

FOCUS TEMATICI

STORIA DEL CAFFÈ

**Dall'Etiopia all'espresso,
cinque secoli in una tazzina**

intra



COLLANA FOCUS TEMATICI



Edizioni Intra®
www.intraedizioni.it
info@intra.pro

Tutti i diritti riservati.
Copyright © 2026 Intra S.r.l.s. – Pesaro, Marche, Italia

ISBN 979-12-5991-939-7

Indice

Indice	3
Prologo. Sei miliardi di tazzine	5
Parte prima. Le origini	9
Capitolo 1. La pianta e il mito	11
Capitolo 2. Il vino dell'Islam	19
Capitolo 3. Istanbul e le «scuole dei saggi»	27
Parte seconda. L'Europa scopre il caffè	35
Capitolo 4. Mercanti, botanici e un papa	37
Capitolo 5. Le università da un penny	45
Capitolo 6. Parigi e Vienna: miti e documenti	52
Capitolo 7. Il caffè dei Lumi	60
Capitolo 8. Bevanda del diavolo, medicina dei dotti	70
Parte terza. Imperi, piantagioni, industria	77
Capitolo 9. Il furto dei semi	79
Capitolo 10. La tazzina amara	88
Capitolo 11. Il secolo industriale	97
Parte quarta. L'Italia e l'espresso	105
Capitolo 12. Le botteghe del caffè	107
Capitolo 13. La macchina dell'espresso	117
Capitolo 14. La moka, l'autarchia e il boom	125
Parte quinta. Il mondo in una tazzina	131
Capitolo 15. Caffè solubile, caffè americano	133
Capitolo 16. Da Seattle a Milano, e ritorno	139
Capitolo 17. Il futuro della tazzina	144
Epilogo. Il caffè dell'ospite	150
Cronologia	153
Piccolo lessico	158
Indicazioni bibliografiche	160

Prologo. Sei miliardi di tazzine

Sono le otto meno un quarto e al banco c'è già la fila. Nessuno si siede. Il barista lavora senza guardare: un colpo secco del portafiltro, il ronzio del macinino, un filo scuro che scende nella tazzina e si copre di una schiuma color nocciola. Il profumo arriva prima della tazzina. «Un caffè» è l'unica parola che il cliente pronuncia. Due giri di cucchiaino, un sorso, al massimo due. Le monete sul piattino, un cenno di saluto, la porta che si richiude. È durato meno di un minuto, e ricomincia identico con chi viene dopo: lo studente, il muratore, l'avvocato con la borsa sotto il braccio, la signora che ha appena fatto la spesa.



Il Caffè Florian in piazza San Marco a Venezia, nell'Ottocento.

Moltiplicata per un paese intero, quella scena diventa una cifra. Il 1° ottobre 2025, per la Giornata internazionale del caffè, la Federazione italiana pubblici esercizi ha ricordato che nei circa 140.000 bar della penisola si servono ogni anno 6 miliardi di espressi, e che in quasi ogni comune, anche il più piccolo, un bar c'è. Nella stessa occasione la federazione descriveva il caffè come il gesto che apre la giornata, la pausa che scandisce il lavoro, il pretesto per incontrarsi. È un numero che riguarda soltanto il caffè al bar. La maggior parte delle tazzine, in realtà,

si beve in casa: otto su dieci, secondo le elaborazioni di Unione Italiana Food su dati Istat e NielsenIQ diffuse lo stesso giorno. Il bar non è il luogo in cui si beve più caffè, ma quello in cui il caffè si fa vedere: il rito pubblico, consumato in piedi, davanti a tutti.

Da qualche anno quel rito costa di più. Nell'agosto 2026 il Centro di formazione e ricerca sui consumi, insieme all'associazione Assoutenti, ha calcolato sui dati ufficiali del Ministero delle imprese e del made in Italy che un espresso al bar costava in media 1,29 euro, 25 centesimi più che nel 2021, con un aumento del 24,2%. La media nasconde un paese a più velocità: la tazzina andava da 1,06 euro a Messina a 1,51 a Bolzano, e in undici province aveva raggiunto o superato 1,40 euro. Pochi prezzi, in Italia, sono sorvegliati con la stessa attenzione, e di nessun altro si discute con tanta passione per qualche centesimo.

