

4. lupini – profilo di un'interessante pianta da coltivazione

La denominazione botanica del Caffè di Anterivo è *Lupinus pilosus*. Si tratta di una specie molto raramente menzionata in letteratura. Le specie di lupini ancora oggi più sfruttate, in quanto la loro coltivazione riveste tradizionalmente una maggiore importanza storica, sono sostanzialmente tre:

- il lupino bianco *Lupinus albus*
- il lupino giallo *Lupinus luteus*
- il lupino azzurro *Lupinus angustifolius* (detto anche "a foglia stretta")

I lupini sono noti ai più per il fascino e la bellezza dei loro fiori. Sono infatti ampiamente diffusi come piante ornamentali o da bordura nei giardini e come piante ruderali ai margini dei boschi o sui cigli delle strade. La specie ornamentale che la maggior parte delle persone non esita a riconoscere come lupino è una pianta arbustiva perenne chiamata "lupino fogliuto" (*Lupinus polyphyllus*). Il genere *Lupinus* comprende tuttavia circa 300 specie, di cui sono solo 4 quelle annuali finora coltivate per uno sfruttamento intensivo delle sementi. I lupini bianchi *Lupinus albus* ssp. *albus* dell'area mediterranea ed i colorati lupini *Lupinus mutabilis*, provenienti dagli altopiani delle Ande centrali e meridionali, hanno un utilizzo dalla tradizione millenaria. Nelle Ande la loro coltivazione mista a quinoa o mais è stata tramandata fino ai giorni nostri. Il lupino giallo *Lupinus luteus* ed il lupino blu "a foglia stretta" *Lupinus angustifolius* sono specie mediterranee, introdotte in agricoltura a partire dalla metà del XIX secolo anche se il lupino blu era già precedentemente diffuso come pianta ornamentale.

Le molteplici possibilità d'impiego dei lupini grazie all'alto contenuto di proteine e grassi, furono scoperte già negli anni della guerra, come illustra la seguente citazione: "Nell'ottobre del 1918 l'associazione di botanica applicata di Amburgo organizzò un banchetto a base di lupini. Sulla tovaglia di fibre di lupini (ottenute dalla pianta matura) si servirono minestra di lupini, bistecche di lupini cotte in olio di lupino ed insaporite con estratto di lupino; come dessert burro di lupini e formaggio di lupini con grappa di lupini ed infine caffè di lupini. Per lavarsi le mani furono messi a disposizione sapone di lupini e asciugamani in fibre di lupino. Furono offerte anche carta da lettera in fibra di lupini e buste da lettera con colla di lupini. Successivamente, in seguito alle possibilità di importare proteine e altre materie prime, l'interesse per questi "prodotti ausiliari" scemò".¹⁵

I lupini, come piante agricole per uso industriale, sono stati riscoperti solo negli ultimi anni. Oggi, con i lupini si producono creme da spalmare sul pane, formaggi di lupini dolci (prodotti in modo molto simile al tofu), farine, surrogati di salumi, snack, contorni di verdura e caffè. I lupini dolci possono essere anche cotti, salati e mangiati come snack.

Lupini amari e lupini dolci

I lupini contengono per natura delle sostanze amare, dette alcaloidi che, se ingerite in grandi quantità, risultano nocive sia per gli uomini che per gli animali. A partire dalla fine del 1920, in Germania, la ricerca agronomica è riuscita a mettere a punto varietà più dolci (= a basso contenuto di alcaloidi) che vengono appunto definite "lupini dolci". La storia della selezione di varietà prive di alcaloidi ha dell'incredibile. Avvalendosi di un metodo di analisi chimica rapida

che gli ha consentito di analizzare in breve tempo vaste popolazioni di piante, lo scienziato Reinhold von Sengbusch ha potuto determinare il contenuto di alcaloidi di un elevato numero di esemplari. Su un campione di 1,5 milioni di individui è riuscito a selezionare 3 piante di lupini gialli e 2 piante di lupini blu praticamente prive di queste sostanze amare, creando così il presupposto per la selezione dei cosiddetti "lupini dolci".¹⁶ Insieme a quelli di soia i semi del lupino dolce sono i semi a più elevato contenuto proteico e di sostanze grasse. Si definiscono "dolci" le specie il cui contenuto di alcaloidi si trova sotto la soglia dello 0,03%.¹⁷ Le specie più antiche di questi lupini presentano livelli di alcaloidi più alti che dovevano essere rimossi, mettendo ripetutamente a bagno i semi prima del loro consumo.



