COSA C'È NELLA TUA TAZZINA DI CAFFÈ

Cosa c'è nella tua tazzina di caffè

Un dossier di Valori.it

A cura di Rita Cantalino

www.valori.it/dossier/sostenibilita-caffe

Indice:

Caffè, deforestazione e clima: cosa c'è davvero nella tua tazzina	4
Caffè e crisi climatica: una filiera sempre più fragile	7
Diritti negati nella filiera del caffè	10
La ricetta di Eleonora Riso: Budino al cocco con salsa di caffè e cardamomo	13

Sembra solo una tazzina di caffè. Ma dentro ci sono storie di foreste che spariscono, temperature che salgono e persone che lavorano senza tutele. Questo articolo fa parte di un mini-dossier che prova a guardare oltre l’aroma: per capire davvero cosa beviamo ogni mattina — e perché dovremmo farci qualche domanda in più.

Caffè, deforestazione e clima: cosa c'è davvero nella tua tazzina

«Col caffè non si risparmia. È pure la qualità scadente: questa fete 'e scarrafone». La battuta è quella di un Luca Cupiello, appena sveglio, mentre sputa la bevanda che sua moglie Concetta, rea di aver riutilizzato fondi di vecchi caffè, gli ha portato a letto. È la primissima scena di Natale in casa Cupiello, la commedia che ha da un lato condensato, dall'altro canonizzato ciò che a Napoli è tradizione, e cosa non lo è.

Da dove vengo io il caffè è un pezzo di identità culturale. Non sono di quei napoletani che ritengono di detenere la proprietà della tradizione e che etichetta come "non caffè" qualsiasi bevanda servano al di fuori del perimetro che va da Caserta a Salerno. Sono però tra le persone che, sì, ha un palato molto viziato. Un caffè che non abbia determinate caratteristiche – o che ne abbia delle altre – proprio non riesco a berlo.

Il fatto è che, a prescindere dalla resa in tazza, in gran parte del nostro Paese si pensa la stessa cosa. Il caffè è un'abitudine mattutina irrinunciabile, chiude i pasti e spesso le conversazioni, ma è anche un'occasione di incontro. Può rappresentare diversi livelli di coinvolgimento o amicizia. «Prendiamoci un caffè», se ti voglio incontrare e ho bisogno di una scusa o se, al contrario, voglio potermi svincolare presto. «Ti offro un caffè», se ho avuto l'occasione fortuita o programmata di incontrarti e voglio mostrarti quanto mi ha fatto piacere. C'è sempre un buon motivo per bere un buon caffè. Eppure oggi mi tocca elencare le ragioni per cui, a volte, è meglio non prenderne troppi. O scegliere molto attentamente quali bere.

L'intera catena di filiera del caffè ha infatti una serie di gravi impatti ambientali e climatici. Ripercorrendo tutti i passaggi, dalla nascita delle drupe – i piccoli frutti simili alle ciliegie che contengono le due perle che diventeranno i chicchi di caffè – fino al suono familiare del gorgoglio della moka, ognuna delle fasi genera una serie di problemi che potremmo definire fisiologici di un'economia globalizzata e di un sistema economico basato sullo sfruttamento e sulla sovrapproduzione.

Negli ultimi anni, però, il quadro si sta aggravando. Non si riesce a star dietro all'aumento esponenziale della domanda di caffè, che è ormai la seconda merce più commercializzata al mondo dopo il petrolio, con un mercato che vale quasi 140 miliardi di dollari. Se ne consumano ogni giorno 3,1 miliardi di tazzine in tutto il mondo e, entro il 2030, potrebbero essere 3,8 miliardi. Per ogni tazzina, le stime ci dicono che viene distrutto un centimetro quadrato di foresta pluviale.

Per coltivare il caffè spesso si utilizzano sostanze chimiche, che degradano i terreni. Anche l'utilizzo di pesticidi deteriora il suolo. Spesso si tratta di sostanze vietate in molti Paesi, come il glifosato o il Terbufos, bandito in Europa ma legale in Brasile, che arriva nelle nostre tazzine direttamente dal sud America.