Il 1° ottobre 2026 la Giornata del caffè ha avuto per la prima volta il riconoscimento delle Nazioni Unite. L'Assemblea generale l'aveva accolta nel marzo di quell'anno, su una proposta adottata dalla Conferenza della FAO nel 2025, e proprio a Roma la FAO ne ha ospitato la celebrazione, dedicata alle persone che stanno dietro ogni tazza. Per chi beve un espresso a Milano o a Palermo, quelle persone sono quasi sempre lontanissime.

In quella tazzina, infatti, non c'è nulla, o quasi, che sia cresciuto in Italia. Il paese che si considera la patria dell'espresso compra all'estero tutta la sua materia prima. Secondo i dati del Comitato italiano del caffè di Unione Italiana Food, presentati a Roma alla vigilia del 1° ottobre 2026, l'industria nazionale importa 641.234 tonnellate di caffè verde, per due terzi arabica e per un terzo robusta; il primo fornitore è il Brasile, come ricordava nell'ottobre 2025 il suo ambasciatore a Roma presentando un'indagine dello stesso Comitato. Circa mille torrefazioni lo trasformano, e nel 2025 ne hanno ricavato 424.168 tonnellate di tostato e di solubile: secondo il Comitato, nessun altro paese dell'Unione europea produce tanto caffè tostato. Quasi 280.000 tonnellate di tostato ripartono per l'estero. L'Italia è, in altre parole, un grande trasformatore di raccolti altrui, che restituisce al mondo, tostato e confezionato, ciò che il mondo le manda in sacchi di juta.

La pianta, del resto, sul suolo italiano cresce soltanto per esperimento. Le prime piante di caffè dell'isola furono quelle dell'Orto botanico di Palermo, e nel 1912 lo studioso Vincenzo Riccobono pubblicò sul «Bulettno della Real società toscana di orticoltura» una nota

intitolata *Esperimenti sulla possibilità di coltivare il caffè in Sicilia*. Più di un secolo dopo, con inverni sempre più miti, una torrefazione palermitana ha ripreso i tentativi partendo dai semi di quelle piante, insieme all'Università e all'Orto botanico, e nel 2026 ha raccolto arabica cresciuta interamente in Italia. Le quantità restano lontanissime da una produzione commerciale.

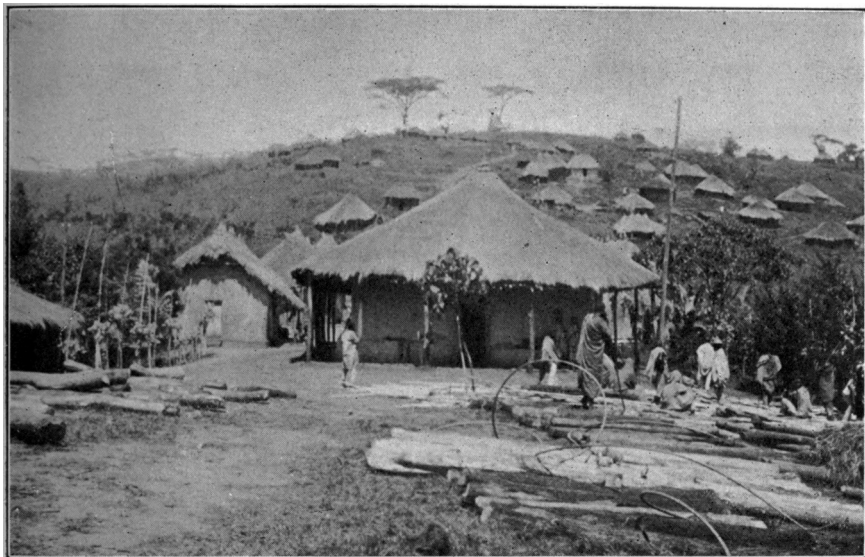
Così la bevanda che gli italiani sentono come la più loro viene da una pianta che in Italia, di fatto, non si coltiva. È nata sugli altipiani di un altro continente ed è arrivata al banco dopo un viaggio lungo secoli, attraverso mari, deserti, porti, divieti e officine. Prima di finire nel macinino è stata una bacca rossa su un arbusto, un seme verde steso a seccare al sole, un sacco nella stiva di una nave, una partita trattata in una borsa merci dall'altra parte del mondo. Ogni mattina, in quel minuto scarso davanti al barista, quel viaggio arriva alla sua ultima tappa.