Knöllchenartige Verdickungen an den Wurzeln

Protuberanze a forma di tubercolo sull'apparato radicale delle piante

La coltivazione dei lupini

Il lupino è una delle cosiddette "piante pioniere" che possono essere coltivate come piante da sovescio, con lo scopo cioè di migliorare la qualità del terreno e renderlo più fertile. I lupini hanno un robusto fittone ed un'intensa penetrazione radicale. Prediligono i terreni sabbiosi, ben permeabili e con un basso valore di pH, in quanto i batteri simbiotici che vivono con la pianta hanno bisogno di un pH leggermente acido per fissare l'azoto atmosferico.

I batteri simbiotici

Come tutte le piante leguminose, anche i lupini, o più precisamente i batteri simbiotici che si insediano sulle radici di queste piante, possono assorbire l'azoto dall'aria e quindi concimare il terreno. I lupini sono in grado di assimilare dall'aria da 100 a 200 kg di azoto. Il batterio dei lupini, il cosiddetto *Bradyrhizobium lupinii*, in grado di fissare l'azoto, non è sempre presente in quantità sufficienti in tutti i terreni. Di conseguenza talvolta deve essere integrato inoculando i semi con appositi preparati. I batteri simbiotici si riconoscono dalla presenza di protuberanze a forma di tubercolo sull'apparato radicale delle piante.

15) Fonte: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/w_lupine.htm#Geschichte

16) Fonte: http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/g_lupin.htm

17) Hondelmann 1996:16

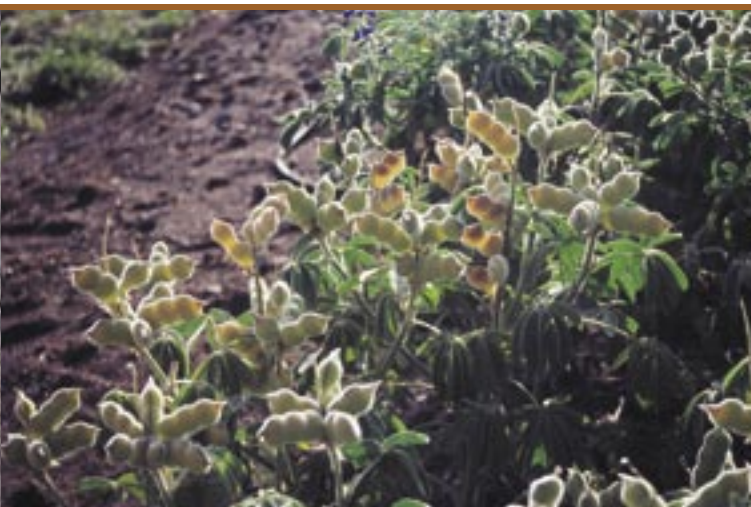
5. Il "caffè di Anterivo"

Un lupino dalle foglie villose (*Lupinus pilosus* Murr.)

Come è già stato accennato il tipo di lupino "Caffè di Anterivo" appartiene alla specie botanica *Lupinus pilosus* Murr¹⁸. In tedesco comunemente definita "Behaarte Lupine" (letteralm. "lupino villoso") e originaria del Mediterraneo orientale. Il catalogo Mansfeld delle piante coltivate, curato dalla Banca genetica di Gatersleben in Germania, riporta tra le annotazioni che i semi della specie *Lupinus cosentinii*, strettamente imparentata con il *Lupinus pilosus*, venivano utilizzati in Tirolo per preparare una bevanda succedanea del caffè: "In alcuni ambienti la pianta veniva coltivata a scopo ornamentale, in Tirolo anche per raccoglierne i semi, che come quelli di altri lupini, erano utilizzati come surrogato del caffè."¹⁹

rivo" che permette persino ai più poveri di realizzare un piccolo guadagno."²⁰

Dalle parole del cappellano non ci è dato di sapere se questa descrizione sia frutto di osservazione propria o se si tratti piuttosto della trascrizione di osservazioni pronunciate oralmente dal vescovo Johann Zwerger. La citazione è comunque interessante sotto un triplice aspetto: in primo luogo documenta che la coltivazione di questo tipo di lupino vanta ad Anterivo una tradizione ultracentenaria, in secondo luogo attesta la denominazione storica di "Caffè di Anterivo", in lingua tedesca "Altreier Kaffee". Infine il riferimento ad un'antica commercializzazione del caffè pare confermare che esso non veniva coltivato solo per uso privato, ma anche in più ampia scala.



