

Alla ricerca di Bunna: viaggio nell'Etiopia del caffè, terza parte

Pubblicato: Martedì 2 Gennaio 2018



*E' difficile definire “**In viaggio col Mercante**”, la rubrica di Varesenews basata sui documenti di **Giancarlo Samaritani**, direttore commerciale di Chicco d'Oro Italia: un grande viaggio nel lavoro di popolazioni che spesso ignoriamo ma che sono legati a doppio filo, quotidianamente, a noi fin dalla mattina: cioè ogni volta che sorseggiamo una tazzina di caffè. Il primo dei viaggi alla scoperta di mondi e popolazioni è in **Etiopia**. Questo è il **terzo dei 4 contributi** di cui sarà composto il viaggio.*

[Guarda qui tutti gli articoli della rubrica](#)

I sacchi di drupe di caffè selezionate raggiungono le **washing stations** (stazioni di lavaggio) site nelle piantagioni stesse. I frutti entrano negli ingranaggi di grossi e rumorosi macchinari ad acqua che li premono tra due dischi metallici per separare la polpa dai semi. I semi gonfi d'acqua sono stesi su apposite reti che sono sollevate dal suolo e nelle ore più calde, protette dal sole.

Soltanto negli stabilimenti più attrezzati che appartengono alle industrie o alle grandi cooperative, l'essiccazione può anche essere meccanizzata così come la pulitura della membrana (chiamata pergamino) che ricopre i chicchi e la selezione manuale può essere coadiuvata dall'ausilio di lettori ottici.

A quel punto vengono valutate le qualità del chicco attraverso test olfattivi e gustativi che seguono

precisi parametri. **Ultime operazioni nel paese di produzione sono la pesatura dei sacchi e lo stoccaggio.** Le caratteristiche naturali del prodotto sono legate al territorio ed al clima, la qualità dipende anche dai sistemi di lavorazione e dal loro livello di sviluppo, ma è soltanto il mercato globale che alla fine stabilisce il valore commerciale.

Una volta effettuate tutte le operazioni nei paesi di origine **il caffè viene imbarcato sulle navi** che lo trasporteranno nei paesi consumatori per essere stoccato negli appositi magazzini. I consumi di caffè raggiungono cifre da capogiro, si parla di 142 milioni di sacchi da 60 chili (unità convenzionale) all'anno, ma questi dati sono in continua trasformazione.

(Fine della terza parte – continua)

LEGGI LA PRIMA PARTE

LEGGI LA SECONDA PARTE

di Giancarlo Samaritani