

PROFILI STORICI

not peer reviewed

Luigi Ferdinando Marsili e la bevanda asiatica

*Luigi Ferdinando Marsili and the asiatic drink*Alessio Argentieri^{a,b}, Giovanni De Caterini^{c,b}, Paolo Macini^{d,b},^{a)} Città metropolitana di Roma Capitale- Dipartimento XI “Geologico- Difesa del suolo, Aree protette - e-mail: a.argentieri@cittametropolitanaroma.it;^{b)} Società Geologica Italiana- Sezione di Storia delle Geoscienze^{c)} ISPRA- Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale- e-mail: giovanni.decaterini@isprambiente.it^{d)} Università di Bologna, Dipartimento di Ingegneria civile, chimica, ambientale e dei materiali- e-mail: paolo.macini@unibo.it**Keywords:** *Bevanda asiatica, coffee, Luigi Ferdinando Marsili.***Parole chiave:** *Bevanda asiatica, caffè, Luigi Ferdinando Marsili.*

Introduzione

Ancora una volta lo spunto per la rubrica nasce da una visita in una libreria.

Nel centro di Palermo, alle spalle dei Quattro Canti (Fig. 1), c'è “La stanza di carta”, una “piccola e ben ordinata libreria di una stanza (o due) appena” nella quale, secondo quanto asserisce il proprietario signor Piero Onorato, “puoi trovare ciò che neppure pensavi di cercare”. Il singolare *micro-bookshop* è ospitato nella base del campanile della Chiesa di San Giuseppe dei Padri Teatini (Fig. 2), edificio barocco costruito tra il 1612 e il 1645 su progetto del savonese Giacomo Besio, matematico e architetto appartenente all'ordine dei chierici regolari teatini. L'ipogeo di San Giuseppe ospita la chiesa della Madonna della Provvidenza, in cui si trova il pozzo della sorgente miracolosa, alle cui acque, come in molti altri casi analoghi, la tradizione popolare attribuisce polivalenti proprietà taumaturgiche.



Fig. 1 - Giochi di luce sulle facciate dei “Quattro Canti”, l'ottagonale piazza Villena, intersezione tra le arterie del Cassaro e di Via Maqueda, al centro di Palermo (foto Alessio Argentieri).

Fig. 1 - Light effects on the “Quattro Canti” façade, the octagonal Villena square, intersection of Cassaro (Via Vittorio Emanuele) and Via Maqueda, in the center of Palermo (photo Alessio Argentieri).



Fig. 2 - Il Campanile della Chiesa di San Giuseppe dei Padri Teatini a Palermo (foto Alessio Argentieri).

Fig. 2 - The bell tower of the San Giuseppe dei Padri Teatini church in Palermo (photo Alessio Argentieri).

Sugli scaffali de “La stanza di carta” attendeva, pronta a farsi trovare da lettori ignari - proprio come preconizzato dal libraio - la libera ristampa moderna, in formato 11 x 16 cm, di un trattatello del 1685, dal titolo “*Bevanda asiatica, brindata all'ementissimo Bonvisi, Nunzio apostolico appresso la Maestà dell'Imperatore da Luigi Ferdinando, Co. Marsigli, che narra l'Historia medica del Cavè*”. È il primo scritto in assoluto sul caffè prodotto in lingua vernacolare itlica (Yildirim, 2020). L'autore fu Luigi Ferdinando Marsili, l'eminente scienziato bolognese, che ci azzardiamo a definire “idrofilo”, nel senso che le sue opere e la sua vita ebbero uno stretto legame con l'acqua, che fosse quella dolce, confinata nei bacini lacustri o fluente nel Danubio blu, o quella salata di mari e oceani, o infine quella in ebollizione, pronta a miscelarsi in un aromatico infuso con bacche di provenienza esotica. Il caffè, appunto.

La suggestiva serie di coincidenze, stimolante come la caffeina, ha ispirato questo profilo storico, ambientato proprio nel XVII secolo, nelle fasi di collasso dell'Impero asburgico di Spagna. Partiamo, come in un *prequel* di un film di James Bond, dalla suggestiva location nel cuore della Palermo barocca. Dalla riva panormide del Tirreno meridionale - sui cui fondali si erge il vulcano sottomarino intitolato a Marsili,

appartenente all'arco insulare delle Eolie - la narrazione ci porterà altrove, per concludersi sulla costa campana dello stesso mare, seguendo l'aroma del caffè. Protagonisti del racconto sono il celebre Luigi Ferdinando, capostipite dell'oceanografia, e la sua bevanda asiatica, uniti ovviamente dal più fondamentale dei composti liquidi, a cui questa rivista è consacrata.