Hülsen der Lupine "Altreier Kaffee"
Baccello del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"



Pflanzen der Lupine "Altreier Kaffee"
Pianta del tipo di lupino "Caffè di Anterivo"

Descrizione della pianta

Il lupino "Caffè di Anterivo" è una pianta annuale con un'altezza che raggiunge i 120 cm. Ha un fusto eretto con un'accentuata ramificazione laterale. Le foglie sono digitate e ciascuna è composta da 9-12 foglioline setose e villose su entrambe le pagine. I meravigliosi fiori sono riuniti in grappoli sostenuti da steli lunghi dai 5-15 cm. La corolla è di un blu luminoso punteggiato da piccole macchioline giallo-bianche e, sporadicamente, anche rosa. I semi, contenuti in numero da 2 a 4 in baccelli ricoperti da una morbida peluria, sono piuttosto voluminosi, compressi e presentano una superficie ruvida di colore screziato tra il marrone chiaro e il marrone scuro.

Documentazione letteraria

Il più antico documento scritto sino ad ora rinvenuto nell'ambito delle ricerche promosse dal progetto, risale al 1887. Si tratta della biografia del principe vescovo Johann Baptist Zwerger, che nacque ad Anterivo e svolse il suo ministero episcopale a Graz-Seckau. Nel capitolo dedicato alla gioventù del vescovo, l'autore della biografia, il cappellano vescovile, Franz Freiherr von Oer, scrive a proposito della località di Anterivo:

"Nonostante la scarsità di terreno e di humus che ricoprono le rocce di porfido, crescono pressoché tutti i tipi di cereali e patate, nonché il tanto rinomato cavolo cappuccio; si coltiva anche un tipo di lupino dai fiori blu, noto nella zona come "Caffè di Ante-

In un contributo sulla biografia del vescovo Zwerger pubblicato nell'anno 1928, si legge un'altra descrizione del paesaggio e del quadro urbanistico di Anterivo. L'autrice, Maria Veronika Rubatscher, scrive infatti: "Tra i prati ed i campi poveri d'acqua, dove gli abitanti di Anterivo coltivano il loro "caffè" amaro, cavoli, patate e cereali, piccole casette dai grandi granai paiono affondare nella campagna ondulata".²¹

Questa citazione fornisce informazioni sul sapore del "Caffè di Anterivo", che la Sig.ra Rubatscher non esita a definire amaro. Di questo ci occuperemo specificatamente, analizzando i risultati della ricerca storica orale.

Fatte salve queste brevi citazioni non sono emersi finora altri documenti scritti che possano testimoniare la storia del Caffè di Anterivo ed il suo utilizzo.

18) Denominazione botanica riportata dal Dr. Klaus Pistrick, Banca genetica di Gatersleben

19) Fonte: <http://mansfeld.ipk-gatersleben.de>

20) Freiherr von Oer 1897:4

Un vivo ringraziamento ad Heinrich Abram che ci ha segnalato questa citazione

21) Rubatscher 1928:37

Ricerche sulla coltivazione storica e l'utilizzo del "Caffè di Anterivo"

La località di Anterivo

Anterivo è un paesino di montagna situato a 1200 m di altitudine al confine tra l'Alto Adige ed il Trentino e segna quindi il confine linguistico tra l'area italiana e quella tedesca. Per la sua posizione geografica il comune di Anterivo si estende infatti su una lingua di terra che si insinua nel territorio della provincia di Trento, a cui già appartiene il vicinissimo comune di Capriana. Il comune conta circa 380 abitanti. Nonostante l'altitudine, Anterivo gode di un clima particolarmente favorevole, in quanto situato su una terrazza soleggiata esposta verso sud. La località si trova immersa nell'area del Parco Naturale Monte Corno ed il centro del paese è incorniciato



*Steinmauern zeigen Spuren der ehemaligen Getreideäcker
Muretti di sassi testimoniano la presenza di antichi campi di cereali*

da prati verdi, in cui sono incastonati piccoli orti e campi di patate. Caratterizzato da una configurazione rocciosa, per la maggior parte di natura porfirica, il suolo di Anterivo è moderatamente acido. Proprio la combinazione di terreni acidi e sabbiosi rappresenta l'ambiente di coltivazione ideale per il tipo di lupino "Caffè di Anterivo". Questa è senza dubbio la ragione che ha sempre permesso alla pianta di crescere e prosperare rigogliosa ad Anterivo e per la quale è stata proprio questa località a dare il nome a questa particolare specie botanica.