Ma l'impatto macroscopico della produzione del caffè è sullo stato di salute delle foreste. La qualità di caffè più diffusa al mondo, per crescere, ha bisogno di tanto sole. E quindi si tagliano alberi. Anche se esistono piante di caffè in grado di crescere all'ombra, e la loro coltivazione potrebbe mitigare la deforestazione, queste ultime rendono almeno tre volte di meno. L'aumento vertiginoso della domanda degli ultimi due decenni ha comportato un progressivo attacco alle foreste pluviali, già in crisi per molti altri fattori. Se negli anni Cinquanta ricoprivano il 15% della superficie terrestre, oggi ne abbiamo perse più della metà. Per tutto il 2023 ne è scomparsa una superficie pari a 10 campi da calcio al minuto. Ed era una buona notizia, perché nel 2022 il tasso di deforestazione era più alto del 9%.

La deforestazione, che riguarda soprattutto Brasile e Vietnam, riduce la capacità del nostro Pianeta di assorbire CO2 e ha effetti a catena sugli ecosistemi. Riduce la biodiversità di flora e fauna, rende l'ambiente inadatto a ospitare molte specie. Quelle di predatori, per esempio, vedono una drastica riduzione del numero di esemplari: questo lascia spazio alla proliferazione di parassiti, che attaccano le piantagioni. La perdita di aree boschive riduce l'umidità e altera la composizione di suoli e foglie: i terreni sono meno protetti dal sole, e quindi più caldi e asciutti. Gli organismi che li abitano, dalle termiti ai nematodi, dai lombrichi ai funghi e batteri, perdono il loro equilibrio di coesistenza.

Dalla deforestazione deriva anche l'erosione del suolo, con la perdita di importanti componenti organiche e non. L'utilizzo di fertilizzanti rilascia nella terra sostanze pericolose come i nitrati, che si diffondono arrivando alle sorgenti d'acqua, riducono la presenza di ossigeno, ammazzano la vita acquatica. I terreni esposti al sole e al calore perdono densità, le particelle diventano più leggere e acqua e vento riescono a portarne via quantità maggiori. Aumenta così l'inquinamento atmosferico.

Praticare una monocultura, in generale, toglie salute ai terreni perché ne altera il pH. I nutrienti naturalmente presenti nel suolo, senza una rotazione, non hanno il tempo di rigenerarsi. Senza contare i processi chimici di degradazione delle acque che derivano dallo scarico di rifiuti e dal deflusso dei fertilizzanti. I rifiuti sono un altro grande tema. La produzione del caffè prevede una fase preliminare in cui il frutto originario viene messo a bagno a fermentare e rilascia un residuo viscido, che viene scaricato nei vicini corsi d'acqua. Qui si decompone, consumando ossigeno, portando alla morte delle specie. E poi c'è la pratica, molto diffusa, dell'utilizzo di pesticidi. Il 57% di ogni chicco di caffè è costituito da scarti contaminanti.

Questi dati riguardano solo le primissime fasi di produzione del caffè: quelle di coltivazione e raccolta. La catena di approvvigionamento del prodotto, però, è molto lunga e complessa. Dopo la raccolta c'è la lavorazione, la tostatura, la distribuzione. Il 68% dell'impatto climatico del caffè dipende dalla coltivazione e dalla lavorazione: oltre ai fertilizzanti già menzionati spesso un'ulteriore questione è quella dello spreco d'acqua. La coltivazione avviene soprattutto in regioni con climi tropicali o subtropicali: la pioggia è fondamentale e, quando manca – sempre di più, a causa della crisi climatica – si usano metodi di irrigazione che però sono spesso inefficienti.

Lavorazione, essicazione, fermentazione e tostatura dei chicchi richiedono grandi quantità di energia e il processo è quasi interamente alimentato da combustibili fossili. Il trasporto rappresenta un'enorme catena globale e, per questo, ha un importante impatto climatico. La coltivazione avviene soprattutto nei Paesi in via di sviluppo. Da lì il caffè viene distribuito nei mercati di tutto il mondo. Anche se il trasporto via mare è meno impattante sul clima di quello aereo, l'impronta in termini di emissioni climalteranti complessiva è comunque molto elevata perché dipende perlopiù dalla distanza percorsa e dei metodi usati.

Una volta che il caffè arriva a destinazione, viene imballato. Sempre più spesso in cialde, in plastica o alluminio, che aumentano la quantità globale di rifiuti in plastica. Ci sono infine i metodi di preparazione, in casa o al bar: una macchina per l'espresso, per funzionare, utilizza una quantità di energia superiore di una francese o di una preparazione filtrata *pour-over*.

