



domenica
18 marzo 2012
**TERRE
OSPITALI**

CAFFÈ⁶ Colombia

STORIA

Esistono diverse versioni circa l'arrivo del caffè in Colombia. Alcune testimonianze storiche indicano che i **Gesuiti** portarono i grani nel 1730. Altre riportano che questo prodotto arrivò grazie ad un viaggiatore che veniva dalle **Guayane** attraverso il Venezuela.

La più antica testimonianza scritta sul caffè in Colombia è attribuita al padre gesuita **Josè Gumilla**, che nel suo libro "El Orinoco ilustrado y defendido" (1730) fa riferimento alla presenza del prodotto nella missione di Santa Teresa di Tabajè, in prossimità del Rio Meta.

La seconda dichiarazione scritta proviene dall'arcivescovo-vicecè **Caballero y Gongora** (1787), che nel suo rapporto alle autorità spagnole riporta la notizia della coltivazione del caffè in regioni vicine al Santander e Boyaca.

Oggi il "Caffè de Colombia" è un prodotto di denominazione di origine protetta, riconosciuto ufficialmente dalla Unione Europea. La Colombia è il terzo maggior produttore di caffè e il più grande produttore di caffè leggero al mondo.



COME PREPARARE UN BUON CAFFÈ COLOMBIANO

Utilizzare un recipiente per bollire l'acqua e un filtro, oppure la **caffettiera americana**. Non utilizzare mai l'acqua del rubinetto che spesso sa di cloro e influenza il gusto del caffè. Non lavare l'interno del recipiente utilizzato per preparare il caffè con detergenti, ma solo con acqua calda.

SEGRETI PER PREPARARE UN BUON CAFFÈ

Portare l'acqua a ebollizione e aggiungere la giusta quantità di caffè per ogni tazza (un cucchiaino da tavola raso, 8 g., o pieno, 10 gr.) oppure da 40 a 50 gr per litro. E' necessario spegnere il fuoco subito dopo l'aggiunta della polvere perché il caffè non deve mai bollire, altrimenti acquista un sapore sgradevole. Lasciare riposare per pochi secondi e filtrare per eliminare il fondo. Non riscaldare mai il caffè che rimane perché tende ad acquistare un sapore diverso.

A PROPOSITO DI CAFFÈ

Utilizzate caffè tostato a vostro piacimento per l'autentico gusto di caffè. Se desiderate un gusto più amaro utilizzate la tostatura scura, detta anche europea.

COME DEGUSTARE UN BUON CAFFÈ COLOMBIANO IN COMPAGNIA

In Colombia si usa accogliere le persone che fanno visita in casa (quasi sempre a sorpresa) offrendo un caffè, ma l'ospitalità non è tanto legata alla bevanda che si offre quanto all'importanza che si dà a questo momento e alla cordialità con la quale si accoglie l'ospite, mettendolo a proprio agio e ascoltandolo. Alternative al caffè possono essere, a seconda delle regioni, i **frullati di frutta fresca** (papaya, ananas, mango,ect) o il **cioccolato**. Il momento della convivialità prevede che vengano sempre chieste informazioni su tutti i componenti della famiglia e soltanto in un momento successivo il dialogo si sposta su episodi del passato o temi di attualità, spaziando dalla politica alle telenovelas del momento.

L'ospite non deve mai rifiutare la bevanda offerta perché il gesto viene considerato offensivo.

Irma Romero