

# DAL BRODO AL CAFFÈ

## IL DADO PIÙ ANTICO

Moltissimi sono i marchi, le qualità, i nomi dei vari dadi per brodo. Doppi, saporiti, delicati, vegetali, di pesce: ce n'è per tutti i gusti. Danno sapidità non solo alle minestre ma, come martella la pubblicità televisiva, anche agli arrosti o alle patate al forno e vengono perfino consigliati nell'acqua di cottura della pasta.

Queste preparazioni sono ben lontane da quelle che inventò, nel 1824, un industrioso cattedratico tedesco, Justus von Liebig, che estraeva dalla carne il suo preparato, noto ai più per le figurine che affascinarono i collezionisti del secolo scorso.

Ora i dadi da brodo sono composti per il 60% da comune sale alimentare, poi da grassi idrogenati, sostanze aromatizzanti, estratto di carne per il 3% e glutammato monosodico.

È quest'ultima sostanza che, in definitiva, esalta il sapore e ha un potere stimolante. Secondo alcuni studiosi tale additivo sarebbe molto nocivo e potrebbe provocare notevoli disturbi e danni alla salute. Non c'è però da essere catastrofici, perché bisogna considerare la quantità che di tale sostanza si assume.

Ma torniamo indietro di almeno tre secoli per scoprire come "fare un brodo di carne, che si porta in polvere per fare qualsivoglia zuppa in mancanza di carne". Ce lo spiega "Il viaggiatore moderno ossia la vera guida per chi viaggia", un libro scritto nel 1775 che dà "diversi utili avvertimenti per conservarsi sani per mare e terra".

"Si prende quella carne, che si vuole, di bove, di vitella, di gallinaccio, di cappone, e simili: se le dia una mezza cottura, poscia si faccia a fette sottili, come laminette; si pongano in

una teglia, che una non tocchi l'altra, e si facciano seccare al forno, ovvero nel camino, ma senza fumo, in maniera, che possano polverizzarsi; e ad ogni dieci libbre di detta carne polverizzata si mescoli un'oncia di sale, mezz'oncia di garofoli, una quarta di cannella, che siano ben polverizzate, e si conservi detta mistura polverizzata, in un sacchetto di camoscio, e volendola adoperare, si disciolga detta porzione di detta polvere in acqua calda, e si farà un buon brodo da fare minestre nell'occorrenze".

La storia del dado per brodo, dunque, è ancora tutta da scrivere.

## MACININO ADDIO!

La fretta e la necessità di non perder tempo, hanno fatto sì che uno degli utensili tradizionali delle nostre cucine stia ormai scomparendo, se non è scomparso del tutto: il macinino per il caffè. Qualcuno usa ora quello elettrico, ma impera il caffè acquistato già macinato e sotto vuoto. Confezionato in quei duri mattoncini che, coloratissimi sugli scaffali dei supermercati, invitano all'acquisto la massaia, già frastornata da invitanti messaggi televisivi, dove angeli in paradiso e attori sulla terra brandiscono tazzine fumanti e sfoderano sorrisi smaglianti, decretando in un italiano grammati-

calmente perfetto "A me me piace". Non molto tempo fa, si sceglieva la miscela dalla torrefazione e il caffè in grani era macinato al momento. Gli appassionati addirittura preferivano pestare i grani nel mortaio di legno per ridurli in polvere, alla maniera dei turchi, poiché ne risultasse un caffè di sapore superiore.

Le miscele del caffè in polvere in commercio sono costituite generalmente di due specie, l'arabica e la robusta, qualche volta anche la "perla". Dal Brasile e dall'America centrale viene l'arabica, che ha un sapore tendente al dolce, con meno caffeina. La robusta, che è meno pregiata, dal sapore più amaro e contenente più caffeina, è importata dall'Africa, in particolare modo dal Camerun e dallo Zaire, a volte anche dall'Indonesia e dalla Malaysia. In Italia s'importa molta robusta, al cui prevalente sapore amaro si sta assuefacendo il gusto del consumatore. L'Unione nazionale consumatori ha analizzato il mercato e ha rilevato che la qualità arabica varia dal 30 al 60 per cento nelle marche più note, mentre nelle altre scende fino al 10 per cento.

Molti bar, per economizzare o perché legati a contratti con i fornitori delle attrezzature, usano molta robusta nelle miscele per gli espressi e di ciò s'accorge il consumatore più attento avvertendone il sapore amaro, con sentore di carbone. Ma basta uno sguardo alla tazzina fumante per accorgersi quale qualità si è usata. Il caffè fatto con l'arabica mostra in superficie un velo cremoso che si mantiene anche dopo averlo girato con il cucchiaino. Se predomina la robusta c'è parecchia schiuma che si sfalda quando si mescola.

**GABRIELE GASPARRO**  
*Delegato di Roma*