Come per tutti i temi che trattiamo nei nostri articoli sulla sostenibilità, il senso di questo approfondimento non è scoraggiare o colpevolizzare chi fa utilizzo di un determinato prodotto. Le storture generate dalle catene di approvvigionamento, del caffè come di qualsiasi altro prodotto, sono quelle del nostro sistema economico. Anche se è possibile e auspicabile – e su questo torneremo in altri articoli – fare scelte d'acquisto oculate, etiche e virtuose dal punto di vista ambientale, è sempre bene ricordare che gli effetti negativi che abbiamo descritto derivano da scelte precise di individui, che da queste si arricchiscono e acquisiscono sempre maggiore capacità di influenzare i decisori politici, creando condizioni sempre più favorevoli al proprio arricchimento. A discapito della collettività.

Caffè e crisi climatica: una filiera sempre più fragile

La produzione di caffè contribuisce in modo significativo ai cambiamenti climatici, ma allo stesso tempo ne subisce le conseguenze. Il riscaldamento globale rende la coltivazione sempre più instabile: negli ultimi anni si è assistito a una contrazione dell'offerta, mentre la domanda non ha smesso di aumentare.

Gli effetti della crisi climatica sui Paesi produttori di caffè saranno tanti e diversi: dall'aumento delle temperature a un clima più secco, o al raffreddamento del clima e a una maggiore umidità. Gran parte della produzione globale di caffè avviene nell'emisfero meridionale. Al contrario, il consumo si concentra soprattutto nei Paesi del nord del mondo. Quasi tutto il caffè che si beve in Europa e Nord America proviene da Brasile, Vietnam e Colombia. E in misura minore da Indonesia, Etiopia, Messico, Guatemala, Honduras e Perù. A consumarne di più, però, sono le persone che vivono nell'Unione europea e negli Stati Uniti.

Più della metà del caffè che si produce in tutto il mondo proviene dalla cosiddetta "cintura del caffè" che va dal Brasile (40% della produzione globale nel 2023) al Vietnam (17%). Da quando gli impatti della crisi climatica sono più intensi, però, i modelli meteorologici sono imprevedibili: le temperature sono più alte, siccità e gelate sono sempre più frequenti. Questo incide sui raccolti. E, di conseguenza, anche sui prezzi. La crisi climatica peggiora le condizioni dei piccoli coltivatori, produttori del 60% del caffè bevuto in tutto il mondo. Il 44% di questi vive già al di sotto della soglia di povertà; il 22% in povertà estrema. Gli impatti degli eventi estremi sui raccolti li rendono sempre più vulnerabili.

Stime recenti affermano che entro il 2050 più della metà delle terre utilizzate per coltivare caffè potrebbe non essere più adatta allo scopo. Il Brasile, principale produttore mondiale, rischia di perderne tra il 35% e il 75%. Quasi due terzi del caffè in commercio provengono dalla Coffea arabica, mentre l'altra varietà più diffusa è la Coffea canephora, nota anche come robusta. Entrambe crescono in condizioni ottimali a temperature comprese tra i 18 e i 23 °C tutto l'anno. In molte zone del Brasile, però, si è ormai prossimi al limite superiore di questa soglia.

L'aumento delle temperature genera due ulteriori effetti negativi. C'è la "ruggine del caffè" (*Hemileia vastatrix*), un fungo che degrada le foglie della pianta rendendo complicata la fotosintesi. Nel 2012 in America centrale ha devastato i raccolti e fatto

perdere il 12% della produzione. Dall'altro ci sono gli insetti. In particolare, la *Leucoptera coffeella* e la *Hypothenemus hampei*. La prima è una falena che depone le uova nei frutti, mentre sono in fase di maturazione. La seconda è un coleottero, detto "piralide della bacca di caffè", che scava le bacche creando veri e propri tunnel, perché diventino riparo per le sue uova.

Gli effetti della crisi climatica sul settore sono già evidenti anche in Vietnam, dove le regioni meridionali — attualmente dedicate alla coltivazione del caffè — rischiano sempre più spesso di superare l'intervallo termico ideale di 18-23 °C. In particolare, il fenomeno climatico El Niño ha causato nella regione prolungate ondate di caldo. Secondo i dati del dipartimento dell'agricoltura, la produzione è calata del 20% tra 2023 e 2024, toccando il punto più basso dal periodo pre pandemico. Mentre in Brasile la produzione di caffè è in gran parte industriale e concentrata nelle mani di grandi aziende, in Vietnam prevalgono i piccoli produttori. In caso di un aggravarsi della crisi climatica, questi ultimi difficilmente potranno permettersi di investire in innovazione o, nei casi più critici, trasferire le coltivazioni altrove.

