

Nadali e la storia del caffè a Verona

Roberto Nadali nasce nel 1864 ad Isola della Scala.

Ancora ragazzo decide di trasferirsi a Verona in cerca di lavoro dandone notizia ai suoi genitori con una lettera nella quale si scusa per il dolore che provoca la sua decisione.

A Verona trova dapprima lavoro come lavapiatti ma poco dopo entra in contatto con i tre fratelli Melegatti presso i quali svolgere praticantato come apprendista pasticciere.

A 28 anni nel 1892 apre una pasticceria nel centro di Verona, in via Fogge dove vengono prodotti artigianalmente anche i “*Nadalini*” che potrebbero forse prendere il loro nome da Nadali; altri invece ritengono che il nome di quel dolce tipico derivi dal Natale; sembra però che la tipica forma a stella del dolce *Nadalini* sia stata ideata da Roberto Nadali.

In pasticceria Roberto Nadali commercializza anche il caffè, sia crudo sia torrefatto artigianalmente e macinato al momento della vendita.

Il consumo di caffè nel 19° secolo era riservato alle classi agiate, distribuito al dettaglio nei negozi di drogheria assieme agli altri “generi coloniali”, venduto per lo più crudo in quanto la tostatura veniva prevalentemente fatta nell’ambiente domestico inserendo il caffè in piccoli rulli sotto i quali veniva accesa la fiamma e che venivano continuamente ruotati per mescolare i chicchi di caffè e tostarli in modo uniforme.

Dopo la fine della prima guerra mondiale, con la diffusione di un relativo benessere tra la popolazione aumenta anche il consumo di caffè.

Roberto Nadali negli anni 20 decide di lasciare l’attività di pasticceria per dedicarsi esclusivamente alla commercializzazione del caffè torrefatto: inizia perciò l’attività industriale di torrefazione del caffè con un laboratorio in via Sciesa. La vendita del caffè torrefatto viene svolta, sia direttamente presso la sede della torrefazione, sia in due negozi di lì a poco aperti, uno in via Cappello ed uno in via Mazzini, sia mediante piazzisti che si recavano con il furgoncino a proporre le vendite alla clientela. In quel periodo Roberto Nadali aveva alle proprie dipendenze circa 10 persone tra impiegati, piazzisti ed operai, questi ultimi addetti alla movimentazione del caffè crudo (acquistato in sacchi di juta del peso di kg. 60 ciascuno) ed alla delicata operazione di torrefazione, alla macinatura ed al confezionamento del caffè torrefatto che veniva venduto sia macinato sia in grani.

L’importazione di caffè crudo subisce un blocco nel 1935 allorché, a seguito dell’attacco contro l’Etiopia svolto dall’Italia fascista, la Società delle nazioni decretò il blocco di importazioni ed esportazioni di prodotti (il blocco venne tolto nel mese di luglio 1936).

Poco prima dell’entrata dell’Italia in quella che sarà chiamata la Seconda guerra mondiale, Roberto Nadali cede la torrefazione del caffè alla figlia Wanda, come risulta dalla carta intestata della Ditta alla data del 1 luglio 1940.

Naturalmente, nel corso dell’evento bellico l’importazione del caffè e la sua lavorazione fu praticamente interrotta e poté riprendere, dapprima a fatica, solo dopo la fine della guerra.

Negli anni 50 il consumo di caffè progressivamente aumenta ed il prodotto viene commercializzato nei negozi di generi alimentari e - naturalmente - somministrato in tazza dei pubblici esercizi sempre più numerosi.

Sembra che a Verona in questo periodo svolgessero attività di torrefazione in forma industriale principalmente la Ditta Nadali e la Pellini (ora) S.p.A. ed oltre ad una torrefazione minore, la Caffè Giamaica.

La torrefazione di caffè veniva effettuata mediante macchinari consistenti in grossi cilindri metallici, ruotanti, riscaldati con fiamma diretta da bruciatori a gas, nei quali il caffè veniva fatto cadere dall'alto; a cottura ultimata il caffè veniva versato in vasche nelle quali il caffè veniva repentinamente raffreddato con getti d'aria dal basso e rimescolato per interrompere il procedimento di cottura ed evitarne la bruciatura (vedi immagini).

A partire dagli anni 60 e progressivamente, in concomitanza con la sempre più capillare diffusione del consumo di caffè, si sviluppano industrie di torrefazione a diffusione regionale o addirittura nazionale, che progressivamente prendono piede anche a Verona.

Qualcuno forse ricorderà il "Bar Motta" all'inizio di via Mazzini, all'altezza dell'anfiteatro Arena.

Il caffè per uso domestico inizia ad essere commercializzato ormai già macinato e confezionato sottovuoto, reperibile in tutti i supermercati.

Nel frattempo si diffondono sempre più i pubblici esercizi alcuni dei quali si distinguono per la qualità del prodotto offerto alla clientela. I produttori di caffè si assicurano l'approvvigionamento in esclusiva da parte del bar in cambio di macchinari (macchina per il caffè, macinino-dosatore, tazze e tazzine eccetera) e di contributi economici per l'avviamento dell'attività.