Luigi Ferdinando Marsili

Nato a Bologna nel 1658 da illustre stirpe, figlio cadetto del conte Ferdinando e della contessa Margherita Hercolani, Luigi Ferdinando Marsili (Fig. 3) fu personaggio dal multiforme ingegno. Egli è ricordato sia per le sue opere sul mondo naturale, sia per la sua vita di avventuroso viaggiatore, geografo e ingegnere militare al servizio dell'esercito del Sacro Romano Impero (Longhena, 1930; Gullino & Preti, 2008; Ceregato, 2015).



Fig. 3 - La statua del Conte Luigi Ferdinando Marsili, in passato posizionata presso il Museo Geologico "Giovanni Capellini di Bologna (foto Alessio Argentieri, gennaio 2012).

Fig. 3 - The statue of Earl Luigi Ferdinando Marsili, once placed in the "Giovanni Capellini" Geological Museum of Bologna (photo Alessio Argentieri, January 2012).

In gioventù, spostandosi tra Bologna, Venezia e Padova al seguito del padre, non seguì una formazione regolare, né conseguì gradi accademici; poté comunque seguire gli insegnamenti di autorevoli studiosi attivi all'epoca presso l'Alma Mater Studiorum, quali Marcello Malpighi, Geminiano Montanari e Gian Domenico Cassini, e divenne quindi autonomamente uno studioso eclettico (Gullino

& Preti, 2008; Ceregato, 2015). I suoi disparati interessi lo portarono, nel campo di quelle che oggi si chiamano scienze della Terra, a studiare la corografia e l'assetto fisico del territorio, le acque continentali (fiumi e laghi), i mari, la superficie e l'interno del pianeta. Si occupò anche di botanica, di zoologia e di fossili, corrispondendo con Antonio Vallisneri e studiò anche *il Fosforo minerale, o sia della pietra illuminabile di Bologna* (1698).

Questa poliedricità di competenze, in cui i mari ebbero parte rilevante, gli valse l'eponimo del già citato vulcano sottomarino del Tirreno meridionale.

Non ancora ventenne, Marsili visitò il Vesuvio e i Campi Flegrei, e in seguito le zone minerarie del cesenate, redigendo accurate osservazioni geologiche contenute nella sua *Storia naturale dei gessi e solfi delle miniere di Romagna*. Nel 1679 si recò a Costantinopoli, al seguito dell'ambasciatore (Bailo) della Serenissima a Costantinopoli. Tornò in patria dopo oltre un anno, percorrendo via terra tutta la penisola balcanica, regione che continuò a studiare più avanti, al seguito dell'esercito dell'imperatore Leopoldo I d'Asburgo, in cui riuscì ad arruolarsi a Vienna nel 1682, per partecipare alla guerra contro i Turchi. Nel 1681 aveva pubblicato il suo primo scritto, dedicato allo stretto del Bosforo, frutto delle osservazioni compiute - anche con scopi strategici, forse al limite dello spionaggio - durante la sua permanenza a Istanbul (Marsili, 1681), scritto che è riconosciuto quale pietra miliare dell'oceanografia fisica. I suoi studi su geografia, etnologia, geologia e idrologia delle regioni danubiane (Ceregato, 2015) sono raccolti in una delle sue opere più importanti, il *Danubius Pannonico-Mysicus* (1726), un capolavoro tipografico del XVIII secolo che contiene anche l'insuperata descrizione di numerose miniere dell'area, corredate da alcune illustrazioni minerarie, tra le più eleganti mai realizzate dopo quelle di Georgius Agricola del 1556.

