Il caffè cremonese

di giorgio maggi

Cremona si appropria del gusto esotico e della cultura del caffè sviluppatesi tra Venezia e Parigi, una storia, con Cremona al suo centro, che merita di essere approfondita.

Caffè in gocce nella storia

Gli arabi per primi diffondono il consumo del caffè, il cosiddetto "vino d'Arabia". Nel XIV secolo si propaga dallo Yemen, a Costantinopoli nel 1554 e più tardi giunge a Venezia dove viene aperta la prima bottega di caffè nel 1683 in Piazza San Marco a cui segue l'inaugurazione del famoso caffè Florian nel 1720. Luigi XIV compra nel 1644 territori americani dove si coltiva il caffè; il gesuita ferrarese Lorenzo Barotti nel poemetto eziologico Il caffè (1781) assicura essere la Francia («il Gallo trovator di mode») la nazione che per prima ha introdotto la coltura della nuova bevanda. Nel 1686 - 1670. Francesco Procopio Coltelli emigrato italiano, apre in St. Germain la prima caffetteria che offriva caffè e moderne bevande come la bavarese, al gusto dei Wittelsbach di Baviera. Il Cafè Procope è considerato il primo caffè letterario, centro di ritrovo per intellettuali, illuministi e personaggi di spicco della rivoluzione francese. Il Caffè, fondato nel 1764 da Pietro Verri, si esprimeva in una pubblicazione così chiamata perché nata appunto in una bottega di caffè, bevanda, alla quale venivano attribuite ampie virtù salutari. Il foglio, tra le più significative espressioni dell'Illuminismo italiano, e di conseguenza, delle idee di libertà e di uguaglianza, trattava temi sociali, letterari, scientifici, argomenti di economia, agronomia, storia naturale, medicina, spaziando dalla filosofia ed alla politica. Alla Rivista, che cessò nel 1766, aderì Giovanni Battista Biffi, letterato cremonese (1736-1807), erudito e grande conoscitore di opere d'arte. Le spezierie offrivano ottime qualità di caffè, accanto a thè, .alkermes, acquavite, tabacco, cioccolata, ed acque ...rinfrescative" . Il "Caffè" stampato a Venezia nel 1766 così scrive: Sono nelle città le Botteghe del Caffè, ciò che sono nella umana Macchina gl'intestini; ... in queste Botteghe adunque si digeriscono i giuocatori, gli oziosi, i mormoratori, i discoli, i novellisti, i dottori, i commedianti, i musici, gl'impostori, i pedanti, e simil sorta i gente la quale se tali vasi escretori non ritrovasse, facilmente nella Società s'introdurrebbe e quella ne soffrirebbe con notabile pregiudizio. ... Il caffè non bevasi mai solo a digiuno ; unito con latte o col rosso d'uovo usatene quanto v'aggrada. Chi inclina ad ingrassarsi lo frequenti, ma chi tende al dimagrarsi non vi si famigliarizzi.

Nel 1750, Goldoni scrive "La bottega del Caffè", in una Venezia in cui i negozi che offrivano la profumata bevanda erano più di 250. Giuseppe Colpani nel 1790 produce un saggio dedicato alla marchesa Castiglioni ed alla sua nereggiante, salutifera tazza di caffè. Johann Sebastian Bach,nella Kaffeekantate dedica al caffè un'intera ode: "Ah! Come è dolce il sapore del caffè! Più dolce di mille baci, più dolce di un vino moscato."

Si fa risalire a Gottlieb Förster, nel 1770 la formulazione di un caffè ottenuto da malto di orzo e di segale, che affiancherà il caffè tradizionale e il più povero caffè di cicoria. A causa dell'embargo di prodotti esotici e dell'autarchia durante le guerre del '900, si produssero una serie di succedanei, come il carcadè (surrogato del tè), il caffè d'orzo "mondo" e di cicoria bevande già nota ai greci come "tisana d'Ippocrate".

Un buon caffè a Cremona

Nel 1838 la Gazzetta della Provincia di Cremona riporta la curiosa notizia che fa riferimento a Napoleone. L'imperatore che aveva proibito l'introduzione di tutti i generi coloniali e addirittura imposto che questi fossero bruciati sul posto scoprì con disappunto un suo ministro intento a bere un caffè. "in tal modo rispetti i miei comandi? Disse severo Napoleone. Sire, rispose il ministro, è già stato bruciato! Pare che l'imperatore abbia rassicurato il notabile aggiungendo: "Il caffè forte mi rianima, mi provoca come un bruciore, un rodimento singolare, un dolore non privo di piacere. Amo allora soffrire piuttosto che non soffrire."

In Storia e statistica economico-medica ... di Francesco Robolotti · 1851, si legge "Gli agiati frequentano il bigliardo , il caffè , il ballo , ... In Cremona la Società Filarmonica è provveduta di

un Gabinetto di lettura e di caffè ...