Parte prima. Le origini

Capitolo 1. La pianta e il mito

1.1 *Coffea arabica*, pianta degli altopiani etiopi

Nelle foreste umide del sud-ovest dell'Etiopia, tra i 950 e i 1.950 metri di quota, crescono ancora oggi arbusti di caffè che nessuno ha piantato. Sono alberelli sottili, alti qualche metro, con foglie lucide di un verde scuro, fiori bianchi profumati di gelsomino e frutti che maturando passano dal verde al rosso. Dentro ogni frutto, avvolti dalla polpa, stanno due semi accostati per la faccia piatta: i chicchi che, tostati e macinati, finiscono in una tazzina dall'altra parte del mondo.



Piante selvatiche di caffè nella regione di Kaffa, nei pressi di Addis Abeba, 1922 circa.

Il nome scientifico della pianta tradisce un equivoco antico. Quando Linneo la classificò nelle *Species Plantarum*, pubblicate il 1° maggio 1753, la chiamò *Coffea arabica* e ne indicò l'habitat nell'«Arabia felice», cioè nello Yemen, da dove arrivava allora tutto il caffè del commercio. Per gli europei del Settecento il caffè era una merce araba, e araba sembrava anche la pianta. Già nel 1922, però, il trattato di William Ukers registrava che la maggior parte degli studiosi la riteneva originaria dell'Abissinia, cioè dell'Etiopia, e «probabilmente» anche dell'Arabia.



106

Coffea arabica: ramo con fiori e frutti, sezioni del seme e del fiore.
Tavola da un atlante tedesco di piante medicinali, Gera, 1887-1890.

La botanica del Novecento ha precisato il quadro. La *Coffea arabica* allo stato selvatico è rara e confinata in poche aree: le foreste montane del sud-ovest etiopico, di gran lunga le più ricche di varietà, l'altopiano di Boma nel Sud Sudan e forse il monte Marsabit, nel nord del Kenya, dove non è chiaro se la presenza sia spontanea. Per Boma la conferma è arrivata solo nel 2021, quando uno studio genetico guidato da Sarada Krishnan e Aaron Davis ha mostrato che le piante del luogo sono autotone e geneticamente distinte da quelle etiopiche.

Un altro studio, pubblicato su *Nature Genetics* il 15 aprile 2024 da Jarkko Salojärvi e colleghi, ha ricostruito la storia remota della specie. L'arabica è nata da un incrocio naturale tra due caffè africani, *Coffea canephora* e *Coffea eugenoides*, avvenuto secondo gli autori tra 350.000 e 610.000 anni fa, molto prima che esistessero coltivatori in grado di provocarlo. Tra i campioni analizzati c'era anche l'esemplare d'erbario settecentesco conservato a Londra su cui Linneo aveva fondato il nome della specie. Lo stesso studio fa risalire a un'unica origine nello Yemen le principali varietà coltivate nel mondo, segno che la storia del caffè come coltura passa per la sponda araba del mar Rosso.

