

società > mondo

Questo non è un caffè

E' invece un **Kona blend**, anche perché, purtroppo, un Kona 100%, questa varietà di Arabica, è molto rara. Viene coltivata sulle pendici dei vulcani Hualalai e Mauna Loa situati nella regione chiamata appunto Kona e facente parte dell'arcipelago delle Hawaii

[Daniele Tirelli](#)



La combinazione del terreno vulcanico e del clima caldo umido delle isole, fa sì che questo caffè si arricchisca di molecole aromatiche uniche nel loro genere.

Naturalmente il caffè non è una pianta autoctona delle Hawaii e vi fu importato dal Brasile, nel 1828, dal reverendo Samuel Ruggles. La fortuna delle piantagioni fu invece il frutto dell'impresa di Henry Greenwell.



Purtroppo non sono mai riuscito a provare un Kona 100% che, ho scoperto, dovrebbe essere presente anche nei "Trader Joe's" che ho visitato più volte. Quello portato dagli USA l'ho acquistato da "The Fresh Market" ed è una miscela con altri Arabica superiori e con una decente percentuale di Kona.

In purezza questo caffè è floreale, fruttato (cioè con una lievissima acidità che di solito non piace ai consumatori Italiani). Presenta sentori di caramello, cioccolato e nocciole tostate. È mediamente corposo e richiede una tostatura media che gli conferisce un amaro moderato.

Per non rovinarlo, io l'ho preparato alla turca, cioè in forma di infuso. Ho disperso la polvere molto fine in acqua portata ad ebollizione, ritratta e rimessa sul fuoco per tre volte, rapidamente, una volta raggiunto il bollore. L'immediato abbassamento dai 100 gradi fa sì che le componenti aromatiche non si volatilizzino. Ovviamente, occorre far sedimentare la polvere e il caffè (amaro nel mio caso) si beve quando raggiunge più o meno 50 gradi. Ovvio che, in simile forma, un caffè del genere non piace al 99% dei nostri connazionali.

A Milano si trova il 100% Arabica Hawaii Extra Fancy Captain Cook Kona da Hodeidah Torrefazione Storica - Via Piero della Francesca, 8, sebbene su Internet non si faccia riferimento al suo prezzo. Vedremo...



Le foto sono dell'autore

Daniele Tirelli - 14-07-2016 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)