

Storie di alcaloidi

Il caffè

La maggior parte degli storici è d'accordo nel ritenere che la pianta del caffè sia originaria della regione etiopica della Caffa (nell'Africa orientale), da dove, attraverso lo Yemen, fu introdotta in Arabia. A tal proposito, sembra che già intorno all'anno 1000 d.C. gli Arabi preparassero con i chicchi di caffè abbrustoliti, macinati grossolanamente e immersi in acqua bollente, una bevanda molto apprezzata nell'area mediorientale. Il nome caffè, del resto, non deriva dalla regione di Caffa, bensì dal termine arabo "kaweh", che significa "stimolante".

L'origine e la diffusione del caffè sono raccontate da una leggenda araba, secondo la quale fu un pastore di capre e cammelli a notare una strana irrequietezza nei suoi animali dopo che questi avevano pascolato per tutto il giorno, cibandosi con le bacche di una pianta a lui sconosciuta. Alcuni frati di un vicino monastero, informati di questo fenomeno, scoprirono che erano i semi contenuti nelle bacche di questa pianta i responsabili dell'accaduto. Fu in seguito a ciò che l'infuso dei semi di caffè, abbrustoliti e macinati, trovò impiego fra i monaci di quel monastero, allo scopo di favorire la veglia durante le preghiere delle ore notturne.

Vero o non vero che sia quanto riportato da questo racconto, il caffè giunse in Europa soltanto nel XV secolo, portato dai veneziani, da sempre importanti commercianti di spezie.

Nei due secoli successivi fu poi scoperto e apprezzato, poco alla volta, in tutto il continente, tanto che, già intorno al 1650, la nera bevanda si era ormai diffusa sia a Londra, sia a Parigi, mentre, in Italia, nel 1720 aprì i battenti in piazza San Marco a Venezia il celebre "Caffè Florian", tuttora ambita meta di turisti provenienti da ogni angolo del pianeta.

Ben presto, si diffuse l'abitudine di bere il caffè un po' a tutte le ore, soprattutto in Francia e in Italia; nacquero così le botteghe del caffè, che, a partire dal secolo XVII, divennero luogo di incontro tra celebri letterati, artisti e uomini politici. Grandi bevitori di caffè furono, tra gli altri, Diderot, Rousseau, Goethe, Beccaria, Bismarck, Carducci e Puccini.



Il tè

Secondo quanto narra un'antica leggenda cinese, circa 4000 anni fa, l'imperatore Chen Nung, mentre sedeva all'ombra di un albero sconosciuto, ordinò ai suoi servi di portargli una tazza di acqua tiepida per dissetarsi; mentre beveva, una foglia di quell'albero cadde nell'acqua, conferendogli un aroma così intenso e gradevole da stupire l'imperatore per tanta bontà. Era nato, così, il primo tè della storia.



Per quanto riguarda la coltivazione del tè, le testimonianze scritte più remote risalgono al IV secolo dopo Cristo e sono state ritrovate in Cina. In ogni caso, intorno all'anno mille dopo Cristo, il consumo dell'infuso derivato dalle foglie di tè era già di moda in Cina e incominciava a diffondersi anche in Giappone. Ancora qualche secolo ed ecco che, a partire dal XVI secolo, anche i mercanti europei che visitavano la Cina, in particolare quelli veneziani, iniziarono a interessarsi al commercio di tale bevanda. Furono, però, gli inglesi e gli olandesi a stabilire un regolare commercio con le piantagioni cinesi e giapponesi nei due secoli successivi: in questo periodo la storia del tè si intrecciava fortemente con quella della salvia, che sui mercati d'Oriente riscuoteva un enorme successo, tanto che gli olandesi compravano dai cinesi ben tre libbre di tè con appena una libbra di salvia (una libbra equivale a 453,6 g). Ben presto il tè divenne la bevanda preferita in Inghilterra, dove sostituì, quasi completamente, il caffè nella prima colazione. In poco tempo, inoltre, il suo consumo pomeridiano divenne un'abitudine che si trasformò ben presto in una vera e propria

usanza nazionale. Non a caso, nel Settecento, l'Inghilterra importò ben 9 mila kg di tè, che nell'Ottocento salirono all'astronomica cifra di 9 milioni.

Anche nel resto d'Europa, però, in particolare in Francia e in Russia, iniziò a diffondersi l'abitudine di bere il tè, soprattutto tra i ceti più ricchi, a causa del suo costo, ancora molto elevato. La dipendenza europea dal monopolio cinese iniziò a ridursi progressivamente a partire dal XIX secolo, quando furono create piantagioni di tè anche in Indonesia (dagli olandesi), in India e nell'isola di Ceylon (dagli inglesi); ciò determinò una diminuzione dei costi e, di conseguenza, un aumento del consumo di tè in tutta Europa, provocando anche la sua penetrazione nel grande mercato statunitense. Infine, nel 1904, Thomas Sullivan, un commerciante di New York, inventò la bustina di seta per contenere le foglie di tè da utilizzare nella preparazione dell'infuso; ancora oggi buona parte del tè venduto in Occidente è commercializzata proprio in bustine.



