

- Bambina, sei già mia. Chiudi il gas e vieni via.
- Pazzo! L'uomo che amo è un uomo molto in vista. È forte, è bruno e ha il baffo che conquista!
- Amore, quell'uom son mi... oh yeh yeh yeh yeh yeh, oh yeh!
- Paulista, amore mio...

E il coro greco: Caffè caffè, caffè Paulista...

**C**hi non ricorda i due coni di gesso bianco Carmencita e Caballero, animati con la tecnica

della stop-motion dal pubblicitario Armando Testa, divenuti in breve mitici personaggi del Carosello Rai degli anni Sessanta e Settanta per pubblicizzare il caffè Paulista della Lavazza? Per quanto, per l'occasione, ambientate in un paesaggio vagamente messicano, le storie del misterioso Caballero, che doveva eliminare a suon di pallottole i pericolosi avversari prima di avere come premio delle sue prodezze una tazzina di caffè e il cuore tenerello della bella Carmencita, hanno per decenni richiamato alla fantasia degli italiani le sconfinite piantagioni brasiliane e le sue *fazendas*. O meglio, hanno semplicemente contribuito a identificare lo sterminato paese sudamericano con il produttore per antonomasia della tazzina di quel liquido nero la cui assunzione è, nel nostro paese, un rito.

Sarà quindi motivo di giubilo delle miriadi di cultori nostrani la notizia diramata ieri dalla brasiliana Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) che il Brasile avrà, nel 2018, il miglior raccolto della sua storia, con una quantità totale che raggiungerà i cinquantotto milioni di sacchi, da sessanta chili ciascuno.

Tale risultato segna un incremento del ventinove per cento rispetto all'ultimo raccolto, che si era fermato a poco meno di quarantacinque milioni di sacchi, e riguarda tutte le specie di caffè prodotte in Brasile. Ossia la qualità arabica, per cui si stimano quarantaquattro milioni di sacchi, e il *Conilon*, che appartiene alla specie *Coffea canephora* e include diverse varietà come *Kouillou*, *Robusta* e *Laurenti*, e che dovrebbe arrivare a quasi quattordici.

**L**e ragioni del risultato, sempre secondo la Conab, vanno ricercate in un biennio positivo e

nelle buone condizioni climatiche. Oltre che in un incremento dell'uso delle tecnologie che hanno riguardato soprattutto la coltivazione dell'arabica, varietà che rappresenta il settanta per cento della produzione mondiale e di cui il Brasile è maggiore produttore.

A tal punto che destina a quest'attività economica un'area totale del suo territorio, comprendendo coltivazione e produzione, che raggiunge i 2,17 milioni di ettari, di cui 287.700 in formazione e 1,9 milioni in produzione.

Questo permette al Brasile di sopravanzare altri paesi produttori come l'Etiopia, che rimane pur sempre la vera casa madre del chicco nero, il Guatemala, l'Honduras, l'India, il Vietnam e la Colombia. Solo volendo citare i maggiori.

Primo per produzione fra i ventisei stati che compongono la federazione brasiliana, Minas Gerais nel sud est del paese e che da solo fornisce più di trenta milioni di sacchi della pregiata qualità arabica. È seguito a distanza dai vicini Espírito Santo, São Paulo, altro produttore di arabica, e Bahia.



In tal modo il Brasile può facilmente continuare a confermarsi nell'immaginazione collettiva come la terra da cui provengono le due specie maggiori di caffè di cui, in genere, si compongono le miscele nostrane. Ovvero l'arabica, che cresce meglio a quote elevate sopra i mille metri di altitudine, che esprime un gusto più delicato e meno amaro, e con aromi più accentuati, e la robusta che è maggiormente amara e presenta grande corposità, con un livello più alto di caffeina.

**ARABICA****ROBUSTA**

Due specie distinguibili anche nei chicchi, più allungati e ovali quelli d'arabica, arrotondati e con

un solco divisorio dritto quelli di robusta, alla base delle fortune delle aziende che in Italia si sono dedicate storicamente alla torrefazione, che poi è un valore aggiunto generalmente riconosciuto. E che rende l'espresso italiano, con le macchine da bar necessarie per prepararlo, un brand internazionale, per quanto, spesso, anni luce lontano dalla gran tazzina del Gran Caffè Gambrinus di Via Chiaia. E pensare che, come in "Questi fantasmi" di Eduardo De Filippo Pasquale Lojacono racconta al suo dirimpettaio professor Santanna nell'indimenticabile monologo sul caffè e sulla filosofia della sua preparazione, basterebbe poco:

Sul becco io ci metto questo coppitello di carta, pare niente, questo coppitello, ma ce l'ha la sua funzione. E già, perché il fumo denso del primo caffè che scorre, che poi è il più carico, non si disperde. Come pure, professore, prima di versare l'acqua, che bisogna far bollire per tre o quattro minuti, perlomeno, prima di versarla, vi dicevo, nella parte interna della capsula bucherellata, sul fondo bisogna cospargere mezzo cucchiaino di polvere appena macinata. È un piccolo segreto.

E visto e considerato che la giovane moglie, origine e causa del suo fallimento di uomo, non collabora, il caffè

me lo tosto da me... È la cosa più difficile: indovinare il punto giusto di cottura, il colore a manto di monaco.

Color manto di monaco, raccomanda Eduardo. Ma, al giorno d'oggi, questa sarebbe tutta un'altra storia.