



### IL NOSTRO CAFFÈ DECAFFEINATO

L'uso del caffè privato del suo alcaloide più importante e più discusso non è senza dubbio di data recente: ma la divulgazione che si è fatto di esso risale a non molti anni fa, sostenuta e promossa da una campagna pubblicitaria che non sempre è stata corretta e veritiera. Le innegabili virtù di una buona tazza di caffè possono senza altro superare le rare e precise contro-indicazioni del suo impiego. Come in tutte le cose il vero limite a cui è consigliabile arrivare sta nel non abusare: è tale limite varia molto da individuo a individuo.

Il caffè decaffeinato non offre queste incertezze: il processo a cui è sottoposto, oltre a privarlo della caffeina, elimina anche certe cere e buona parte dei grassi contenuti nel chicco verde: non è certo grande l'effetto dannoso di questi componenti sul nostro organismo, ma è pur sempre qualche cosa e ben si sa con quanta attenzione molti seguono questi consigli, talvolta ... esagerando nel commentarne l'effetto! Ma c'è sempre un "ma" e questo è dovuto al sistema usato per allontanare la caffeina dal chicco. I soliti processi normalmente usati comportano il sottoporre il caffè crudo a corrente di vapor d'acqua per dilatare il chicco, indi al passaggio ripetuto di un solvente appropriato che toglie l'alcaloide. Il solvente verrà poi recuperato per distillazione ritornando in ciclo ed il caffè umido è poi opportunamente essiccato per essere sottoposto infine al normale sistema di torrefazione.

La caffeina contenuta in media intorno all'1% nel caffè normale scende per effetto del trattamento descritto a valori intorno allo 0,1% cioè dieci volte inferiore al tasso precedente e le norme dell'Alto Commissariato di Igiene e Sanità prescrivono il massimo contenuto dello 0,15% su sostanza secca cioè su caffè che non contenga più umidità in quanto essa ne varierebbe leggermente la percentuale.