1.2 Kaldi e le capre: una leggenda e la sua prima attestazione nota

Un pastore si presenta alla porta di un monastero e si lamenta: più di una volta alla settimana il suo gregge non dorme e passa la notte a saltare. Il priore, incuriosito, va con un confratello nel luogo dove gli animali hanno pascolato, trova certi arbusti carichi di bacche, le fa bollire nell'acqua e ne beve il decotto. Quella notte resta sveglio. Da allora ordina ai monaci di berlo ogni giorno, per arrivare più pronti alle preghiere notturne.

È la più celebre leggenda sull'origine del caffè, e la sua prima attestazione scritta nota è a stampa, a Roma, nel 1671. La racconta Antonio Fausto Naironi, sacerdote maronita di origine libanese e lettore di siriano alla Sapienza, nel trattatello latino *De saluberrima potione cahue, seu cafe nuncupata discursus*. I dettagli contano. Naironi non dà un nome al pastore e non sa nemmeno bene che cosa custodisse: parla di un guardiano «di cammelli o, come dicono altri, di capre». Il monastero non è in Etiopia ma «nella regione di Ayaman, che è l'Arabia felice», cioè lo Yemen. E l'autore presenta tutto come una «comune tradizione degli orientali», non come un fatto di cui abbia prove.

Il racconto serve a Naironi per una tesi precisa: il caffè, scrive, fu *fortuitae experientiae documentum*, la prova di una scoperta dovuta al caso, come tante altre in medicina. Aggiunge che, secondo quanto ammetterebbero gli stessi turchi, i primi a bere la bevanda sarebbero stati dei monaci cristiani, per i quali i musulmani pregano ancora, e ne riporta i nomi, *Sciadli* e *Aidrus*. Per un orientalista cattolico che scriveva a Roma, l'idea che il caffè fosse nato in un convento cristiano aveva un evidente valore apologetico.



Kaldi e le capre danzanti: la leggenda della scoperta del caffè in un disegno francese.

Il pastore riceve un nome solo più tardi. Nel 1922 Ukers, nel suo *All About Coffee*, riporta una versione «pittoresca» conservata dai francesi, in cui un giovane capraio malinconico di nome Kaldi vede le sue capre ballare, assaggia le bacche, si unisce alla danza e viene sorpreso da un monaco che, assonnato durante le preghiere, ne ricava la bevanda. È questa versione, rilanciata da Ukers, che si è diffusa nel mondo anglosassone e poi ovunque, fino ai nomi di caffetterie e torrefazioni. Le date che la collocano nel IX secolo, intorno all'850, non hanno alcun appoggio documentario e appartengono alla leggenda, non alla storia.

Anche il paesaggio etiopico in cui oggi la storia viene ambientata è un'aggiunta. Si dice spesso che Kaldi visse nella regione di Kaffa, nel

sud-ovest dell'Etiopia, e che da lì venga la parola «caffè»: un legame suggestivo, che i linguisti discutono da più di un secolo, e comunque estraneo al racconto di Naironi, che mette il monastero nello Yemen.

1.3 Lo sceicco Omar, al-Shadhili e le altre leggende

Un dervisco cacciato dalla città vaga affamato tra le montagne dello Yemen, trova un arbusto con bacche amare, prova ad abbrustolirle, le mette in acqua per ammorbidirle e beve il liquido scuro che ne esce. Si sente rinvigorito. Quando torna in città, la sua salvezza viene letta come un miracolo, la bevanda va di moda e lui diventa un santo. È la leggenda dello sceicco Omar, la principale concorrente di quella delle capre e, a differenza di questa, di tradizione islamica.



Lo sceicco Omar e il meraviglioso uccello del caffè: un'altra leggenda delle origini.