Tutti questi fattori hanno contribuito a far schizzare i prezzi del caffè, aggravando una situazione già critica. Molti produttori di caffè, infatti, in previsione dell'aumento hanno frenato le vendite. Le conseguenze sul mercato sono state devastanti. A dicembre 2024 l'Arabica ha subìto un aumento del 13% arrivando a costare il 60% in più rispetto al 2023. Anche la Robusta ha visto il proprio prezzo raddoppiare. L'aumento continuerà anche nel corso di quest'anno, visto che per il 2025 si prevede un calo di produzione del 4,4% in Brasile e un calo globale dell'Arabica del 12%. Costi che ricadranno per lo più su chi consuma.

A incidere sul prezzo del caffè, però, non sono stati solo gli effetti diretti della crisi climatica. A partire dalla pandemia di Covid-19, la vulnerabilità del sistema delle catene di approvvigionamento si è fatta sempre più palese. Tra chiusure, ritardi nei trasporti e mancanza di manodopera, il mercato del caffè ha subito un duro colpo, aggravato dalla situazione geopolitica. Gli attacchi nel Mar Rosso hanno imposto alle navi che passavano dal Canale di Suez di passare per il Capo di Buona Speranza. Rendendo la rotta non solo più lunga, ma anche più costosa.

In tutto il mondo, inoltre, si sta registrando un notevole aumento della domanda che, in condizioni di scarsità come quelle attuali, comporta un ulteriore contributo alla crescita del costo del caffè. La diminuzione e il peggioramento della qualità del raccolto da un lato, le interruzioni per il conflitto in Medio Oriente dall'altro, hanno reso più forte l'effetto dell'inflazione. In questo momento il prezzo del caffè ha raggiunto i massimi storici da quindici anni a questa parte.

Per affrontare la crisi climatica nella filiera del caffè, analisti e ricercatori stanno proponendo diverse strategie di adattamento. Da un lato si interviene sulla disponibilità

complessiva del prodotto, diversificando le specie coltivate o recuperando varietà dimenticate, come la *Coffea affinis* in Sierra Leone, la *Coffea stenophylla* o la *Gibberella xylarioides*, abbandonate da oltre un secolo a causa dell'omologazione del mercato globale sulle sole due specie principali. Dall'altro lato, si punta a migliorare i metodi di coltivazione adottando pratiche agronomiche più avanzate.

La combinazione di queste strategie potrebbe favorire la diffusione di nuove varietà di caffè, più resilienti di fronte a condizioni climatiche imprevedibili. In America Latina si stanno sviluppando varietà resistenti alla ruggine e promuovendo la coltivazione in aree boschive. Anche se le piante coltivate all'ombra rendono fino a tre volte meno rispetto a quelle esposte al sole, la copertura arborea offre numerosi vantaggi: protegge le coltivazioni, crea habitat per la fauna e può contribuire ad aumentare il reddito dei produttori. In Perù, ad esempio, le sperimentazioni con piantagioni a media ombra hanno mostrato rese e ricavi lordi più elevati.

In generale nei prossimi anni emergeranno – e in alcuni casi stanno già emergendo – nuove aree di approvvigionamento: dalla regione cinese dello Yunnan al Burundi alla Papua Nuova Guinea. Il loro ruolo sarà fondamentale anche nella stabilizzazione del mercato.

Un dato fondamentale non può essere ignorato: la maggior parte della produzione di caffè, come già evidenziato, si concentra in Paesi in via di sviluppo o in economie fragili. Si tratta di aree che spesso non dispongono né delle infrastrutture né delle risorse necessarie per attuare strategie di adattamento. Eppure sono proprio queste regioni a subire le conseguenze più gravi della crisi climatica, pur avendo contribuito in minima parte a causarla.

Diritti negati nella filiera del caffè

La filiera del caffè ha notevoli limiti dal punto di vista ambientale e da quello dei diritti umani. La produzione della bevanda infatti è spesso connessa a numerose e documentate violazioni. La catena che unisce la nascita di una drupa – il piccolo frutto simili alle ciliegie che contiene le due perle che diventeranno i chicchi di caffè – e la tazzina che ogni mattina svuotiamo e ci restituisce lucidità è lunga e molto intricata. Attraversa larga parte del Pianeta e conta molti, molti anelli.