Angelo Grandi nel 1856 accenna alle botteghe di caffè più conosciute a Cremona. L'una alla fine del "Passeggio" costruita nel 1821 accanto al Casino della Fiera, altre come "l'elegante caffè" sotto di portici di Palazzo Comunale rinato dopo il restauro del Voghera nel 1839, il caffè in piazza piccola, l'antica piazza del Capitano, accanto a negozi di chincaglierie, rigattieri, merciai e fruttivendoli, il caffè al Teatro Concordia, il caffè detto della Posta in Piazza San Domenico "l'unico che sta aperto tutta la notte". L'annuario generale d'Italia 1933 indica 90 attività tra bar, caffè e liquorerie a Cremona. Seduti, di fronte a tanta mescolanza di vicende, d'anime ed animi, una tazza di caffè rassicura, lo si sorseggia gustandone l'amaro aroma. Così faceva Giuseppe Verdi nei giorni di mercato a Cremona o immerso nei suoi entusiasmi musicali al Caffè Cova sulla strada tra il Teatro alla Scala e il Grand Hotel et de Milan. Il maestro, esclamando "Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito", si sarebbe stupito per la bocciatura nel marzo 2022 dell'UNESCO alla candidatura nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Immateriale dell'Umanità del caffè espresso italiano pur promuovendo l'Opera lirica e il "Saper fare tradizionale del violino a Cremona". Nella piazza esisteva, prima della costruzione della "Galleria" ora XXV Aprile, la casa di Stradivari passata ai liutai Bergonzi. Nel tempo il luogo, a fianco del frequentatissimo caffè Soresini e poco lontano dal caffè Bozzetti e dall'Acquarium, si trasformò in negozio di sartoria e a magazzino dei Ceruti anch'essi liutai, tra gli ultimi discendenti dei quali furono il mo Giovanni Ceruti, morto a 85 anni nel 1955, direttore di banda e coreografo di balletti al Ponchielli e in tutto il mondo. Giovanni sposò Frida una delle sue bellissime ballerine e avviò uno dei caffè più prestigiosi della città in Piazza Stradivari sotto i portici (P.zza Cavour,2) proprio dove ora la Camera di Commercio espone i violini più belli della produzione cremonese.

A pochi passi da Palazzo Fodri, lo storico indica , "un picciolo bel monumento ideato dal nostro architetto professore Luigi Voghera per uso di Casino da Caffè" annesso al giardino di Palazzo Lodi divenuto Zaccaria Pallavicino" ora Zaccaria Leggeri (farmacia) si affaccia sull'attuale corso Matteotti. Il luogo sorto sulle rovine dell'antico monastero di Santa Barbara, è arricchito da un giardino con un tempietto abbellito da nicchie e colonne. Magione discreta, destinata al diletto dei proprietari, che potrebbe ben adattarsi ai luoghi raccontati in "Venga a prendere il caffè da noi", film del 1970 interpretato da Ugo Tognazzi promesso sposo alla figlia di Mansueto Tettamanzi, "patrocinatore legale" con la passione di scienze e biologia.

In Corso Campi aveva sede la Società internazionale della torrefazione del caffè. Nel 1899 il Mandelli elencando giocosamente le distrazioni del Ponchielli riferiva di quando, giocando a biliardo tentò di gessare la stecca con lo zucchero del caffè che stava bevendo senza accorgersi per altro che il caffè era del suo vicino, e dulcis in fundo intascò le monete che questi attendeva di resto.

Caffè in Piazza a Cremona

Nella notte della pianura cremonese è raro vedere in cielo le stelle, nebbia d'autunno o umidità soffocante estiva, poco hanno a che fare con temperanze meteorologiche e parametri chimico fisici certi e costanti. "Il caffè ha sempre il sapore di un esperimento chimico" sublimava Agatha Christie, "Gli incubi che nascono da paradosso sono i migliori" raccontava mio padre ricordando l'amico che insistette per offrìgli un buon caffè nella Piazza Comunale, subito dopo avergli chiesto un prestito in denaro.

