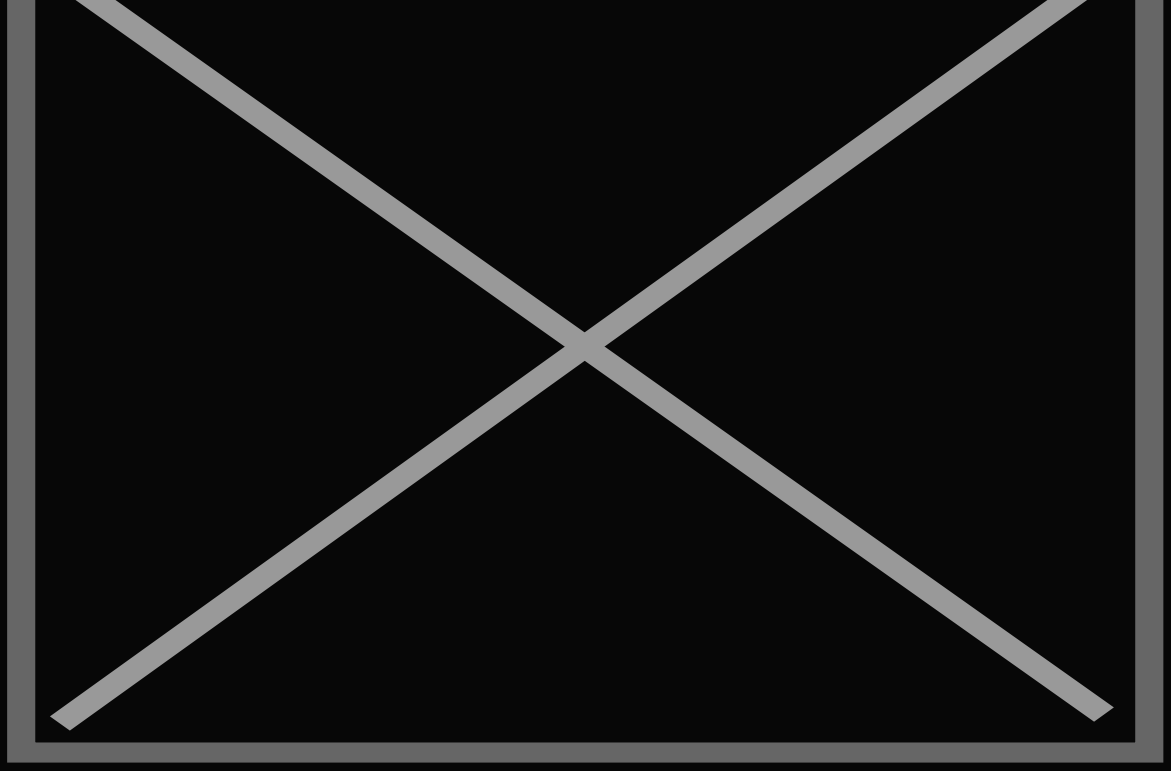
Origini: Etiopia, dove tutto iniziò

etiopia-1-060f1e11

Foto di copertina: ©2015CIAT/GeorginaSmith

Non scomodiamo Kaldi (il pastore di capre che secondo la leggenda scoprì per primo le proprietà del caffè), ma la genetica per sapere che il caffè più pregiato, l'Arabica (Coffea Arabica), è originario dell'Etiopia. E per la precisione della regione sud-occidentale di Kaffa. Dall'Etiopia dunque doverosamente partiamo per andare ad esplorare – in pillole, com'è l'intento della pagina – le varie origini del caffè, una al mese. Sostanza varia e complessa, il caffè ha caratteristiche di gusto influenzate non solo dalla varietà ma anche da clima e tipo di suolo (e dunque osiamo l'inosabile e chiamiamo terroir), umidità, altitudine. E ci fermiamo alla materia prima grezza, non lavorata. Una combinazione di condizioni che negli altopiani etiopi ha trovato la sua culla ideale, per poi partire, via Yemen, alla conquista del mondo.

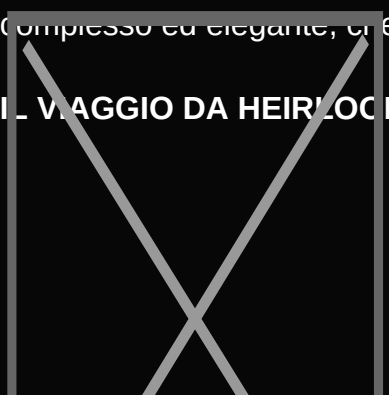
[caption id="attachment_182617" align="aligncenter" width="600"]



Una biodiversità unica al mondo distingue la culla della Coffea Arabica, che dona caffè dai sentori fruttati che ricordano il vino[/caption]

La biodiversità unica del Paese che contiene migliaia di varietali (normalmente classificati come Heirloom, letteralmente “cimelio di famiglia”, retaggio) anche di recente ha portato alla “scoperta” di alcuni tra le tipologie di specialty più raffinate, a partire dal famoso Gesha oggi coltivato in vari Paesi come Panama e Colombia, ma originario del villaggio omonimo nella regione di Keffa. In Etiopia ancora oggi il caffè viene raccolto anche da piante selvatiche, principalmente nelle zone di Sidamo, Harer o Kaffa. Nel 2019 con 7.700.000 sacchi (dati Ico), interamente di Arabica, l’Etiopia è stato il quinto produttore al mondo (dopo Brasile, Vietnam, Colombia e Indonesia). Il caffè è una delle maggiori fonti di reddito proveniente dalle esportazioni e dà da vivere a 15 milioni di persone nel Paese, direttamente o indirettamente. Le piantagioni sono situate tra i 1.500 e i 2.200 metri di altitudine e la stagione di raccolta va da ottobre a febbraio. Le lavorazioni sono sia umide (che portano note dolci di mirtillo e fragola) sia, tradizionalmente, secche (che virano al floreale, dalla rosa al gelsomino). Sono caffè contraddistinti da un corpo leggero e una acidità strutturata e un retrogusto complesso ed elegante, che esprime note di bergamotto, tè e gelsomino.

IL VIAGGIO DA HEIRLOOM A CUP OF EXCELLENCE



la Ecea, Ethiopan Coffee Exporters Association che riunisce l’85% della produzione del Paese, descrive le principali specie di caffè specialty etiopi. Tra gli “emergenti” segnala Guji, Godere, Bench Maji, Hambella, Nersebo, Kochere, Anderacha, Zege. Da tenere d’occhio!
Yirgacheffe: chicco di grandezza medio-grande ha aspetto verdebluastro ed è caratterizzato da sentori floreali e agrumati
Sidamo: chicco di grandezza medio-piccola, ha aspetto verdegrigiastro ed è caratterizzato da sentori vinosi
Harrar: Chicco spesso e ovale, taglia media e sentore di moka
Limmu: Grandezza media e aspetto tondeggiante dal colore grigiastro con sentori vinosi
Teppi: Grandezza media-grande dalle varie tonalità del verde, ha sentori speziati se coltivato in altitudine ed erbacei nei bassopiani Djimmah: Taglia media, si distingue per le note leggermente acide
Bebeka: Taglia media, aspetto tondeggiate verde tendente al grigio, ha un’acidità leggera

Anna Muzio collabora con Mixer dal 2013. E' autrice insieme ad **Andrea Cuomo** di *“Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un’invenzione meravigliosa”* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Cura il web magazine **coffeando.it**