

# MISTERI ALIMENTARI

a cura di Grazia Semeraro

PER NON ESSERE IMPREPARATI  
SULLE REGOLE E LE SCOPERTE,  
ECCO I SUGGERIMENTI DELL'ADUC

110

> **ESPRESSO AL BAR.  
COSA C'È DENTRO?  
INDAGINE ADUC**

Roma, 5 marzo 2003.

È un rito. Per gli italiani il caffè al bar è diventato un culto, è altro rispetto a quello fatto in casa -dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Così ogni giorno nel nostro paese si consumano 70 milioni di tazzine di caffè espresso che, a una media di 0,70 euro a tazzina, fanno un giro di affari di 49 milioni di euro (circa 95 miliardi di lire). Un successo per una bevanda che la leggenda narra essere stata offerta dall'Arcangelo Gabriele a

Maometto II, il quale rinvigorito, disarcionò 40 cavalieri e soddisfece altrettante donne. Leggenda a parte c'è ovviamente caffè e caffè e al bar le informazioni sono piuttosto carenti, come una nostra indagine nella Capitale ha potuto verificare. Abbiamo rivolto ai baristi una semplice domanda: cosa c'è dentro la tazzina di caffè? La risposta è stata altrettanto semplice: caffè! Non intendevamo certo conoscere la composizione chimica della "nera bevanda", ma sapere se la polvere era costituita dalla varietà Arabica o da quella Robusta, o da una miscela di entrambe ed in quale percentuale. La scelta, oltre che di gusto, è economica,

riguarda cioè il prezzo. La varietà Arabica proviene dal centro America, è la più pregiata e quindi la più costosa, oltre ad essere più aromatica e contenere meno caffeina. La Robusta proviene dall'Africa e dall'Asia, ha un gusto più amaro, contiene più caffeina e soprattutto costa di meno. Utilizzare l'una o l'altra delle varietà incide notevolmente sui costi e sui guadagni degli esercizi commerciali. È utilizzata anche una miscela delle due varietà e, anche in questo caso, la percentuale di Arabica e Robusta determina la qualità del caffè e soprattutto i suoi costi. Dunque il consumatore, che si appresta a gustare "na tazzulella 'e café", dovrebbe, parafrasando una nota pubblicità, chiedere: Arabica, Robusta o miscela? Se poi si vuole essere precisi si può chiedere l'eventuale composizione percentuale della miscela. Eccessivo? Non ci sembra. D'altronde sono soldi nostri.

> **FRUTTI DI BOSCO. SOLO DI NOME**

Roma, 17 febbraio 2003.

L'immagine che immediatamente ci viene alla mente, quando a fine di un pranzo ci propongono frutti di bosco, è quella bucolica di verdi distese e di boschi incantati.

Evidentemente non è così - dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc - perché i frutti di bosco, del bosco hanno solo il nome.

Suggeriti come dessert, sotto forma



Vignetta di Joshua Held