Ci sono le persone che coltivano; quelle che trasformano; quelle che esportano il prodotto e quelle che invece lo importano nel proprio Paese; ci sono quelle che lo lavorano nelle torrefazioni; quelle che lo vendono; quelle che lo acquistano.

Partiamo dal primo anello: contadine e contadini. Quasi sempre si tratta di piccole realtà: il 95% delle piantagioni ha un'estensione inferiore a 5 ettari. Tre quarti del caffè diffuso al mondo è prodotto da una piccola azienda agricola dove i diritti umani sono subordinati alla sopravvivenza economica. Le condizioni di lavoro sono estremamente precarie. Le stime raccontano di almeno 5 milioni e mezzo di persone in stato di povertà.

Stagionali, informali, pagate a giornata, con guadagni che arrivano a poco più di tre dollari al giorno. Sono letteralmente il punto di inizio della catena, ma ne rappresentano l'anello più debole. Raramente il loro lavoro rende queste lavoratrici e lavoratori in grado di coprire i costi della produzione di base. Spesso si indebitano e raramente riescono a ripagare il loro debito. Il calo dei prezzi del triennio 2016-2019 è stato un duro colpo per la categoria. Più di recente invece si è scontrata con l'aumento dei costi di produzione e con gli effetti della crisi climatica.

Il valore più basso del caffè, infatti, è proprio nella fase di coltivazione, ed è la ragione per cui è in questa fase che i diritti umani vengono violati. Viceversa quello più alto è nella commercializzazione, che avviene nei Paesi sviluppati. Nonostante questo, la raccolta rappresenta fino al 70% dei costi totali di produzione. In 17 Paesi al mondo è ancora effettuata anche da bambine e bambini. Da questo punto di vista, la situazione è molto peggiorata dopo la pandemia.

Chi fa piccola imprenditoria agricola è esposto a numerosi rischi. Da un lato il rischio climatico, che si fa sempre più pressante. Ma ci sono anche le fluttuazioni dei prezzi dovute alle questioni geopolitiche, agli shock economici, alle speculazioni o alle epidemie, come accaduto durante la pandemia. Imprese esportatrici e importatrici si trovano a metà strada tra chi coltiva e le torrefazioni. In questa terra di mezzo ha luogo la gran parte della speculazione e il prezzo si distorce.

Nelle torrefazioni avviene la trasformazione. Il caffè smette di essere una pianta e si avvicina di più ai chicchi e poi alla polvere cui siamo abituati. Il mercato è dominato da grandi impianti industriali. Secondo i dati Faitrade, nel 2019 più di un terzo del caffè globale è stato lavorato dai primi 10 torrefattori al mondo. Grazie alle loro dimensioni, queste imprese puntano su economie di scala e garantiscono prezzi competitivi. Dando invece meno attenzione alla qualità del prodotto o all'origine della materia prima.

L'anello successivo della catena è rappresentato dai canali di distribuzione. Anche in questo caso le reti sono dominate da grandi marchi che portano il caffè nei luoghi di vendita. Nel 2019 solo cinque grandi commercianti controllavano il 50% del caffè globale. In fondo alla filiera c'è l'acquirente, le cui scelte sono influenzate da fattori come la provenienza geografica, le abitudini culturali e la disponibilità economica. Anche se arriva per ultimo, chi consuma caffè può influenzare l'intero processo produttivo e contribuire alla tutela dei diritti umani di chi sta all'origine. Basta farlo attraverso scelte d'acquisto consapevoli.

Al di là delle questioni sistemiche legate ai limiti della filiera del caffè, esistono diversi casi emblematici di violazioni dei diritti umani. Un tra tutti ha visto coinvolto il colosso Starbucks, da sempre attento a certificare l'eticità dei propri approvvigionamenti. Il commercio equo e solidale di caffè, negli anni, è infatti diventato un punto importante dell'identità commerciale del brand. Fino al 10 gennaio 2024, quando la National Consumers League (NCL) ha denunciato Starbucks per violazione dei diritti umani riportando una serie di casi documentati di lavoro minorile, tratta di esseri umani, lavori forzati e numerose altre violazioni nelle aziende da cui il marchio si rifornisce di caffè e tè. Starbucks ha respinto tutte le accuse e annunciato l'intenzione di difendersi in tribunale.