Dopo l'arruolamento nell'esercito imperiale, venne destinato al presidio della fortezza di Győr, nel Transdanubio occidentale. Promosso nel frattempo capitano, nel luglio 1683 fu ferito e fatto prigioniero da soldati tartari dell'esercito turco, che lo vendettero come schiavo al Pascià di Temesvár (Timisoara) Ahmet Bassà (Gullino & Preti, 2008). Durante la prigionia fu destinato alla preparazione del caffè nel vettovagliamento dell'esercito turco, ed ebbe l'opportunità di apprendere direttamente i segreti e i metodi di infusione della bevanda, argomento di cui parleremo più avanti. Costretto a seguire l'esercito ottomano fino all'assedio di Vienna e alla sconfitta degli assalitori nel settembre 1683, dopo varie peripezie riuscì a ottenere la libertà e a rientrare a Bologna nel 1684. Della sua cattività Marsili portò con sé come cimelio le catene, oggi esposte a Bologna presso il Museo Capellini (Fig. 4). Riprese in breve tempo le campagne d'armi, restando al servizio di Leopoldo I con funzioni di ufficiale, di ingegnere militare ma anche di diplomatico sino al termine della guerra contro i Turchi; ebbe un ruolo di primo piano nella delegazione imperiale che concluse la pace di Carlowitz nel 1699 (Fig. 5), operando in seguito come plenipotenziario di Leopoldo I nella definizione della nuova linea di confine (Gullino & Preti, 2008; Molnár, 2012). La sua carriera militare terminò



Fig. 4 - La lapide commemorativa e le catene di Marsili esposte presso il Museo Geologico "Giovanni Capellini di Bologna".

Fig. 4 - The plaque and the chains of Marsili exposed in the "Giovanni Capellini" Geological Museum of Bologna.

nel 1704, e in maniera umiliante: fu pubblicamente degradato con rottura della spada, e privato dei suoi averi per supposta infamia in occasione della capitolazione della fortezza di Breisach nel 1703; scampata per poco la pena capitale, fu poi riabilitato, ma la ferita morale rimase aperta (Gullino & Preti, 2008; Molnár, 2012).

Marsili prima riparò in Svizzera e poi tornò in Italia, dedicandosi agli studi e continuando a viaggiare per tutta Europa. Nel 1711 fondò l'Istituto delle Scienze di Bologna, che in seguito si unì a preesistenti istituzioni culturali cittadine formando l'Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna, ancor oggi attiva. In seguito, egli soggiornò in alcune località della costa mediterranea francese, compiendo metodiche osservazioni dei fenomeni fisici marini, che furono poi utilizzate per redigere la *Histoire physique de la mer* (1725), riconosciuto come il primo trattato scientifico di idrografia. Rispetto alle acque continentali, durante un soggiorno sul Lago di Garda egli compì osservazioni sistematiche sul bacino, che poi raccolse nello scritto *Osservazioni fisiche sul lago di Garda* (1725b), ritenuto il primo lavoro scientifico di limnologia e idrobiologia. Fu socio dell'*Académie Française* e della *Royal Society of London*, cui fu presentato da Isaac Newton nel 1690. Morì di apoplezia nel 1730 a Bologna.

Breve storia del caffè

Nel mondo moderno il caffè simboleggia socialità, produttività e piacere. È un rituale quotidiano, un motore creativo per artisti e pensatori, un simbolo di status e convivialità. Dai caffè letterari alla pausa ufficio, rappresenta energia, introspezione e cultura, trasformandosi in un'icona - allo stesso tempo - del lavoro, del relax e dello stile di vita.

Il nome deriva dall'arabo "qahwa" (قهوة), che potrebbe derivare dal verbo arabo "qahiya" (يَقِي), che significa "rendere inappetente" o "sopprimere l'appetito". Questo potrebbe riferirsi agli effetti stimolanti del caffè, che riducono la sensazione di fame. Tuttavia, l'uso etimologico indica una bevanda stimolante, spesso associata al vino, suggerendo un



Fig. 5 - Dipinto "Il generale Marsili, il ministro ottomano e il plenipotenziario veneziano ritratti sotto una tenda improvvisata" (1699-1710 circa). Olio su tela, Museo di Palazzo Poggi, Bologna (foto cortesia di Sandro Conticelli).

Fig. 5 - Painting "Il generale Marsili, il ministro ottomano e il plenipotenziario veneziano ritratti sotto una tenda improvvisata" (about 1699-1710). Oil on canvas, Museo di Palazzo Poggi, Bologna (photo courtesy of Sandro Conticelli).

effetto opposto al relax e più affine alla crapula. Poche parole sono pressoché universali in tutte le lingue, e tra queste vi sono “vino” e “caffè” (Pendergrast, 2010; Vocabolario Treccani).

