



UNC
CONSUMATORI.IT

Caffè: tra piacere e spreco

12 Maggio 2020



Ogni anno in vari Paesi tropicali si producono oltre **9 milioni** di tonnellate di **caffè**. Per fare qualche raffronto con altre produzioni alimentari si producono circa **600 milioni** di tonnellate di **frumento** e circa **80 milioni** di tonnellate di **legumi** (fagioli, lenticchie, ecc.).

E' una bevanda molto amata nel nostro Paese, tanto che "prendere un caffè" è diventato un vero e proprio rito, da consumare a casa, ormai con svariate soluzioni che vanno dalla tradizionale **moka** alle **macchinette espresso**, o fuori, abitudine di cui gli italiani si stanno riappropriando in questi giorni dopo la chiusura di tutti i bar per il **Covid 19**.

Quello che non tutti sanno è che dietro alla **produzione** e al **consumo** di **caffè** si nascondono **sprechi** sommersi sui quali vale la pena di fare una riflessione.

Pensiamo ad esempio alla quantità di **acqua** necessaria per la produzione: è stato calcolato che per produrre un kg di caffè **verde** servono circa 19.000 litri di acqua. In pratica per una tazzina del nostro espresso ci sono voluti **136 litri** di acqua.

Non solo: il caffè appartiene alla categoria di alimenti vegetali che non sono consumati tal quali, ma utilizzati per ricavarne **bevande** contenenti i principi attivi in essi contenuti.

Come si produce

Si tratta di **semi** prodotti da una pianta tropicale del genere Coffea appartenente alla famiglia botanica delle “**Rubiaceae**” che possiedono interessanti proprietà **nutrizionali**; contengono infatti circa il 35 % di carboidrati, il 48 % di grassi e il 14 % di proteine. Anche se non frequentemente, sono anche impiegate nella preparazione di alcuni piatti e quindi mangiate tal quali.

La quasi totalità del **caffè** prodotto quindi non viene utilizzato a scopo nutrizionale, ma soltanto per ottenere una bevanda contenente la **caffeina** che, come è ampiamente noto, è una sostanza **psicoattiva dall'effetto stimolante**.

La bevanda si ottiene con vari metodi di estrazione dal caffè “**torrefatto**” e **macinato**. Si va **dall'infusione** (caffè turco) alla “**filtrazione**” (caffettiera napoletana) o **caffè americano**, alla estrazione mediante corrente di vapore (**moka**) oppure con le macchine “**espresso**” del bar o quelle attualmente molto utilizzate a livello domestico in cui il caffè si trova in cialde o capsule.

Il “gusto” del caffè dipende dalla **varietà** dei semi, dal processo di **torrefazione** e dai metodi di **estrazione** che consentono di ricavare in modo più o meno completo le tantissime sostanze aromatiche presenti. Come accennato il caffè si consuma per il suo contenuto in caffeina il cui quantitativo si aggira intorno al **1 %**; per ottenere una tazza di bevanda si utilizzano **dai 5 agli 8 grammi** di caffè per cui bevendola ne assumiamo dai **50 agli 80 mg**.

Il **caffè** acquisisce le sue caratteristiche organolettico-sensoriali grazie alla “**tostatura**”, ovvero un trattamento al calore diretto che lo “arrostisce” con la formazione di sostanze aromatiche che variano ad esempio in funzione della temperatura, del tempo di cottura, di precedenti processi di fermentazione, ecc.

Dalla padella alle cialde

Nella tradizione il caffè viene tostato in casa utilizzando delle apposite “**padelle**” dentro cui si mettono i grani di caffè “crudo” (verde) che sono continuamente rimescolati a una temperatura intorno ai **200-250 °C** fino a raggiungere il grado di “**tostatura**” desiderato.

Le aziende alimentari, artigianali e/o industriali, applicano come base la stessa tecnica “domestica”, ma hanno introdotto importanti innovazioni che hanno completamente rivoluzionato le modalità di uso del caffè. Prima avevamo la “cuccumella” casalinga e quando volevamo una “botta di vita” andavamo al bar.

Ora non solo disponiamo di una grande varietà di “miscele” di caffè, ma ci viene proposto in **cialde**, **capsule** e altre confezioni che richiedono “macchine” particolari spesso compatibili con un solo “brand”. Sono sempre meno le persone che acquistano il caffè “**sciolto**”. Anche le stesse confezioni sottovuoto del caffè in polvere stanno perdendo il

loro “appeal”. Assistiamo alla incessante e inarrestabile avanzata delle raffinate “**capsule**” costruite con plastica e metallo che a loro volta sono confezionate in eleganti contenitori in cui la **plastica** impera. I messaggi promozionali esaltano spesso **l’italianità** dei prodotti, anche se tutti sanno che non c’è un grammo di caffè coltivato in Italia. Anzi se si va a leggere il **luogo di produzione** del nostro espresso potremo scoprire che in qualche caso di italiano c’è solo l’etichetta e le varie indicazioni accessorie.

Poi ci sono le svariate “boutique” specializzate per la vendita di caffè e dei molteplici accessori che tanto fascino esercitano sul consumatore. Tutto questo porta all’utilizzazione di materiali non proprio “amici” dell’ambiente. Alcuni rivenditori si impegnano al recupero delle capsule in appositi contenitori posti nei loro negozi. Probabilmente però gran parte dei cittadini le butta nei cassonetti dell’indifferenziata.

Dove si spreca

Oltre allo smaltimento, in tema di **sprechi**, dobbiamo ricordare, come già detto, il problema “globale” della **inutilizzazione** dei circa nove milioni di tonnellate di caffè. Infatti la produzione è dedicata in modo praticamente esclusivo alla produzione della bevanda contenente caffeina che si aggira intorno alle **novantamila tonnellate** e il resto finisce tra i rifiuti.

Si tratta di uno spreco alimentare “sommerso” che a cui difficilmente si può porre rimedio anche perché raccogliere il **caffè “esausto”** comporterebbe dei costi molto elevati.

Lungi da noi demonizzare il caffè, che resta una bevanda gradevole e che, come diceva la pubblicità di un tempo “*più lo mandi giù e più ti tira su*”. Esistono studi che ne dimostrano l’utilità anche per migliorare il nostro stato di salute. Però pensare che bevendo un espresso ci “**beviamo**” 136 litri di acqua e che buttiamo alcuni grammi di alimento, può far riflettere e quindi apprezzarlo ancora di più.

Articolo realizzato nell’ambito del progetto “All you need is food. Informare per prevenire il food waste” finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ai sensi dell’art. 72 D.L. del 03/07/2017 n. 117 e S.M.I, annualità 2018, realizzato in partenariato con U.Di.Con.

Autore: Agostino Macrì con la collaborazione di Martina Bernardi

Data: 12 maggio 2020