Ukers ne riporta più versioni, che dice derivate dalla cronaca araba di Abd al-Qadir al-Jaziri, compilata nel XVI secolo e conservata alla Bibliothèque nationale di Parigi. Nella più semplice, intorno al 1258 Omar, discepolo dello sceicco Abu al-Hasan al-Shadhili, è esiliato a Ousab per una colpa morale e sopravvive con i suoi seguaci nutrendosi di bacche bollite; i malati di Moka che lo raggiungono guariscono con il decotto, e il governatore finisce per richiamarlo e costruirgli un

monastero. Nella più romanzesca, lo spirito di al-Shadhili, morto in pellegrinaggio, guida Omar fino a Moka con una ciotola d'acqua miracolosa; lì il dervisco guarisce la figlia del re dalla peste, tenta di rapirla e viene esiliato in una grotta, dove un uccello dal canto meraviglioso gli indica l'albero dei frutti da cui ricaverà il caffè.

Dietro i miracoli si intravedono figure reali. Abu al-Hasan al-Shadhili, morto nel 1258 durante il viaggio verso la Mecca, fu il maestro sufi che diede il nome alla confraternita Shadhiliyya. Il suo nome si sovrappone a quello di un santo di Moka, lo sceicco Ali ibn Omar al-Shadhili, morto nel 1418, che la stessa cronaca di al-Jaziri indica in un passo come il primo ad aver diffuso il caffè in città e che finì per diventare una sorta di patrono dei coltivatori e dei caffettieri. I marinai inglesi lo conoscevano già: nel 1609 William Revett annotava nel suo diario di viaggio che lo «Shaomer Shadli» venerato a Moka era stato il primo a bere caffè, e per questo era tenuto in grande stima. Alla fine dell'Ottocento il francese Charles Jardin si chiedeva se lo *Scialdi* che un giornale erudito italiano del 1760 indicava tra i primi scopritori della bevanda non fosse lo stesso sceicco; e lo stesso sospetto vale per il *Sciadli* di Naironi, trasformato in monaco cristiano dalla tradizione raccolta a Roma.

Le leggende non finiscono qui. Una tradizione islamica, riportata da Ukers con una punta di scetticismo, vuole che la bevanda sia stata rivelata a Maometto dall'arcangelo Gabriele. Un'altra, che Ukers attribuisce a un novelliere occidentale, fonde Omar e un mufti di Aden: un arabo in viaggio in Abissinia brucia per sbaglio rami carichi di bacche secche, ne sente l'aroma, le lascia cadere nella sua acqua putrida e la trova purificata; il mufti di Aden, assaggiata l'infusione, chiamerebbe l'albero *cahuha*, «forza». Sono storie diverse, ma hanno in comune un motivo: la scoperta avviene per caso, in un luogo appartato, e passa subito nelle mani di uomini di religione che vegliano di notte.

1.4 Che cosa sappiamo davvero: il silenzio dei documenti prima del Quattrocento

Nel 1693 il mercante e scrittore lionese Philippe Sylvestre Dufour corresse sé stesso. Nella prima edizione del suo trattato aveva sostenuto che il caffè fosse già citato dal medico persiano Rhazes, morto nel 922, sotto il nome di *bunchum*, e quindi fosse noto da oltre mille anni; nell'edizione dell'Aia del 1693 ammetteva che quel *bunchum* poteva essere una radice e non il caffè. Lo stesso dubbio riguarda il *bunchum*

descritto da Avicenna, morto nel 1037, come sostanza «calda e secca» utile allo stomaco e alla pelle. Molti autori moderni ripetono ancora quelle citazioni come prova di un caffè medievale, ma nulla dimostra che si tratti della stessa pianta.

Le prime notizie che reggono a un esame critico sono molto più tarde e vengono dallo Yemen. Ukers chiama «prima data affidabile» il 1454 circa, quando il mufti di Aden, Jamal al-Din al-Dhabhani, avrebbe autorizzato la bevanda tra i dervisci perché potessero passare la notte in preghiera. La notizia viene dalla cronaca di al-Jaziri, che scriveva un secolo dopo i fatti riprendendo un autore più antico e che in un altro passo attribuisce lo stesso merito allo sceicco di Moka Ali ibn Omar al-Shadhili. Le due versioni portano nello stesso ambiente, i circoli sufi dello Yemen del Quattrocento; ed è lì, nella prima metà del secolo, che lo storico Ralph Hattox, nel suo studio del 1985 sul caffè nel Vicino Oriente, colloca l'inizio dell'abitudine.