Il nome “caffè”, e i termini affini in altri idiomi, ricordano molto quello della regione di Kaffa, in Etiopia, una delle aree da cui si ritiene abbia avuto origine questa pianta e dove ancora oggi si producono alcune delle migliori qualità. Tuttavia non vi è certezza di connessione diretta dell’etimo con quella regione dell’Africa orientale; è interessante notare al riguardo che in Etiopia la bevanda è chiamata diversamente, con termini autoctoni come “bunna” o “buno”.

Le pregiate bacche rosse le produce la *Coffea arabica* (Fig. 6), pianta tropicale di montagna che nella citata regione di Kaffa cresce spontaneamente a quote tra i 1.500 e i 3.500 metri, beneficiando di un regime di precipitazioni abbondante e delle acque sotterranee provenienti da acquiferi di diversa natura (dai terreni archeani ai famosi basalti della *Rift Valley* fino ai depositi quaternari). Tuttavia, la tradizione della bevanda di caffè non sarebbe nata lì, bensì dall’altra parte del Mar Rosso, sulla costa arabica, dove la pianta venne per la prima volta coltivata sistematicamente e commercializzata. Tra il XV e il XVII secolo, il porto di Mocha, nello Yemen, divenne il principale *hub* mondiale per l’esportazione del caffè, tanto che il termine “*mocha*” è ancora oggi associato a questa bevanda. Dai terrazzamenti dell’antica regione dello Yemen scavati nelle aride strutture geologiche di arenarie cambriane o di successioni carbonatiche giurassiche, tra i 1.500 e i 2.500 metri di altitudine, le piante di caffè crescono quasi senza irrigazione, conferendo ai chicchi un profilo aromatico intenso e complesso. In questa terra ricca di storia e geologia (oggi purtroppo più nota alla cronaca per le azioni del gruppo armato sciita zaydita degli Huthi) sono attivi progetti di



Fig. 6 - Pianta di “*Coffea arabica*” presso l’Orto Botanico di Palermo (foto Alessio Argentieri).

Fig. 6 - Plant of “*Coffea arabica*” in the Botanical Garden of Palermo (photo Alessio Argentieri).

sostegno e valorizzazione della coltivazione tradizionale, tesi a preservare questo patrimonio unico e a offrire nuove opportunità alle comunità locali.

Il caffè si diffuse in tutto il mondo arabo e nel XVI secolo iniziò a circolare in Europa, grazie ai mercanti veneziani e ai contatti con l’Impero Ottomano. Venezia fu il primo centro di commercio e consumo del caffè. Le prime importazioni avvennero tramite mercanti che importavano spezie e tessuti dall’oriente. La Chiesa lo considerò inizialmente una “bevanda del diavolo”, sia per i suoi effetti eccitanti e dionisiaci, sia perché proveniente dal mondo musulmano. Fu Papa Clemente VIII, nel 1600, dopo averlo assaggiato, decise di non lasciarne l’esclusiva agli infedeli, e lo “battezzò” per ingannare Satana (Allen, 2003).

Tuttavia, nonostante i primi contatti, il caffè rimase una curiosità esotica per decenni, e solo verso la fine del XVII secolo il consumo divenne di uso decisamente più comune nelle maggiori città europee. Nell’Impero Asburgico e in Germania la diffusione avvenne dopo la Battaglia di Vienna (1683), mentre in Francia e Inghilterra prese piede solo qualche decina di anni dopo.

Acque, metodi di infusione e varietà di caffè

A fare la differenza nella qualità del caffè, oltre alla tipologia di pianta, il luogo di coltivazione e la tostatura, sono l’acqua e la modalità di preparazione, che - pur avendo lo stesso nome - varia notevolmente in tutto il mondo.

In primo luogo è l’acqua a fare la differenza. Secondo la *Specialty Coffee Association* (SCA), l’acqua ideale deve essere priva di cloro e non distillata. I parametri ottimali sono quelli di un’acqua oligominerale con le seguenti caratteristiche:

- Residuo fisso tra 75 e 250 mg/L;
- pH compreso tra 6,5 e 7,5;
- Calcio tra 17 e 85 mg/L;
- Sodio inferiore a 10 mg/L.

Il metodo è in sostanza un problema di ingegneria, che riguarda la meccanica della macinazione, lo studio della granulometria del prodotto e l’idraulica della filtrazione.