Thomas Sullivan era un importatore di tè di New York che iniziò a mandare ai suoi distributori campioni della bevanda inserendo le foglie in bustine di seta neutra. Le bustine monodose per la preparazione dell'infuso diedero così inizio all'era moderna del tè.

La cioccolata

Gli europei non conobbero la cioccolata sino a quando i conquistadores spagnoli, arrivati in Messico, ebbero occasione di scoprire la *xocoatl* degli aztechi.

Secondo quanto riportato nel diario di Bernal Diaz del Castillo, uno dei luogotenenti di Cortez, fu nel 1519, in occasione di un banchetto, la prima volta che vide l'imperatore azteco Montezuma II bere molte coppe d'oro, tutte piene di una bevanda spumeggiante preparata con il cacao. La cioccolata degli aztechi, tuttavia, non fu molto gradita ai primi visitatori europei, poiché era una bevanda molto amara e piccante, preparata mettendo in acqua calda i chicchi di cacao, in precedenza abbrustoliti e macinati, insieme a peperoncino piccante e vaniglia.

Verso la fine del secolo XVI, però, gli spagnoli introdussero alcune variazioni alla bevanda, tali da rendere la cioccolata una tentazione a cui pochi in Spagna riuscivano a resistere; in sostanza, fu eliminato il peperoncino, sostituito da diverse spezie, tra le quali la cannella, i chiodi di garofano e la vaniglia. Inoltre, per addolcire questa nuova cioccolata, venne aggiunto lo zucchero.

Altro passo importante avvenne nel 1580, quando comparvero in Spagna le prime fabbriche in grado di trasformare i chicchi di cacao in una rudimentale pasta di cacao, adatta a essere mescolata con gli altri ingredienti per poi scioglierla in acqua bollente.

Intorno alla metà del 1600, la cioccolata spagnola era ormai diffusa in molti Paesi europei, tra i quali Francia, Italia e Inghilterra; furono proprio gli inglesi, verso la fine del XVII secolo, a inventare la cioccolata al latte.

La pasta utilizzata per preparare questa cioccolata, tuttavia, era grossolana, friabile e poco digeribile (a causa dell'elevato contenuto di burro di cacao); quando, nel 1828, l'olandese Conrad van Houten perfezionò una pressa a vite capace di separare i due componenti della pasta di cacao, cioè il burro di cacao e il cacao in polvere, rese possibile sia la nascita del cioccolato solido sia la creazione della prima cioccolata moderna, per la quale il cacao in polvere è la componente fondamentale.



Il matè

Il matè o *yerba mate* è una bevanda che si ottiene dall'infusione in acqua bollente delle foglie dell'*Ilex paraguariensis*, una pianta della famiglia delle *Aquifoliacee*, originaria del Sud America e coltivata soprattutto in Brasile e Paraguay. Il matè si beve senza estrarre le foglie dall'infusione, utilizzando una cannuccia (la *bombilla*) che, svolgendo anche la funzione di filtro, attinge da un recipiente ricavato da zucche della specie *Lagenaria vulgaris*, molto comune in Sud America. Proprio dal termine in lingua Quechua che significa "recipiente per bevande", cioè *matì*, deriva il nome della bevanda. Il matè ha una modesta azione stimolante, dovuta alla presenza di discrete quantità di caffeina, tra 0,7 e il 2% nelle foglie più giovani. Inoltre, contiene colina e trigonellina, principi attivi che aumentano la resistenza muscolare allo sforzo fisico. Ha anche proprietà antiossidanti, in quanto ricco di polifenoli.

Il carcadè

Il carcadè deriva il suo nome da *karkadeb*, parola di un dialetto Etiope con cui si indica l'ibisco, o l'*Hibiscus sabdariffa*, pianta della famiglia delle *Malvacee*, dai cui fiori si ricava, per infusione, una bevanda leggermente stimolante, dissetante e rinfrescante, dotata di notevoli proprietà diuretiche e antisettiche delle vie urinarie.

I fiori dell'ibisco, prima di essere messi in infusione, sono essiccati e sminuzzati, dando al carcadè sapore leggermente acidulo e colorazione rosso rubino. Essi hanno proprietà rinfrescanti note da tempo alle popolazioni locali, tanto che per tradizione si consiglia ai viaggiatori di tenerne uno in bocca per combattere la sete durante i lunghi spostamenti.

A seconda se sia destinato al consumo caldo o freddo, il carcadè è preparato in modi diversi. Nel primo caso i fiori vengono immersi in acqua fredda e il tutto è portato in ebollizione per 15 minuti, quindi si zucchera a piacere. Nel caso lo si voglia consumare freddo, i fiori sono lasciati in infusione per una notte in acqua fresca, quindi si aggiunge lo zucchero desiderato.



Il calice rosso e carnoso del fiore dell'ibisco è costituito in realtà da sepali (che formano il calice e non la corolla fiorale) che contengono diversi acidi (ibiscico, malico, citrico e tartarico) che conferiscono al carcadè proprietà digestive, lassative e diuretiche.