Il Caffè di Anterivo nella memoria collettiva

La coltivazione storica e l'utilizzo del Caffè di Anterivo sono stati oggetto di numerose interviste condotte con la popolazione locale nel corso della realizzazione del progetto. Il "Caffè di Anterivo" è parte integrante della memoria collettiva degli abitanti del paese. Anche se per molti di loro questo caffè non evoca piacevoli ricordi, perché legato ad un'epoca di stenti, in cui la vita era molto più difficile rispetto a quella odierna, vi sono tuttavia delle persone che hanno continuato a coltivare il caffè, "affinché la tradizione non andasse perduta". Anche se prima del lancio del progetto NeProValter non vi è mai stata data troppa importanza, erano molte le persone consapevoli dell'intimo legame esistente tra "il loro caffè" e la storia del paese. Di seguito vengono illustrati i principali risultati di questa ricerca. Vista la modesta dimensione dell'opuscolo che non consente un'esposizione dettagliata dei risultati, seguirà una pubblicazione più consistente, dedicata esclusivamente a questa documentazione.

Note metodologiche

Il caffè di Anterivo è parte della memoria collettiva degli abitanti dell'omonimo paese; molti di loro lo hanno coltivato e/o bevuto personalmente, altri ricordano di averlo visto coltivare dalle loro madri, nonne o zie. Per documentare quest'arte locale e consolidare il ricordo storico e culturale del Caffè di Anterivo, sono state realizzate, avvalendosi degli strumenti della ricerca sociale qualitativa, 11 interviste alla popolazione locale che poi sono state registrate su nastro. Poiché alcuni colloqui hanno visto coinvolti 2 o più interlocutori, in totale le persone che vi hanno preso parte sono state 15. I colloqui sono stati condotti sotto forma di interviste semi-strutturate,



*"Kaffeeacker" mit Blick ins Cembratal
"Campo di caffè" con vista sulla Val di Cembra*

a cui si sono aggiunte anche, in qualche caso, delle interviste telefoniche. Alla presentazione del progetto, avvenuta ad Anterivo nel novembre 2004, erano presenti oltre 70 persone del paese. Anche in occasione di questo incontro, così come negli incontri del gruppo di lavoro impegnato nella coltivazione del Caffè di Anterivo, si è discusso dell'eredità culturale rappresentata da questo tipo di coltivazione.

Caratteristiche del campione intervistato

Tutte le persone con le quali sono state effettuate interviste estese sono nate ad Anterivo e, ad eccezione di una signora che dopo il matrimonio si è trasferita nel vicino paese di Capriana, vi risiedono ancora oggi. Due di loro vivono nella frazione di Guggal, una nella frazione di Eben, tutte le altre nel paese di Anterivo. Le due persone più anziane, tra quelle intervistate, sono nate nel 1911, quattro persone nel 1920, tre negli anni trenta e tutte le altre negli anni '40 del XX secolo. Le interviste sono state rivolte ad un campione di persone composto complessivamente da 11 donne e 4 uomini.

I campi di caffè

I campi di caffè venivano solitamente strutturati in tre modi: i lupini potevano infatti essere piantati in due o tre file collocate tra i campi di cereali, oppure essere disposti tutto attorno ad un campo, di

solito quello di patate. Le famiglie che consumavano molto caffè, infine, predisponavano a volte un campo dedicato esclusivamente a questo genere di coltivazione. Un tempo molti dei prati attuali erano campi destinati soprattutto alla coltivazione di cereali. Anche se molti terreni nel frattempo si sono inselvaticati, in alcune zone essi sono ancora riconoscibili dai muretti di sassi rimasti integri o in parte ricostruiti. I campi si trovavano ad un'altitudine compresa tra i 950 metri delle aree più basse sotto il centro del paese ("Malruf") e circa 1300 m ("Pichl"). Poiché nel comune è prevalentemente in uso la divisione reale dei terreni, la maggior parte dei masi possiede piccole particelle sparse in tutto il territorio comunale. Anche se oggi questa parcellizzazione è considerata per lo più di ostacolo all'attività agricola, questa forma di successione fondiaria ha il vantaggio di rendere disponibili zone molto diverse per la coltivazione. Theresia Werth e Cäcilia Lochmann raccontano ad esempio di aver coltivato il caffè a "Untrn Kofl": questi campi si trovano circa 200

