

VareseNews

Indonesia seconda parte: alla scoperta del Kopi Luwak, il caffè più strano del mondo

Pubblicato: Venerdì 16 Febbraio 2018



Giancarlo Samaritani ci presenta la seconda puntata del nuovo ed inedito documentario della serie “In viaggio col Mercante”, una nuova esplorazione nel vasto mondo esistente nella tazzina di caffè, tre parti dove potremo scoprire alcune curiosità. In questa puntata andremo alla scoperta di un caffè che si produce in modo davvero singolare... Questo è il secondo dei 3 contributi di cui sarà composto il viaggio.

Guarda qui tutti gli articoli della rubrica

Le piantagioni di caffè furono introdotte in **Indonesia** da colonizzatori e mercanti olandesi nel 16° secolo.

Il fertile e ricco territorio vulcanico e le condizioni climatiche ottimali favorirono lo sviluppo su larga scala, oggi si colloca tra i primi cinque produttori mondiali di caffè. Notevole il livello qualitativo di tutta la produzione indonesiana.

Tra le qualità più conosciute esiste il famoso “**vecchio Java**” che viene stoccati in magazzini per

due/tre anni alla scopo di ridurre l'acidità dei chicchi donando loro un corpo deciso ed un gusto dolce. Ma il più originale è senza dubbio il **KOPI LUWAK...**

Potremo vedere dove vive il simpatico Luwak o zibetto delle palme, quali sono le sue abitudini di vita, come questo piccolo abitante della foresta “collabora” con i contadini del caffè donando loro il suo prezioso contributo... Una storia iniziata quasi 500 anni fa.

Oggi un kilogrammo di questo caffè può costare fino a 900 dollari: per la maggior parte esportato in Giappone o Stati Uniti, dove una tazza di questo caffè può costare più di quindici dollari.

In pratica accade che **le ciliegie di caffè vengono mangiate dal luwak**, e gli enzimi gastrici da loro utilizzati per digerirli donano ai semi contenuti, cioè i chicchi di caffè, delle aromaticità particolari. I semi vengono poi evacuati dall'animaletto, e quindi raccolti dai contadini che provvedono alla lavorazione necessaria. Purtroppo gli elevati valori di mercato fanno sì che questo prodotto sia anche molto discusso poiché in alcuni casi succede che gli animali vengano catturati e costretti a vivere in gabbie ed alimentati forzatamente, per produrre più caffè.

(Fine seconda parte – continua)

di [Giancarlo Samaritani](#)