

Radio, radioamatori e caffè

Di Roberto IZ0KLI



Quale sarà mai la relazione che lega noi radioamatori con la bevanda più consumata nel mondo ed eccellente rappresentanza del “made in Italy”?

La risposta è semplice ed immediata: essa è sempre presente a fare da cornice ai nostri incontri oltre ad essere un vero pretesto per la loro realizzazione.

Infatti, combinando i nostri incontri “in verticale”

(conoscersi di

Persona dopo essersi frequentati in radio) quasi sempre ci si dice:

“INCONTRIAMOCI PER UN CAFFÈ”. Oppure molto spesso, durante i nostri QSO svolti tra stazioni mobili quando ci si rende conto di essere abbastanza vicini, inevitabilmente si pronuncia la tipica frase in tono scherzoso: “PERCHÉ NON TI FAI VEDERE CHE MI PAGHI IL CAFFÈ?”

Ma quanti tra i frequentatori dell' etere conoscono o hanno mai preso in considerazione la storia ed il lavoro che c'è

dietro questa

squisita bevanda così intensa nel gusto e nel sapore?

Siccome io lavoro nel settore, ve la vorrei proporre sotto forma di breve ed affascinante racconto.

BREVI CENNI STORICI

La storia del caffè ha origini molto remote, tali da essersi perdute nella notte dei tempi a tal punto che alcuni tratti di essa si fondono con la leggenda...

Si racconta che un monaco yemenita abitante di una regione chiamata MOKA (guarda caso...) decise in età avanzata di dedicarsi alla pastorizia...

Ebbene, durante uno dei tanti pascoli quotidiani notò che sempre più elementi del suo gregge preferivano e cercavano sempre di più l'erba di uno "strano cespuglio" che era cresciuta spontaneamente. Essa era composta da particolari foglie da cui nascevano delle bacche di colore rosso mai viste prima.

Ma non solo; sempre più numerosi diventavano i componenti del gregge che le cercavano, inoltre il suo consumo li rendeva particolarmente nervosi e "disobbedienti". Infine, più egli cercava di far desistere loro dal mangiare "quelle strane foglie" più le cercavano con insistenza come se ne avvertissero la mancanza o addirittura ne dipendessero, quasi come una droga.

Convinto che in quella pianta ci fosse un frutto diabolico, il nostro monaco decise di fare pulizia estirpando tutti i

cespugli con la intenzione di bruciarli... ma il “fuoco purificatore” rivelò ancora una altra grande sorpresa: dal prodotto della sua combustione uscì fuori un intenso aroma mai percepito prima così che il nostro monaco protagonista di questa storia ne rimase talmente rapito ed estasiato da decidere di ricavarne una ottima bevanda da ottenere per infusione.

Per fortuna che ebbe la saggezza di conservare preventivamente alcuni rami, altrimenti chissà... tutto sarebbe andato perduto per sempre!

IL CAFFÈ: DALLA SUA INIZIALE DIFFUSIONE FINO ALL'INVENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO

La degustazione della nostra bevanda fu per molto tempo ancora riservata alla ristretta cerchia di questi religiosi della epoca che comunque ne agevolarono la coltivazione.

Con lo sviluppo dei grandi commerci e dei viaggi loro conseguenti, se ne diffuse sempre di più l'interesse, l'uso e il consumo.

Vennero coltivate varie specie della pianta, così da poterle assaporare simultaneamente creando il nuovo e rivoluzionario concetto di “miscela di caffè”.

Ma per lungo tempo ancora il metodo di preparazione restava sempre lo stesso, ovvero per INFUSIONE. Era un sistema molto efficace nella sua semplicità, ma piuttosto primitivo.

Consisteva semplicemente nell' immergere la polvere di caffè macinata molto fine, come farina, nell' acqua bollente per alcuni minuti, dopodiché una volta filtrata con delle fibre vegetali si poteva godere appieno del suo gusto. Mentre i secoli (e con essi le guerre) trascorrevano, il sistema per la preparazione rimaneva sempre lo stesso. Si dovrà arrivare alla metà dell' Ottocento per arrivare all' idea di un sistema più veloce ed efficace in altri termini la **MACCHINA PER IL CAFFÈ ESPRESSO**.

Tutto ebbe origine dall' impazienza di un nobile signore napoletano il quale riteneva il tempo di attesa per avere un caffè troppo lungo per i suoi gusti.

Non badando a spese, coinvolse nella sua impresa un giovane artigiano ramaiolo “costringendolo” ad inventare una specie di “caldaia a pressione dotata di filtro” la quale accelerava notevolmente i tempi di infusione aprendo di fatto la strada ad un concetto tutto nuovo: il **CAFFÈ ESPRESSO**.

Questo è un punto fondamentale nel percorso della nostra storia perché da qui inizia la diffusione e lo sviluppo della **MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO** che attraverso tutte le sue fasi evolutive (che tratterò nel prossimo articolo se i miei Lettori lo gradiranno) contribuirà in maniera decisiva alla diffusione di massa del caffè, rendendolo la bevanda principe dei nostri bar ancora oggi.

Concludo qui questo articolo augurandovi buon caffè a tutti e buon divertimento con i vostri QSO!

Roberto IZOKLI