di Col di Sotto la sua famiglia possedeva alcuni campi, uno dei quali appunto, di caffè: *"So che gli ultimi (giorni) di febbraio il nonno tirava fuori la "benna", così si chiamava il cestone per il letame e ci metteva sopra l'aratro, (...) quindi ci annunciava, "adesso andiamo a Col di Sotto, a preparare il campetto di caffè." Si spargeva il concime e si dissodava la terra. A volte capitava di trovare alcune zolle di terra ancora ghiacciate. Concluse le operazioni di aratura il padre diceva: "Adesso, quando volete, potete andare a seminare."* Il periodo in cui normalmente avveniva la semina del caffè andava dall'inizio a metà di marzo.

Il lupino, al contrario del fagiolo, che pur appartiene alla stessa famiglia, non soffre il gelo. Al contrario, se viene piantato presto, l'umidità accumulata dal terreno nel periodo invernale accelera la germinazione ed accresce la probabilità che le piante in autunno possano giungere a completa maturazione. Interrogata su come



Meist wurde der "Altreier Kaffee" in einer Zeile am Getreideacker angebaut
Di solito il "Caffè di Anterivo" veniva piantato in una fila nei campi di cereali



Familie Sieglinde und Albert Amort vor ihrem "Kaffeeacker"
La famiglia Sieglinde e Albert Amort davanti al suo "campo di caffè"

metri sotto il centro del paese: lì il caffè giunge meglio a completa maturazione, i risultati sono più sicuri e dunque ci si prendeva la briga di dover fare più strada per andare a raccogliarlo.

Si è già detto come il lupino abbia trovato sui terreni acidi e sabbiosi di Anterivo delle condizioni di coltivazione particolarmente favorevoli. Vi è però un altro aspetto molto interessante che ha sicuramente contribuito a far sì che il caffè potesse prosperare così bene ad Anterivo. Con la coltivazione di quest'anno è stato dimostrato che il caffè cresce bene anche su superfici appena dissoadate e che per decenni non hanno ospitato questo tipo di pianta. Sull'apparato radicale sono risultate perfettamente riconoscibili le caratteristiche formazioni tubercolari, segno che i batteri simbiotici devono essere già presenti nel suolo acido di Anterivo. Questo è interessante soprattutto per il fatto che in altre località è necessario provvedere alla loro inoculazione poco prima della semina, affinché le piante possano svilupparsi meglio. I lupini hanno infatti bisogno di instaurare un processo di simbiosi con questo gruppo di batteri dotati della capacità di fissare l'azoto atmosferico. Anche questo può essere un motivo per il quale il caffè nelle altre zone cresce poco e non produce baccelli.

La coltivazione

Nella maggior parte delle località il caffè veniva piantato prima possibile. Theresia Wert racconta che suo padre iniziava le operazioni di aratura nel campo di caffè già a metà/fine febbraio. Nella località

si piantava il caffè, Cäcilia Lochmann risponde: *"Si mettono giù tre semi, non è che ci sia comunque una regola precisa."* Oswald Varesco racconta, che da lui il caffè veniva seminato tutto intorno al campo di patate e che la sua coltivazione iniziava solamente in aprile, assieme a quella delle patate, appunto.

Cure colturali

Il "Caffè di Anterivo" era una pianta che, a prescindere dal raccolto che avveniva in più riprese, non aveva bisogno di cure intensive. Nessuno di coloro che usavano coltivare il caffè ricorda di averlo dovuto annaffiare. Nella maggior parte dei campi non ce ne sarebbe nemmeno stata la possibilità, ma il caffè non ne aveva comunque bisogno. Secondo Theresia Werth oggi le cose sarebbero cambiate: a causa delle sempre più scarse nevicate e precipitazioni invernali, il terreno non riuscirebbe più a trattenere l'umidità necessaria. Anche le estati, inoltre, negli ultimi anni sarebbero divenute molto più torride rispetto ad una volta.

