

Data	Città	Scuola	Classe	Nome Allievo 1 (relatore)	Nome Allievo 2

**Leggete (in coppia) il seguente testo:**

In Italia il consumo totale di caffè è di circa 5,4 Kg pro capite e si calcola che ogni giorno si consumino circa 10 milioni di espressi al bar. Vi sono paesi dove si consuma molto più caffè che in Italia: il Lussemburgo con 16,7 Kg, la Finlandia con 12 Kg, la Danimarca e la Svezia con 8 Kg e l'Olanda con 10 Kg pro capite. La produzione totale di caffè nel 2010 è stata di circa 7 milioni di T: l'America Latina ne ha prodotti 4,2 milioni, con 2 milioni di T prodotte dal Brasile (quasi un terzo della produzione mondiale), seguito dalla Colombia con circa 700 mila T, dal Guatemala con 300 mila T e dal Messico con 280 mila T. In Asia si sono prodotti 1,7 milioni di T principalmente in Indonesia con 550 mila T e in Vietnam con 460 mila T. In Africa la produzione, sempre nel 2010, è stata di 1,1 milioni di T, con 200 mila T prodotte dall'Uganda, e 150 mila T della Costa d'Avorio. Spesso i dati sul commercio mondiale vengono indicati in "sacchi" del peso di circa 60 Kg: il commercio mondiale totale corrisponde a circa 110 milioni di sacchi. In Europa, la Germania è il principale importatore, con 8,6 milioni di sacchi seguita dall'Italia con 5,8 milioni di sacchi. I sistemi più diffusi di raccolta del chicco di caffè verde sono il *picking* e lo *stripping*. Il *picking* è fatto direttamente a mano, selezionando solamente le ciliegie, o drupe, mature, riconoscibili dal bel colore rosso acceso. E' chiaramente il metodo di raccolta migliore per l'accurata selezione che garantisce fin dall'inizio del lungo processo che porterà alla classica tazzina di espresso. In sequenza si cinge il ramo mentre le dita afferrano alcune ciliegie mature. Con le dita ne viene saggiata la consistenza. Se sono abbastanza turgide vengono pulite e lasciate sul ramo; se sono morbide, vengono staccate e lasciate cadere in un cesto di vimini. Se le ciliegie sono verdi o gialle vengono lasciate a maturare ancora per qualche settimana. Con il metodo *picking*, indispensabile per i caffè "lavati", il raccolto viene eseguito a più riprese per garantire la raccolta di tutte e sole le ciliegie mature.

Lo *stripping* invece può essere manuale o meccanizzato, e prevede la raccolta di tutte le drupe presenti sul ramo della pianta, è il metodo più economico. La raccolta con il metodo *stripping* è eseguita, in genere, nei Paesi che producono caffè "naturali". Le dita afferrano il ramo in prossimità del tronco; tirando verso l'esterno tutte le ciliegie si staccano, cadendo al suolo. In seguito i frutti vengono raccolti e per separarli dalle foglie e dalla terra si usa un setaccio.

Lo *stripping* può essere utilizzato solo nei Paesi che, grazie ad un clima più sensibile alle stagioni o alla concentrazione delle piogge in periodi determinati, beneficiano di fioriture più ravvicinate. Il raccolto così eseguito presenta una notevole disomogeneità nel grado di maturazione dei chicchi, che costringe a selezionarli dopo le lavorazioni.

La raccolta meccanica è in pratica uno *stripping* eseguito però con una macchina che raccoglie i chicchi che dovranno poi subire un processo ulteriore di lavorazione per essere liberati da foglie e rami.

Una volta raccolto il caffè può essere lavato, attuando così più velocemente la decorticazione delle ciliegie, cioè la separazione tra la polpa e il chicco. Questo processo viene utilizzato per il caffè raccolto con il sistema *picking*, perché già selezionato all'origine. Durante la fase di lavaggio, per facilitare lo scorrimento dei chicchi trasportati dall'acqua nelle canalizzazioni di cemento, li si sospinge dolcemente con speciali pale di legno.

Se invece il caffè non viene lavato, si segue direttamente il metodo dell'essiccazione naturale, che prevede la distesa al sole del caffè dai 25 ai 30 giorni, trascorsi i quali la drupa secca lascia posto al chicco. Questo sistema non consente una selezione accurata della materia prima. I frutti scartati prima della lavorazione in umido perché immaturi o difettosi vengono lasciati asciugare al sole. Il prodotto ottenuto è di qualità medio-bassa e viene generalmente utilizzato per il consumo locale. La pianta del caffè produce in media 2,5 Kg di drupe in un anno, l'equivalente di 500 g di caffè verde e 400 g di caffè tostato, che corrispondono all'incirca a 40 tazzine.

[testo adattato da: <http://www.rivistadiagricoltura.org/articoli/anno-2012/il-caffe/> e <https://www.policaffetorrefazione.com/il-ciclo-produttivo-raccolta-lavorazione-tostatura-torrefazione/i-sistemi-di-raccolta.html>]

*Adesso rispondete (in coppia) alle seguenti domande:*

1. Quanti grammi di drupe servono per preparare una tazzina di caffè?
2. Quanti "sacchi" di caffè ha prodotto il Guatemala nel 2010?
3. Quante piante di caffè sono necessarie per sostenere la produzione di caffè dell'Indonesia nel 2010?
4. Costruite un diagramma di flusso che rappresenti i processi di *picking* e di *stripping*. Come si svolgono i due processi?
5. Cosa vuol dire caffè "naturale"? E' di qualità più alta il caffè "naturale" o quello "lavato"?
6. Quali informazioni presenti nel testo ti sono servite per rispondere alle domande precedenti? Elencate, domanda per domanda.
7. Secondo te a cosa serve il testo che hai letto? Cosa ci insegna?
8. Quali sono le affermazioni oggettive nel testo? Quali sono quelle soggettive?
9. Inventate una domanda che l'insegnante potrebbe farvi sul testo e formulate una risposta che ritieni corretta.
10. Prova ad immeddesimarti in un raccoglitore di caffè secondo il metodo *picking* e descrivi le informazioni presenti nel testo dal tuo punto di vista.