Prima di allora c'è un lungo silenzio, che nessun documento sicuro riempie. Le stesse cronache arabe danno per scontato che in Etiopia il caffè fosse noto da tempo immemorabile, ma non dicono come lo si usasse. Hattox osserva anzi un paradosso: nell'epoca in cui lo Yemen ne faceva una bevanda delle veglie religiose, il paese da cui veniva la pianta non sembra averle dato grande importanza. Il passaggio decisivo, quello dal frutto selvatico alla bevanda, avvenne dunque sull'altra sponda del mar Rosso.

Già alla fine del Seicento c'era chi distingueva la storia dalla leggenda. L'orientalista Antoine Galland, che per primo tradusse e analizzò il manoscritto di al-Jaziri, rimproverò a Naironi di aver accolto le storie di Omar e del capraio, indegne di fede come fatti storici. Concedeva però che nel racconto del priore ci fosse un fondo di verità: il priore e il suo compagno, osservava, non erano altro che il mufti al-Dhabhani e un medico suo collaboratore, Muhammad al-Hadrami, e i monaci erano i dervisci. La leggenda cristiana, in altre parole, era una storia sufi con un abito nuovo.

1.5 Arabica e robusta: una seconda specie scoperta a fine Ottocento

Nel 1898 il botanico belga Emil Laurent trovò nel Congo una specie di caffè selvatico che non somigliava né all'arabica né alla liberica, l'altra specie africana che allora si coltivava. Gli alberi erano più grandi, con

lunghi rami ricadenti che davano alla chioma una forma a ombrello, e fiorivano già a meno di un anno di età. La pianta fu chiamata dapprima *Coffea Laurentii*, in onore dello scopritore; poi una ditta orticola di Bruxelles, che la mise in coltivazione e in commercio, le diede il nome con cui è nota ancora oggi, *Coffea robusta*.

La sistematica, intanto, era arrivata per un'altra strada. Già nel 1897 Albrecht Froehner, su materiale raccolto nel Gabon dal botanico francese Jean-Baptiste Louis Pierre, aveva descritto a Berlino una specie chiamata *Coffea canephora*. Ancora nel 1922 Ukers la trattava come una pianta distinta dalla robusta; con il tempo si è stabilito che la *robusta* e la *Laurentii* rientrano nella stessa specie, e oggi il nome scientifico corretto è *Coffea canephora*, mentre «robusta» è rimasto il nome commerciale. Il suo areale naturale va dall'Africa occidentale al Sud Sudan e all'Angola settentrionale, in pianura e a quote più basse di quelle dell'arabica.

Il nome commerciale non era scelto a caso. Ukers, nel 1922, riportava il giudizio di due chimici del Dipartimento dell'agricoltura degli Stati Uniti: crescita rapida, raccolti precoci e abbondanti, resistenza alla ruggine che devastava le piantagioni di arabica, anche se nessuna varietà eguagliava ancora nel sapore il vecchio arabica di Giava. Furono queste qualità a farne la specie delle piantagioni di pianura e, nel corso del Novecento, la seconda colonna del caffè mondiale: secondo lo studio di Salojärvi e colleghi del 2024 l'arabica fornisce oggi circa il 60% del caffè prodotto nel mondo, e gran parte del resto viene dalla robusta.

C'è infine un dettaglio che chiude il cerchio. La robusta non è soltanto la rivale dell'arabica: ne è uno dei due genitori. Il genoma pubblicato nel 2024 mostra che l'arabica conserva due serie di cromosomi della *canephora* e due della *eugenioides*, ereditate da quell'incrocio avvenuto centinaia di migliaia di anni fa. La specie che gli europei scoprirono solo alla fine dell'Ottocento, nelle foreste del Congo, era dunque già presente, senza che nessuno lo sapesse, in ogni tazza di caffè bevuta fino ad allora.