Per quanto riguarda la concimazione del "Caffè di Anterivo", è stato per lo più ribadito, che come per tutti i campi, anche quelli di caffè erano concimati con letame da stalla. Il concime veniva semplicemente sparso sull'intera superficie del campo.

Theresia Werth ricorda anche una sorta di "potatura" dei lupini da caffè. Il tipo di lupino "Caffè di Anterivo" tendeva a formare numerosi getti laterali, che però giungevano più tardi alla fioritura

e alla fruttificazione. Inoltre poiché questi di norma non giungevano mai a completa maturazione, venivano asportati manualmente per favorire ed irrobustire i rami principali già fruttiferi. La maggior parte delle persone intervistate riferisce tuttavia che da loro non si praticava la potatura.

Raccolta e completamento della maturazione

Il Caffè di Anterivo è una pianta da coltivazione che presenta però molte delle caratteristiche tipiche di una pianta selvatica. Tra queste vi sono ad esempio la maturazione dei frutti che non avviene contemporaneamente, ma progressivamente, in tempi successivi e la tipica deiscenza dei baccelli che si aprono spontaneamente non appena i semi sono maturi per lasciarli cadere intorno. La raccolta del Caffè di Anterivo doveva pertanto essere effettuata in diverse passate successive, il cui numero poteva variare da due a quattro.



Proberöstung bei Theresa Werth nach vielen Jahren im Herbst 2004
Prima tostatura di prova dopo molti anni nell'autunno 2004 da Theresa Werth

"I semi andavano raccolti nei baccelli, poi venivano adagiati in un cesto e messi ad essiccare al sole", racconta Căcilia Lochmann. Nelle aree di bassa quota i primi baccelli erano generalmente maturi per il raccolto a partire dalla fine di agosto/inizio settembre. Nei campi di alta quota il lavoro di raccolta si protraeva fino ad ottobre. Ad altitudini elevate il caffè spesso non giungeva mai a completa maturazione. Allora in autunno si toglievano le piante dalla terra e si appoggiavano ad un muro di pietra o alla parete del fienile, in modo che le pietre, riflettendo il calore, accelerassero la maturazione degli ultimi semi. In alcuni luoghi le piante del caffè venivano anche appese rovesciate al soffitto in modo da farne maturare i semi.

Conservazione

Un divertente episodio fortuito, occorso nel giugno del 2005 in occasione dell'escursione compiuta da 20 abitanti di Anterivo alla tosteria Hagen di Heilbronn, ci ha permesso di reperire un'informazione molto interessante sulla conservazione dei semi non tostati del Caffè di Anterivo. Il Signor Hagen doveva effettuare la prima tostatura di prova di questo antico caffè. Poiché non avevamo ancora a disposizione un raccolto fresco, il gruppo aveva portato con sé un kg di vecchi semi che erano stati custoditi per 40 anni nella soffitta di una casa di Anterivo. Nell'estrarre i semi dal sacchetto di carta che li proteggeva abbiamo notato che tra loro c'era anche un vecchio chiodo forgiato a mano. Il Signor Hagen si rallegrò molto del "ricordino" portato da Anterivo mentre noi

pensavamo che il chiodo fosse finito per caso nel sacchetto nel corso degli anni trascorsi in soffitta. Le cose però non stavano affatto così, come Theresia Werth ebbe modo di spiegarci: "Vi é stato messo intenzionalmente, perché una volta si metteva sempre un chiodo nel sacchetto dei fagioli o della farina per far sì che non si riempisse di vermi e di bruchi (...), questo valeva per i fagioli, per i piselli e anche per il caffè." Questo piccolo aneddoto mostra come il sapere locale cada rapidamente nell'oblio e questo benché oggi esso non abbia solo un mero valore documentale, ma possa trovare anche nuove e concrete possibilità di applicazione.

La tostatura

I singoli ingredienti venivano tostati separatamente, poiché l'orzo, il frumento ed il lupino Caffè di Anterivo hanno bisogno di tempi diversi per giungere alla tostatura. In alcune zone il caffè veniva



Proberöstung des Altreier Kaffees in der Rösterei Hagen, Heilbronn, Juni 2005
Tostatura di prova del Caffè di Anterivo nella tosteria Hagen, Heilbronn, giugno 2005

mescolato anche con i fichi o con la barbabietola da zucchero. Lo si tostava in una padella sul fuoco o in una casseruola nel forno del pane. Theresia Werth ricorda che sua nonna tostava il caffè anche per conto di altre donne. I nonni gestivano oltre all'azienda agricola, anche una piccola panetteria. Per tostare la nonna utilizzava il calore residuo del forno dopo la cottura del pane e questo nonostante un certo disappunto da parte del marito. Theresia ricorda: ancora il nonno che brontolava: "Il pane mi prende l'odore del caffè e poi la gente non lo vuole più."