Contemporaneamente continuano ad esistere bar che operano torrefanno direttamente piccole quantità di caffè utilizzato per il consumo del bar stesso ed anche venduto sfuso alla clientela.

In questo periodo va inoltre osservato un progressivo ampliamento delle aree di coltivazione della pianta di caffè: mentre nella prima metà del 20° secolo la produzione del caffè era principalmente ubicata in America Centrale e Meridionale e nell'Africa centrale, successivamente nel secondo dopoguerra la coltivazione è stata incrementata in estremo oriente, principalmente in Indocina.

La Ditta Nadali Wanda cessa l'attività all'incirca nel 1974.

Attualmente a Verona città (e salvo errori) risulta operare Giamaica Caffè che si mantiene ad un livello artigianale.

Nei pubblici esercizi (tranne poche eccezioni) viene utilizzato caffè torrefatto principalmente da industrie a larghissima diffusione territoriale.

Per quanto riguarda il consumo domestico va segnalata la "rivoluzione" delle capsule di caffè, che, da un lato, ha pressoché standardizzato la qualità del caffè in tazzina, dall'altro lato ha creato e crea problemi nello smaltimento delle capsule utilizzate.

Da ultimo vale la pena sottolineare la diffusione sempre più forte di miscele di caffè addizionati con altre sostanze (nocciola, cacao, eccetera) alla ricerca di un gusto sempre più raffinato ed esigente che si va rapidamente diffondendo attualmente: non è infrequente imbattersi in Caffè/Bar che pubblicizzano l'utilizzo di miscele di caffè pregiate, insolite, quasi misteriose

Queste sono note personali legate all'esperienza diretta di Alberto De Grandis, che abbiamo ascoltato nell'incontro di martedì 12 in sede Fiab Verona e che ci ha accompagnato in un giro in bici nei luoghi legati al caffè a Verona città sabato 16 marzo 2019.



È la terza bevanda più consumata del mondo (dopo l'acqua e il tè) e in molte città del mondo, quasi ad ogni angolo, è possibile **trovare un buon caffè**.

Non solo... è secondo soltanto al petrolio come prodotto più scambiato del mondo, con circa mezzo bilione di tazze consumate ogni anno. Ma non c'è da pensare che il chicco di caffè serva soltanto per ottenere la classica tazzina. Infatti, attraverso la decaffeinizzazione, fornisce caffeina per bevande (cola), prodotti farmaceutici e cosmetici.

Come noto a tutti gli appassionati, in commercio ne esistono soprattutto di due tipi: **Arabica**, che rappresenta il 70% del caffè mondiale, e **Robusta**, che è molto più economico e facile da coltivare. I più importanti paesi produttori ne coltivano milioni di chilogrammi ogni anno e, per alcuni di loro, costituisce una parte importante degli introiti nazionali.

Di seguito potrete trovare l'elenco dei **primi 10 paesi produttori di caffè del mondo**, con la loro produzione annua, secondo gli ultimi dati dell'*International Coffee Organization*.

1

BRASILE (produzione: 2.555.000 tonnellate)

Il *Brasile* è il più grande produttore di caffè del mondo e vanta questo primato da oltre 150 anni. Le piantagioni di questo prodotto coprono circa 27.000 chilometri quadrati e sono situate quasi tutte a *Minas Gerais, San Paolo e Paraná*, tre stati sud-orientali dove clima e temperatura sono ideali per la produzione.

2

VIETNAM (1.650.000 tonnellate)

Le esportazioni di caffè costituiscono una parte importante dell'economia vietnamita e sono seconde soltanto a quelle del riso. Il *Vietnam* ha vissuto

una rapida espansione in questo settore, passando dalle 6.000 tonnellate prodotte nel 1975 a quasi 2 milioni di tonnellate.

3

COLOMBIA (produzione 810.000 tonnellate)

Il caffè colombiano è famoso in tutto il mondo ma, negli ultimi anni, il clima ha giocato un brutto scherzo. Tra il 1980 e il 2010, le temperature sono lentamente aumentate, così come le precipitazioni. Entrambi questi fattori hanno messo a repentaglio le condizioni climatiche necessarie per la produzione di questo prodotto.

4

INDONESIA (produzione: 660.000 tonnellate)

Il paese produce soprattutto *Robusta*, chicchi meno apprezzati dell'*Arabica*. Tuttavia, gode di una posizione geografica ideale per le piantagioni di caffè, vicino all'equatore e con numerose regioni montuose che ben si adattano a questo tipo di produzione. Il 90% delle coltivazioni di caffè sono curate da piccoli produttori.

5

ETIOPIA (produzione: 384.000 tonnellate)

L'*Etiopia* è dove è nata la qualità *Arabica*, i chicchi di caffè più popolari del mondo. Il caffè costituisce oltre il 28% delle esportazioni annuali del paese e si stima che 15 milioni di etiopi siano impiegati nella sua produzione. I marchi di chicchi etiopi più famosi sono *Harar, Limu, Sidamo* e *Yirgacheffe*.