Le informazioni riportate da NCL, però, sono piuttosto precise. L'associazione di consumatori, infatti, denuncia che il maggior fornitore brasiliano di Starbucks sarebbe implicato nel traffico illegale di lavoratrici e lavoratori migranti, che quelli in Guatemala sfrutterebbero minori e che la piantagione da cui il colosso si rifornisce di tè, in Kenya, sarebbe stata teatro di «abusi sessuali ripetuti».

Quanto elencato fino a ora non ha lo scopo di colpevolizzare chi consuma caffè. Le numerose e documentate violazioni dei diritti umani lungo la filiera sono responsabilità dei grandi marchi che le compiono, che non le prevengono o che non vi pongono rimedio. Chi consuma può, al limite, prestare attenzione al prodotto che sceglie e alla filiera da cui proviene, subordinando a questi criteri la necessità di trovare prezzi a buon mercato. Spesso dietro il risparmio di pochi centesimi, infatti, si nascondono sfruttamento e violazioni.

A questo scopo abbiamo cercato un elenco – certamente non esaustivo – di marchi etici, rispettosi di persone e ambiente. Nel 2023 in tutto il mondo sono state prodotte 578mila tonnellate di caffè da 592 organizzazioni Fairtrade. Più della metà (il 53%) anche in

versione bio. Le certificazioni Fairtrade assicurano a consumatori e consumatrici una serie di fattori. Un prezzo minimo, innanzitutto, che garantisce alle cooperative aderenti stabilità in un mercato molto volatile, rendendole in grado di investire, pianificare e migliorare la propria produzione. Inoltre, a ogni impresa viene riconosciuto, oltre al prezzo di vendita, un premio aggiuntivo (più elevato nel caso di produzioni biologiche), che può essere reinvestito nell'attività aziendale o in iniziative a beneficio della comunità. Sempre più spesso viene speso per trovare strategie di adattamento ai cambiamenti climatici, magari acquistando varietà di semi più resistenti.

Anche Altromercato propone caffè proveniente da filiere etiche. Si tratta di prodotti realizzati con una relazione diretta tra i vari attori della catena, basata sulla continuità e sulla trasparenza del rapporto commerciale. Il caffè è proposto, anche in questo caso, a un prezzo minimo, ha un basso e documentato impatto ambientale e, in un'alta percentuale dei casi, è biologico.

Ci sono però anche marchi più piccoli, provenienti da storie che val la pena supportare. Come il caffè prodotto dalla Cooperativa La Liberataria, nata a Lecco nel 2020. La particolarità di questa produzione è che si basa sull'autogestione. Non ci sono gerarchie, solo solidarietà e mutualismo. Il caffè viene prodotto da piccole realtà contadine e distribuito in tutta Italia.

O come il caffè Lazzarelle, prodotto da settanta donne detenute nel carcere femminile di Pozzuoli, in provincia di Napoli. La cooperativa promuove l'inclusione sociale e vuole restituire autonomia e dignità attraverso il lavoro. Le donne impiegate nel progetto lavorano il caffè prodotto da piccole attività nel Sud del mondo: i chicchi provengono dai progetti della cooperativa Shadhilly, che sostiene i piccoli produttori. Attiva dal 2010, l'organizzazione non riceve finanziamenti pubblici e si regge esclusivamente sul lavoro delle donne che la animano. Nel 2019, queste ultime sono state riconosciute come Ambasciatrici dell'Economia Civile (realtà più votata) nell'ambito del Festival Nazionale dell'Economia Civile.

La ricetta di Eleonora Riso: Budino al cocco con salsa di caffè e cardamomo

Un dessert semplice ma raffinato, perfetto per chi ama i contrasti tra dolcezza e note speziate. Il cuore della ricetta è la salsa, in cui il caffè gioca un ruolo da protagonista.

Puoi usare un'arabica per un risultato più morbido, profumato e leggermente acidulo, ideale se vuoi valorizzare le spezie senza coprirle. Se invece preferisci un gusto più deciso e intenso, scegli una robusta, che ha un'aroma più terroso, un corpo pieno e una leggera nota amara. Per un equilibrio tra i due mondi, prova una miscela 70% arabica e 30% robusta. Sperimentare con il tipo di caffè può dare a questo dolce sfumature sorprendenti.

Iscriviti a Valori in tavola per ricevere la ricetta completa!