In tutti i colloqui è sempre stata evidenziata l'importanza di una tostatura accurata ed uniforme. A questo proposito Căcilia Lochmann racconta: "Lo si metteva in una casseruola e poi nel forno, finché non diventava bruno e ben tostato, poi veniva macinato; anche all'interno doveva assumere il colore bruno del caffè, senza però essere bruciato."

La macinatura

Dopo la tostatura i semi di caffè venivano macinati. Solo dopo la macinatura gli ingredienti venivano mescolati tra loro. La macinatura avveniva per lo più in piccole macine azionate a mano. I coltivatori più grandi avevano macine di dimensioni maggiori che macinavano il caffè in modo più semplice e veloce. Căcilia Lochmann racconta. "Lo si passava nella stessa macina che si usava per macinare il mangime."

Il Caffè di Anterivo: la bevanda

Il Caffè di Anterivo in miscela con orzo o frumento è stato per molto tempo il caffè di consumo quotidiano. Sabina Ludwig racconta di aver bevuto sempre e solo questa specie di caffè: *"Altro caffè non ce l'avevamo, non ce lo potevamo permettere, quello (il caffè) c'era a colazione, (...), la mamma ne preparava sempre un bricco pieno da bere anche durante il giorno."*

Il Caffè di Anterivo era sempre bevuto in miscela con un caffè di cereali. Per la maggior parte si mescolava con del caffè d'orzo, in alcune zone anche con i fichi. Cäcilia Lochmann racconta: *"C'era anche gente che abbrustoliva l'orzo e preparava il caffè d'orzo, e alcuni ci mettevano proprio dentro (nel Caffè di Anterivo) l'orzo. Come sempre accade: ciascuno fa a suo modo. Io ci mettevo i fichi, sono più dolci e tolgono un po' il gusto amaro."* I fichi si compravano sciolti o infilati in fili di spago, tagliati o abbrustoliti in forno. Theresia Werth dice a proposito delle dosi e delle proporzioni della miscela: *"Ciascuno mescolava, gli ingredienti a suo piacimento, alcuni mettevano orzo e lupini in parti uguali, altri preferivano una prevalenza di lupini"*. I fichi sarebbero stati aggiunti successivamente. Sabina Ludwig si ricorda che sua mamma abbrustoliva anche la barbabietola da zucchero e la mescolava all'orzo e al Caffè di Anterivo: *"Perché mescolato con le barbabietole da zucchero non era così amaro e assumeva un sapore un po' più gradevole."* Nella maggior parte delle interviste il sapore del Caffè di Anterivo è stato definito come molto amaro, d'altronde lo zucchero allora non era un alimento molto economico. Certo, anche il caffè vero rispetto ad altre bevande è considerato "amaro" da molte persone, ma a quei tempi non si beveva il caffè in chicchi.

Qualcuno ricorda anche che il caffè veniva bevuto, mescolato con il vino, come bevanda rinfrescante durante i lavori nei campi.

Impieghi terapeutici del Caffè di Anterivo

Dalle varie interviste è ripetutamente emerso che questo caffè era usato anche come rimedio terapeutico per il bestiame. Se le mucche avevano disturbi digestivi o flatulenze, il Caffè di Anterivo costituiva un'eccellente medicina. Maria Markio ne descrive la preparazione precisando che per le mucche non tostava il caffè, ma lo somministrava loro in forma di tisana: *"Lo lascio in infusione una mezz'ora, poi aggiungevo vermut e menta piperita. (...) Glielo davo con una bottiglia, mentre i semi li gettavo nella mangiatoia (...), in modo che li mangiassero insieme al cibo"*. Altri raccontano che i semi del Caffè di Anterivo sarebbero stati tostati anche se destinati agli animali o che il caffè era mescolato con il vino. Tutte le testimonianze concordano comunque nel definirlo un rimedio che dava rapidamente sollievo. Theresia Werth racconta: *"Effettivamente stavano subito meglio, a meno che non si trattasse di qualcosa di particolarmente serio o avessero ingoiato, come di frequente accade, un pezzo di fil di ferro, un chiodo o qualcos'altro; in questi casi il caffè non serviva a nulla, altrimenti però con il caffè si sistemava sempre tutto."* Certo è che questo utilizzo del Caffè di Anterivo è durato più a lungo della sua funzione di surrogato del caffè.