6

HONDURAS (produzione 348.000 tonnellate)

Negli ultimi anni il paese ha fatto passi da gigante tra i produttori di caffè, diventato il più importante dell'*America Centrale*. Tuttavia, il paese non ha ancora un marco nazionale e il suo prodotto viene utilizzato per miscele, poco riconoscibili dal consumatore medio.

7

INDIA (produzione: 348.000 tonnellate)

La maggior parte del caffè prodotto, proviene dalla parte meridionale del paese, dove il clima è più adatto. Spesso, i chicchi crescono vicino a spezie come il cardamomo e la cannella, che conferiscono al caffè un gusto e un aroma speziati. L'80% della produzione viene esportato, soprattutto in *Europa e Russia*.

8

UGANDA (produzione: 288.000 tonnellate)

Per questo paese l'esportazione di caffè è la fonte più importante di reddito e nel 2015 ha superato anche il *Messico*, diventando l'ottavo produttore del mondo. L'*Uganda* produce sia *Robusta*, proveniente dall'area forestale di *Kibale*, che *Arabica*, proveniente dalla vicina *Etiopia*.

9

MESSICO (produzione: 234.000 tonnellate)

Il paese produce prevalentemente alta qualità *Arabica*, coltivata nelle regioni costiere vicino al confine con il *Guatemala*. Il *Messico* è anche il maggior importatore di caffè negli *Stati Uniti*.

10

GUATEMALA (produzione: 204.000 tonnellate)

Il *Guatemala*, negli ultimi anni ha mantenuto una produzione abbastanza costante. Nel paese i chicchi di caffè sono più abbondanti negli anni in cui la temperatura si aggira tra 16 e 32 °C e ad altitudini tra 500 e 5.000 metri sul livello del mare. Fino al 2011, anno in cui è stato superato dall'*Honduras*, il *Guatemala* era il principale produttore dell'*America Centrale*.

LE DODICI MAGGIORI AZIENDE DI CAFFÈ IN ITALIA 2016

per fatturato (in euro)

(Fonte: *Bevrfood Annuario Coffitalia 2018 – Torsioni Luigi*)

1- LAVAZZA a Torino dal 1895
fatturato 2016: 1,9 mld 60% all'estero
Marchi di proprietà: Carte Noir e ESP in Francia,
Merrila (Danimarca)
Kicking Horse Coffee (Canada)
Nima (Italia)

2- MASSIMO ZANETTI BEVERAGE GROUP
a Bologna dal 1973
fatturato 2016: 956 milioni
Marchi di proprietà: vari tra cui Segafredo Zanetti

3- NESTLÈ ITALIA
colosso svizzero, in Italia ha due controllate nel caffè:
- Nespresso Italia capsule e macchine da caffè 270 milioni di fatturato
- Nescafé fatturato: 30% di 1,3 mld 390 milioni circa

4- ILLY Trieste 1933
Leader nel settore caffè di alta qualità 1.200 dipendenti
460 milioni di fatturato 2016 60% all'estero

5- KIMBO Napoli 1963
175 milioni fatturato 2016

6- JACOB DOUWE EGBERTS Italia
Marchi : - SPLENDID per caffè
- HAG per decaffeinato soprattutto
- L'OR per capsule

Filiale italiana della multinazionale JDE

7- CAFFITALY
leader nel caffè porzionato verso 70 paesi del mondo
350 dipendenti produce sia con un proprio marchio sia conto terzi
138 milioni di fatturato 2016

8- VERGNANO Chieri (TO) 1882
8 milioni di fatturato 20% all'estero

9- PELLINI VERONA
Occupi la fascia alta del mercato del caffè presente in 30 paesi
75 milioni fatturato 2016

10 - GIMOKA Valtellina
Uno dei più importanti TORREFATTORI in Italia
74 milioni fatturato 2016

11- AROMATIKA - Caffè BORBONE Napoli
una controllata di Masimo Renda
72 milioni fatturato nel 2016

12- JULIUS MEINL Italia
Gruppo austriaco ma con stabilimento di produzione a Vicenza
69 milioni fatturato 2016

Caratteristiche della varietà ARABICA

ORIGINE: Etiopia

Sudan

Kenia

CHICCO: forma ovale e allungata

CAFFEINA in quantità minore della Robusta

GUSTO: aroma meno corposo

Coltivazione: solo in certi ambienti

Coltivazione più impegnativa

Caratteristiche della varietà ROBUSTA

ORIGINE: Africa tropicale tra Guinea e Uganda

CHICCO: forma arrotondata + o -

Solco centrale diritto + o -

CAFFEINA: quantità maggiore della Arabica

GUSTO: aroma più corposo, cremoso

Coltivazione: adattabile a ogni ambiente

e di facile coltivazione



Note a cura di Luigia Pignatti FiabVerona



Macchina per torrefazione di caffè con il metodo a “fiamma diretta” come nella Torrefazione Nadali, che però aveva la stessa macchina della foto qui a fianco ma per quantità doppia (120 kg –due sacchi- mentre questa è per 60 kg, cioè un sacco di caffè).