La preparazione più antica è il caffè alla turca, diffusa nella penisola anatolica e in Medio Oriente: si prepara nel *cezve*, viene bollito con zucchero e spezie e servito senza filtrazione. In Francia si utilizza la *French press*, che filtra il caffè per immersione attraverso una pressa a stantuffo. Tedeschi, svedesi e americani prediligono la filtrazione a caldo tramite percolazione attraverso un filtro di carta.

Il metodo più tradizionale e romantico è quello napoletano. In uso dal XIX secolo, utilizza una caffettiera detta “*cuccumella*”, che sfrutta il principio della percolazione: l’acqua bolle nel serbatoio inferiore, si capovolge la caffettiera e l’acqua filtra lentamente attraverso il caffè macinato, raccogliendosi così nella parte superiore ribaltata.

A livello domestico, in Italia il caffè si prepara da quasi un secolo con la caffettiera *moka*, inventata, progettata e commercializzata da Alfonso Bialetti nel 1933. La moka funziona con la pressione del vapore: l’acqua nel serbatoio

inferiore si scalda, il vapore spinge l'acqua attraverso la polvere macinata nel filtro e l'infusione di caffè sale nel raccogliatore superiore.

Nei bar si beve l'espresso, estratto da una macchina che scalda l'acqua a circa 95°C, la mette in pressione a 9 bar e la fa filtrare velocemente, producendo la tradizionale crema. La macchina fu inventata nel 1884 da Angelo Moriondo, e l'ultimo perfezionamento, prima dell'introduzione delle pompe elettriche, fu realizzato da Achille Gaggia nel 1947, con l'introduzione della leva per esercitare la giusta pressione. Oggi la modernità ha reso il piacere del buon caffè a macchina alla portata casalinga di tutti, con la diffusione dei piccoli elettrodomestici.

Che altro? Una menzione *en passant* poi per le molte derivazioni, dal liquorino anconetano ideato nel 1860, che andava per la maggiore sugli spalti degli stadi calcistici italiani negli anni Settanta, alla peculiare gassosa al caffè che si produce dal 1982 in Calabria, in riva a quel Mar Tirreno che cela sui propri fondali il citato vulcano Marsili (una "bevanda calabra" dalle proprietà digestive e stimolanti, nota e consumata quasi solo localmente, soprattutto per favorire la digestione dell'impegnativa gastronomia regionale). Due drink energizzanti italici, inventati ben prima di quelli moderni, prodotti nei territori ex asburgici, che promettono voli, ali e prestazioni estreme.

Infine, senza addentrarsi nel mondo delle varietà e miscele di caffè, va citata quella più costosa e snob del mondo. È il *Kopi Luwak*, raccolto in Indonesia dagli escrementi del musang, o zibetto delle palme comune (*Paradoxurus hermaphroditus*), che si nutre selezionando solo i chicchi migliori, inconsapevole di essere così anche lui un torrefattore. L'idea di riusare i chicchi parzialmente digeriti ed escreti dal simpatico mammifero arboricolo (sorge spontanea la domanda su chi sia stato il primo assaggiatore), per quanto geniale, appare però discutibile, in quanto espressione del *marketing* che trasforma qualunque stranezza in lusso.

La Bevanda asiatica

Molti studi sono dedicati agli scritti di Marsili sul caffè. Quelli di taglio storico analizzano la "Bevanda asiatica" (Fig. 7) in quanto fonte documentale sui rapporti di scambi commerciali e culturali tra Occidente e Oriente alla fine del XVII secolo (Rava, 1930; Molnar, 2012; Kalpakli & Mercan, 2019; Yildirim, 2020). Teatro di quegli eventi i Balcani, che costituivano la fascia di transizione tra i due mondi, tra loro in contrapposizione, ma anche in rapporto osmotico di scambio: a pensarci bene, proprio ciò che avviene tra l'acqua in ebollizione e la polvere di caffè. Di interesse più prettamente botanico è il suo successivo scritto (Marsili, 1703) che contiene varie tavole considerate raffigurazioni della pianta del caffè; un recente studio ha però dimostrato che nessuna delle incisioni riproduce la Coffea arabica (Vega & Davis, 2025).