Seduti al caffè si può giocare di fantasia e immaginare nella Piazza il passare del tempo e dei personaggi che l'hanno attraversata. Hermann Hesse (1913 e 1926) scrisse in Ankunft in Cremona </ uscii all''aperto, guardai sopraffatto dallo stupore e con un''occhiata sbalordita abbracciai Piazza del Duomo che si apriva davanti a me ... i particolari arrivano all''occhio contemporaneamente con la loro musica e il loro perfetto accordo ...>>. Dante Alighieri ne apprezzò il dialetto definendolo —musicale, i Cappelletti in volontario esilio a Verona e noti come i Capuleti diventeranno protagonisti della tragica storia shakespeariana, Ludovico Ariosto ambientò in città la tragicomica commedia del —Negromantell e il Tassoni nella sua Secchia Rapita si fece beffe della litigiosità tra guelfi e ghibellini cremonesi. Torquato Tasso ispirò il cremonese Monteverdi nella suo "Recitar Cantando" creatore del melodramma. Musica recitata che evolse sino

alle opere di Verdi che a Cremona era di casa soprattutto nel quartiere dei liutai dove viveva la cognata Barberina Strepponi. Daniel Defoe in "Il colonnello Jackl" e il Macchiavelli nel suo "Principe" non trascurarono di citare la piazza di Cremona munita fortezza di confine e teatro di battaglie così come il Manzoni amò frate Cristoforo l'epico eroe cremonese della peste. Goldoni adolescente sostò in Città durante un viaggio lungo il Po e al pari di Mozart partecipò alla vita musicale cremonese. Carla Fracci eterea ed elegante, Ugo Tognazzi, spiritosissimo con gli amici, Gorni Kramer, fisarmonicista della Rai-TV, contesero simpatia ad una indocile Mina Mazzini, mia esclusiva compagna di giochi quando mamma e nonna passavano interi pomeriggi di prova nella sartoria di mia madre in zona San Paolo. I passi incerti e lenti per l'improvvisa apparizione della magnificente piazza hanno accompagnato gli sguardi ammirati di Salgari innamorato della bella Ada, A.von Platen, Soldati, Fogazzaro, offrendo loro spunto per piacevoli e pure romantici ricordi giovanili. Pier Paolo Pasolini che visse alcuni anni della propria infanzia in via XI Febbraio, 2, la strada che raggiunge la Piazza, scrisse << Cremona mi faceva lentamente suo cittadino, come può essere un alito d'aria, un raggio, mascherato dalla saggezza di un dodicenne ... corso Campi, i giardini Pubblici, la Baldesio, il Ponchielli, ecco un 'altra malattia, a cui la sua presenza dà quella specie di felicità con cui questi posti mi ricompaiono nel sogno>>

Acqua di fonte, qualità arabica torrefatta, giocosa manualità: la natura ci sa ben fare nel creare aromi se tanto fragranti sono i valori di profumo e sapore che il caffè emana !! Un Bouillon de culture, un incontro tra natura ed umanità. Un mix di competenti tostature, macinatura e un acqua di pianura ricca di sali padani, la giusta mescolata per inglobare l'eterea schiuma ai bordi della tazzina, il legittimo approccio del labbro superiore per goder di delicata ustione, il leggero soffio per increspar spuma e modularne ardore, occhiali che appannano come improvvisa nebbia anzitempo, ricordi che si sovrappongono mentre l'occhio quasi per sogno leggermente si schiude.

Caffè per paradosso nello spazio

Non si risparmiano i due astronauti italiani Samantha Cristoforetti e Luca Parmitano raccontando la loro esperienza a bordo della Stazione Spaziale. Organizzare una avventura spaziale significa anche preparare un buon caffè. Per preparare la profumata bevanda nello spazio è necessario avere acqua di buona qualità.

In cucina come in un laboratorio chimico estrarre acqua o sostanza non è particolarmente difficile, ma, da dove estrarre l'essenziale liquido nello spazio vuoto? La maggior "fonte" chimica di acqua è quella che si ricava dal riciclo e quale recupero se non quello che farebbe inorridire puritani del gusto classico.

La stazione dispone per questo di un sistema chiamato UPA Water Recovery System o Urine Processing Assembly, da cui si separerà acqua potabile dal liquido organico viscoso contenente sali minerali ed impurezze. Un sofisticato sistema di distillazione e microfiltrazione, atto ad operare in condizioni di assenza di gravità permette di riportare l'acqua alle normali condizioni di purezza e di riutilizzo.

<<è bbuono!>> avrebbe esclamato l'inconsapevole santo astronauta televisivo tra le bianche nubi del paradiso del caffè!

Caffè: gusto e chimica

Chimici americani hanno presentato uno studio al 255esimo meeting nazionale dell'American Chemical Society sulla qualità che devono avere gli ingredienti necessari per avere un buon caffè. Le variabili più importanti sono:

Classe, categoria, pregio del chicco di provenienza.

Durezza dell'acqua: l'acqua con un'alta quantità di magnesio, calcio e bicarbonati rende il sapore del caffè più forte perché la caffeina incorpora questi metalli alcalino terrosi, mentre il bicarbonato rende il caffè più amaro.

La tostatura del caffè : il caffè appena torrefatto trattiene composti volatili dal profumo aromatico che si perdono con l'invecchiamento e a temperature stagionali più alte.

La macinatura: aumentando il grado di macinatura accresce la superficie di prelievo e questo rende più concentrato l'estratto.