Il Caffè di Anterivo come fonte di piccoli guadagni aggiuntivi

La maggior parte degli intervistati racconta di aver coltivato il caffè esclusivamente per uso privato. Tuttavia alcune donne ricordano che il caffè veniva commercializzato anche nelle aree vicine fino a raggiungere la Bassa Atesina e le località di lingua italiana Cavalese

e Capriana. Proprio per questo motivo per i contadini dell'epoca la coltivazione del caffè doveva risultare di un certo interesse. Inoltre il caffè era un "frutto di esportazione" ideale, visto che poteva essere trasportato a piedi. Già con piccole quantità era possibile realizzare un piccolo guadagno aggiuntivo. Erano soprattutto le donne che attraverso la commercializzazione del Caffè di Anterivo riuscivano ad ottenere questi guadagni aggiuntivi per la famiglia.

Regina Varesco racconta che sua mamma seminava il caffè ogni anno: *"Non avevamo niente altro da vendere, ma con il caffè non si diventava certo ricchi"*. Sua nonna ne vendeva quantità maggiori rispetto alla madre: *"Mi ricordo ancora che la nonna si recava a Castello, Molina e Cavalese per vendere in paese il caffè"*. Poi continua: *"A 14 anni prestavo servizio a Trodena, e mi hanno mandato qui per comperare il caffè. Caffè e semi di papavero."* Domando come mai a Trodena non si coltivava il Caffè di Anterivo e lei risponde *"Non so, Valtruiher Kaffee lo si chiamava"*. Erano quasi tutte mamme, nonne e zie a vendere il caffè. Solo Barbara Werth ricorda che anche suo padre (Der "Bigl Karl") lo commerciava. Alla domanda sulle quantità di vendita risponde: *"Andava forse due, tre volte prima che nevicasse, quando erano (i semi del caffè, appena raccolti) ben essiccati."* Dopo aver selezionato i grani migliori, mio padre faceva lo zaino per andare a venderli fino a Redagno e ad Aldino.

Una donna intervistata racconta che alcuni di coloro che vendevano il caffè di Anterivo nelle località circostanti ricorrevano ad un piccolo trucco, per far sì che il caffè non potesse germinare in altri luoghi; i semi sarebbero stati infatti venduti leggermente tostati. Quando abbiamo interrogato a riguardo un'altra signora che si ricordava della commercializzazione del caffè, questa ha risposto ridendo: *"No, non l'avevo mai sentito dire. Non siamo mai stati tanto gelosi delle nostre cose, no, abbiamo sempre concesso qualcosa anche agli altri."* Alla domanda su quanto poteva fruttare un kg di caffè, la maggior parte degli intervistati non ha saputo rispondere, perché non aveva mai seguito direttamente la vendita. Frieda Amort invece ricorda che negli anni '30 sua madre aveva guadagnato circa 90 Lire per un chilo di caffè. Come termine di paragone basti pensare che, nello stesso periodo, un litro di olio da cucina costava 4 Lire. Egli stima che la madre potesse vendere ogni anno tra i 20 e i 30 kg di caffè di Anterivo. Alla generica domanda se il caffè consentiva di realizzare buoni guadagni, le risposte sono state molto diversificate: una donna racconta che gli abitanti di Anterivo *"spendevano più in suole delle scarpe"* di quello che ricevevano per il caffè, intendendo dire che sicuramente non si poteva guadagnare molto: *"Se così fosse stato tutti lo avrebbero coltivato"*. Franz Lochmann invece racconta, che una donna del posto, la magliaia, con la vendita del caffè aveva fatto fortuna, tanto da potersi persino comperare con il ricavato una piccola casetta in paese: *"Non era grande, ma c'erano comunque sempre 2 mucche da sfamare e tra casa, stalla e fienile, non le mancava niente. (...) Ha pagato tutto in contanti, così com'è, tutto in contanti, ed altre rendite non le aveva di certo"*.