

Una tazzina che unisce mondi, sapori e cultura: storia e futuro del caffè, una bevanda di comunità

Pubblicato: Martedì 1 Ottobre 2024



Il primo ottobre si celebra la **Giornata Mondiale del Caffè**, un rito quotidiano per milioni di italiani. Che sia al bar o a casa, “prendere un caffè” rappresenta un momento di condivisione e piacere, ma dietro quella semplice tazzina si cela un mondo complesso fatto di tradizione, lavoro e sostenibilità.

Abbiamo parlato con **Giancarlo Samaritani**, [esperto di caffè e autore di diversi documentari sull'argomento](#), per esplorare come questa bevanda, simbolo della cultura italiana, abbia un impatto profondo a livello globale.

«Secondo me ci sono **tre modi di prendere il caffè** – spiega Samaritani – il primo, purtroppo il più diffuso, consiste **“nell’ingerire” la bevanda distrattamente** in modo inconsapevole, per semplice abitudine, in diverse circostanze della routine quotidiana. Il secondo modo concede un po’ più di attenzione all’atto, almeno quel tanto che basta per farci **valutare se ciò che stiamo bevendo è gradevole oppure no**. Il terzo, invece, richiede consapevolezza e attenzione, perché solo così potremo **percepire e distinguere gli aromi e i sapori esotici che il caffè di qualità sprigiona**. Auspico che si possa anche attribuire merito al lavoro dei contadini del caffè, perché **è nei paesi di origine che inizia il percorso** che determina le caratteristiche organolettiche della nostra tazzina».

Samaritani ci aiuta a riflettere su come il caffè non sia solo una bevanda, ma un **legame tra culture e persone di tutto il mondo**. «Il caffè cresce e si coltiva in oltre 70 paesi nella fascia equatoriale tra il

tropico del Cancro e il tropico del Capricorno. A livello globale, oltre cento milioni di persone traggono sostentamento dalla coltivazione di caffè e le nostre scelte di consumo influiranno sulle loro condizioni di vita, economiche, sociali ed ambientali. **Consumare caffè di scarsa qualità alimenta coltivazioni intensive, deforestazione, sfruttamento del suolo** e uso di fertilizzanti e diserbanti con conseguenze disastrose per l'ambiente. Dietro ogni chicco, ci sono interi popoli, la loro anima, le loro origini, la loro vita».

Sul tema della sostenibilità, Samaritani è chiaro: «Fortunatamente, in molti paesi produttori e consumatori aumenta l'attenzione verso queste problematiche. **Un numero crescente di persone consuma caffè in modo più consapevole**, attribuendo valore a principi come il commercio equo e solidale, la tracciabilità, il rispetto dei lavoratori e la salvaguardia dell'ambiente».

Oltre alla dimensione sociale, Samaritani ci parla anche dell'importanza economica del caffè. «Il caffè è uno dei più importanti prodotti del commercio mondiale, secondo solo al petrolio. **Ogni giorno nel mondo si consumano 3,1 miliardi di tazzine di caffè** e si prevede che questo numero possa salire a **3,8 miliardi entro il 2030**. Il **48% della produzione si concentra nel Centro e nel Sud America**, il Brasile è il maggior produttore al mondo mentre il secondo produttore per quantità si trova in Asia ed è il Vietnam. **Alla Colombia si riconosce un primato in termini di qualità, ma non bisogna dimenticare che la pianta del caffè è nata ed è stata scoperta in Africa, precisamente in Etiopia**, paese dove si coltivano pregiate qualità di caffè arabica».

Il caffè non è solo una questione di produzione, ma anche di consumo, e l'Italia gioca un ruolo importante. «In Europa e Nord America – prosegue Samaritani – il caffè acquista valore poiché viene trasformato attraverso la torrefazione. **In Nord America il consumo annuo pro-capite è di 5 kg**, pari a 560 tazzine, **nella Unione Europea il consumo annuo pro-capite è di circa 5,4 kg** pari a circa 600 tazzine. E' la **Finlandia il paese europeo con il più alto consumo** seguito da Svezia, Norvegia, Germania e Francia. Segue l'**Italia** dove si consumano ogni giorno **93 milioni di tazzine**, e l'espresso preso al bar fa parte dello stile di vita italiano Espresso e cappuccino all'estero invece sono considerati delle vere specialità».

Infine, Samaritani sottolinea l'importanza del caffè come luogo di aggregazione. «**In Europa, l'abitudine di bere caffè si diffuse all'inizio del 1600 e le caffetterie divennero presto punti di riferimento per intellettuali, artisti e uomini d'affari**. Oggi, in un'epoca di incontri virtuali, le caffetterie rimangono luoghi ideali per creare e consolidare una comunità di persone desiderose di condividere idee e interessi».

Una filosofia che VareseNews ha sposato all'interno del **progetto Materia**. La nuova sede della redazione, a sant'Alessandro di Castronno infatti avrà uno spazio caffetteria, vero cuore pulsante del progetto, e oggetto di un crowdfunding di grande successo a cui si può ancora partecipare.

Per festeggiare la Giornata Mondiale del Caffè, **vi invitiamo a prendere un caffè con noi nella nuova sede: gli appuntamenti continueranno per tutto ottobre ogni martedì e venerdì secondo le modalità descritte in questo articolo**. Venite a scoprire il nuovo spazio, sorseggiando una tazzina di qualità.

di sr