Ai citati articoli si rimanda per ogni approfondimento, limitandoci in questa sede a ripercorrere alcuni passi essenziali della "Bevanda asiatica", rimarcando anche in questa vicenda – per dovere d'ufficio, dato il tema della nostra rivista – il ruolo

fondamentale dell'acqua, senza cui nessun evento geologico e biologico potrebbe aver luogo. Men che meno, la preparazione del caffè.



Fig. 7 - Il frontespizio della "Bevanda asiatica".

Fig. 7 - The frontispiece of the "Bevanda asiatica".

Il prologo dello scritto contiene un elogio della convivialità come contesto favorevole alle dissertazioni tra studiosi, dal quale si può cogliere anche qualcosa dell'indole dell'autore.

Nel presentare la sua nota sulle virtù terapeutiche del caffè, egli introduce la relazione in lingua turca (e la relativa traduzione in italiano, a cura dello stesso Marsili) del sapiente e ottomano Hüseyin Efendi, nativo dell'isola di Cos, soprannominato Hesar Fen o Hezarfenn ("di mille virtù e scienze"), conosciuto durante il suo primo soggiorno a Istanbul nel 1679. Costui fu un alto funzionario e uno studioso, prevalentemente di temi storici, ma anche medici, campo in cui fu sostenitore della dottrina empirica di Paracelso, in contrapposizione alla tradizione galenica (Yildirim, 2020). Marsili lo presenta come unica fonte autorevole sul tema del *Cavè*, avendo Hezarfenn potuto osservare proprio nella zona d'origine, lo Yemen, la crescita della pianta, la raccolta delle bacche e la modalità d'uso. Luigi Ferdinando apprese così dallo studioso ottomano le conoscenze teoriche sull'arte della torrefazione; non è da escludere però che questa frequentazione abbia stimolato nel giovane bolognese l'attitudine all'ecletticità nella conoscenza, divenuto tratto distintivo anche suo, nel prosieguo della vita.

Dalla teoria alla pratica Marsili sarebbe passato invece durante il successivo periodo da prigioniero di guerra. Questo il suo racconto dell'esperienza di 'lavoratore forzato' del *Cavè*, da prigioniero di Ahmet Bassà di Thimishuar: "avenga che per mio meccanico esercizio nella di lui Corte dovetti per molti giorni in una fumicata tenda esercitare l'arte di Cuoco del Cavè, non solo per la quantità era necessaria all'uso della sua Domestica Corte, ma anche per quello che bisognava à tener fornita una Bottega, che si potrebbe equiparare à un'Hosteria delle Nostre; impiego che m'ha erudito nell'Arte di preparare il Cavè, d'osservarne molti effetti, e che mi hà data la vita, mentre con questo mezzo m'ero fatto conoscente di quei Bosnachi, che mi comprorono in quel tempo appunto dovevo soccombere al preparatomi colpo della sabla in pena della fuga tentai;

e perciò, V.E. dirà, che il Cavè in me ha bavuta un gran virtù, e che è ben giusto, che gli sii grato nell'esaltare le sue qualità intrinseche.”

Non approfondiamo oltre, lasciando a questo profilo storico la funzione di invito alla lettura del trattato di Marsili. Da farsi, ovviamente, sorseggiando un buon *Cavè*.

Epilogo

Il viaggio spazio-temporale intorno alle proprietà taumaturgiche del caffè, iniziato in riva al Tirreno meridionale, è naturale chiuderlo in un luogo affacciato su quello stesso mare, tra i vulcani del Vesuvio e dei Campi Flegrei, che proprio il conte Marsili visitò in gioventù.

Napoli è infatti la città in cui, più che altrove al mondo, la “bevanda asiatica”, da prodotto di importazione è assurta a patrimonio della cultura locale, sia come elemento essenziale della quotidianità, sia come protagonista di canzoni, opere cinematografiche e teatrali. Da “*Cavè*” a “café”, il passo è breve.

Lasciamo allora che sia Eduardo De Filippo - nei panni di Pasquale Lojacono “anima in pena”, protagonista della commedia “*Questi fantasmi!*” - a tenere dal suo balconcino, sulle orme di Marsili, la sua *lectio magistralis* di preparazione partenopea del caffè con la cuccumella, a beneficio del fantomatico dirimpettaio (che oggi potremmo anche identificare con il destinatario del pur sempre fantomatico percettore del “caffè sospeso” napoletano). I lettori che, senza dimenticare il coppitello di carta sul becco, riusciranno come il grande Eduardo a prepararsi un nettare “color manto di monaco”, vedranno “quanto poco ci vuole per fare felice un uomo”.

