.

Ovviamente non si trattava di un atto di generosità perchè il cliente si impegnava a rifornirsi di caffè esclusivamente da quel torrefattore. Questi ultimi, ben presto, si resero conto dell'onerosità delle attrezzature fornite e del fatto che la semplice vendita del proprio caffè non consentiva loro di conseguire accettabili margini di profitto. L'espedito per aggirare questo circolo vizioso, ormai conclamato e diffuso, fu di orientarsi verso la fornitura della economica Coffea Robusta che, da quel momento, diventò ingrediente onnipresente ed in percentuali sempre maggiori nelle miscele per espresso in tutta Italia.

Ecco, in estrema sintesi, le **ragioni che hanno determinato il “successo” della Robusta** ma nessuna di esse riguarda le sue qualità, o meglio, le caratteristiche gusto-olfattive. Non a caso, per decenni, i torrefattori nostrani ci hanno fatto il lavaggio del cervello affermando: «...se metti un cucchiaino di zucchero sulla crema dell'espresso e non scende, allora sei certo che quello è un buon espresso!» I baristi, dal canto loro, hanno creduto a questa panzana perchè c'era molta ignoranza in materia e i consumatori si sono abituati a bere tazzine dal profilo sensoriale più o meno standard, dettato dalla grande percentuale di Robusta in miscela da cui scaturisce una bevanda tanto cremosa e sciropposa da reggere lo zucchero sulla crema.

Miscela di Arabica e Robusta, le percentuali per un buon caffè

È corretto giudicare un alimento dalla sua sola consistenza tattile? Sicuramente no! Per ogni cibo, bevanda o alimento, le prime valutazioni da fare riguardano l'**analisi olfattiva** e l'**analisi gustativa**. Per il caffè non può e non deve essere diverso.

Che si tratti di espresso, Moka, Napoletana, Pour Over o caffè turco, prima di tutto esso deve soddisfare l'analisi olfattiva quindi quella gustativa e, a seguire, l'analisi delle **sensazioni retro gustative** e **retro olfattive**. In ultimo, se proprio vogliamo essere esigenti, le **sensazioni tattili**.

Il consumatore, quindi, è libero di decidere in che percentuali l'Arabica e la Robusta devono comparire nelle miscele ma è giusto che sia informato sulle loro specificità, su cosa si sta comprando e a che prezzo. Questo è importante per capire se stiamo pagando il prezzo giusto per il prodotto ricevuto e cosa, invece, dovremmo pagare.



Perchè scegliere la Robusta (e perchè evitarla)

Possiamo e dobbiamo cercare una miscela con alte percentuali di Robusta se:

- ci piacciono i **sapori forti**, i sentori di frutta secca ma anche di legno, cuoio, cantina, terra, sabbia, calcare e pietra pomice
- cerchiamo un alto tenore di caffeina
- preferiamo una sensazione amara e tannica, allappante dopo la deglutizione come se ingoiassimo della sabbia
- vogliamo una bevanda con **poca ampiezza aromatica**, bassa acidità e una **scarsa persistenza di profumi in testa dopo la deglutizione**
- accettiamo una **forte sensazione di condizionamento gustativo e tattile del cavo orale** dopo la deglutizione e, si potrebbe dire, un'intensità a tutti i costi
- se siamo disposti a ingerire una maggior quantità di **acrilammide**, una sostanza che potrebbe risultare pericolosa perchè può aumentare il rischio di sviluppare mutazioni genetiche e tumori.

Perchè scegliere l'Arabica

Al contrario dovremmo cercare un blend con alte percentuali di Arabica o magari un 100% Arabica o ancora, perché no, tostato un po' più chiaro per valorizzare le caratteristiche del grano utilizzato, se

- ci piacciono le sensazioni più eleganti, volatili, eteree, aromatiche di frutta secca ma anche di cioccolato Gianduja o fondente aromatico, di frutta a polpa, di confettura, di frutta sotto spirito, di agrumi, di fiori, di cacao aromatico
- un po' di acidità non ci fa paura
- vogliamo una bevanda che abbia un corpo meno greve del Robusta
- dopo il caffè vogliamo trovarci il cavo orale fresco e pulito, magari ben salivato
- dopo la deglutizione vogliamo conservarne in testa i profumi più a lungo possibile e vogliamo riempircene la testa
- non vogliamo essere costretti dopo il caffè a cercare un litro d'acqua "...per pulire la bocca"
- preferiamo anche un caffè a basso tenore di caffeina.

Insomma, avete capito, **il caffè è questione di piacere e non è un obbligo**. Quindi essenzialmente deve dare piacere a chi lo beve. Potremo perciò scegliere liberamente tra le due specie quella che ci darà maggior piacere di beva. ...terremo però conto che si tratta di **prodotti dal lignaggio completamente differente che dovranno avere prezzi completamente differenti**.