Bibliografia e Webgrafia

Allen S.L. (2003) – The Devil’s Cup: A History of the World According to Coffee. New York: Ballantine Books.

Ceregato A. (2015) – Luigi Ferdinando Marsili: militare, diplomatico e scienziato al servizio dell’imperatore e di sé stesso e il suo contributo all’approfondimento delle conoscenze dell’assetto fisico del territorio tra l’Adriatico e il basso Danubio. Le collezioni cartografiche dell’Istituto di Scienze Marine del CNR. In “The cartography of the Danube and the surrounding areas in and after the times of Vincenzo Maria Coronelli and Luigi Ferdinando Marsili” Venezia, 55-63.

Gullino G., Preti G. (2008) – Marsili, Luigi Ferdinando. Dizionario Biografico degli Italiani, 70, Istituto dell’Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani.

Kalpaklı M., Mercan F.O. (2019) – Bir Asya İçeceği (Beveranda Asiatica), Kont Luigi Ferdinando Marsili ve Osmanlı Kahve Kültürü. Journal of Turkish Studies/ Türklük Bilgisi Araştırmaları, 51 (December 2019), 363-381.

Longhena M. (1930) – Il Conte L.F. Marsili. Un uomo d’arme e di scienza. Edizioni “Alpes” Milano, 344 pp.

Marsili L.F. (1681) – Osservazioni intorno al Bosforo Tracio.

Marsili L.F. (1685) – Beveranda asiatica, brindata all’eminentissimo Bonvisi, Nunzio apostolico appresso la Maestà dell’Imperatore da Luigi Ferdinando, Co. Marsigli, che narra l’Historia medica del Cavè. Van Ghelen, Vienna (libera riedizione Labyrinthus, Palermo, 2019).

Marsili L.F. (1703) – Notizie, di Costantinopoli; sopra la pianta del caffè. Da Luigi Ferdin. Conte Marsigli. Aloysi Ferdin. Com. Marsigli Notitiae à Constantinopoli; circa plantam, quae calidi potùs coava, materiam misistrat [s.n., s.l.]. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bvb:29-bv008962253->

Marsili L.F. (1725) – Histoire physique de la mer.

Marsili L.F. (1725b) – Osservazioni fisiche sul lago di Garda.

Marsili L.F. (1726) – Danubius Pannonico-Mysicus.

Molnár M.F. (2012) – Nuova visione degli intellettuali italiani sulla cultura musulmana del Seicento: Giovanni Battista Donado e Luigi Ferdinando Marsigli sulla letteratura e scienza dei Turchi. Nuova Corvina, Rivista di italianistica, 57-70.

Pendergrast M. (2010) – Storia del caffè. Odoya.

Rava L. (1930) – Il conte Marsigli e il caffè. In “Memorie intorno a Luigi Ferdinando Marsili pubblicate nel secondo centenario della morte per cura del Comitato Marsiliano”, R. Accademia delle Scienze dell’Istituto di Bologna, 357-381.

Vega F.E., Davis A.P. (2025) – When is coffee not coffee? Luigi Ferdinando Marsigli’s depictions of the coffee plant in “Notizie, di Costantinopoli; sopra la pianta del caffè” (1703). Italian Botanist, 19, 65-85, doi: 10.3897/italianbotanist.19.146007

Yildirim D. (2020) – Beveranda asiatica: Scholarly Exchange between the Ottomans and Europeans on Coffee. Osmanlı Araştırmaları/ The Journal of Ottoman Studies, LVI, 25-47.

https://brill.com/view/journals/oromo/100/1/article-p106_7.xml?ebody=abstract%2Fexcerpt

https://buonline.com/az13zg/uploads/woocommerce_uploads/d-2-370-annales_scientiarum_moralium-voll-interno.pdf

https://digital.onb.ac.at/OnbViewer/viewer.faces?doc=ABO_+Z168062107

<https://fondazioneLavazza.com/progetti/yemen/>

<https://italianbotanist.pensoft.net/article/146007/element/4/431/>

<https://sca.coffee/>

<https://www.treccani.it/vocabolario/caffè>