

QUESTO CAFFÈ
NON È “UN CAFFÈ”



Caro lettore,
probabilmente sai tutto del vino, non è forse vero?

Ma quando sei al Bar e, come tutti, chiedi un caffè, quasi mai hai la consapevolezza di cosa ci sia nella tua tazzina. Lo accetteresti, nel caso del vino? La risposta, non ci sono dubbi, è NO.

Se invece ti ritieni uno informato, abbiamo delle domande per te: è meglio l'Arabica o la Robusta? La tostatura chiara o quella scura? Monorigine o blend? Jamaica o Etiopia? Non è affatto detto i primi siano necessariamente migliori dei secondi, ci sono ottime Robusta che surclassano pessime Arabica, tostature scure che hanno maggior carattere di certe chiare, ottimi blend talvolta molto superiori a pregiate monorigini. Per il caffè, come per il vino, è sempre e solo una questione di qualità e di sapienza. E, quindi, di persone.

Il caffè è un universo di conoscenze, un mondo speciale e, per certi versi, anche più complesso di quello del vino, ma ancora poco noto al grande pubblico.

POZ ti regala questo piccolo manuale, scritto con tanta passione e con l'intento di guidarti nella scoperta di questo meraviglioso prodotto, orgoglio e vanto della tradizione italiana: l'Espresso.

Il miglior caffè	3
• <i>Quanto è bravo il tuo Barista?</i>	3
Cosa è il caffè	4
• <i>Varietà/Cultivar</i>	4
Come nasce il caffè	6
Coltivazione/Aree geografiche	6
• <i>La Coffee Belt</i>	6
• <i>Altitudine</i>	7
• <i>La maturazione, la raccolta e la selezione</i>	8
• <i>Metodi di lavorazione e lavaggio</i>	10
• <i>Influenze della lavorazione sul risultato: il Flavore</i>	11
• <i>Selezione: i Coffee Hunter</i>	12
Il Torrefattore/Roaster	13
• <i>Tostatura</i>	13
• <i>Miscelazione</i>	15
• <i>Macinatura</i>	16
• <i>Stoccaggio/Imballaggi</i>	17
L'estrazione	18
• <i>L'Espresso</i>	18
• <i>Istruzioni per un caffè perfetto</i>	18
• <i>Gli elementi dell'estrazione</i>	19
La degustazione	23
• <i>I sentori: gusti e aromi</i>	25
Non solo Espresso	27
• <i>Gli Specialty Coffee</i>	27
Consigli per godersi al meglio un buon Espresso	28
Proprietà e caratteristiche salutari del caffè	29
Caffè e sostenibilità	31
• <i>Lo spreco alimentare</i>	32
Note conclusive e ringraziamenti	33

IL MIGLIOR CAFFÈ

Diciamolo subito e con chiarezza: il miglior caffè possibile lo fa il Barista. Perché, per la migliore estrazione del caffè, nulla è un meglio della macchina e delle attrezzature professionali del Bar. Ma, soprattutto, il miglior caffè lo fanno la sapienza, l'esperienza e la regia del Barista, che è al tempo stesso selezionatore, produttore e presentatore della bevanda che ti serve in tazza. E, quando c'è, la sua passione fa la differenza.

Ma non tutti i Baristi, purtroppo, sono uguali e anche le migliori attrezzature, per offrire il meglio, devono essere di ottima qualità e mantenute alla perfezione. Quando bevete un caffè che sa di bruciato o eccessivamente amaro, acquoso, granuloso, la colpa è quasi sempre del Barista, quasi mai solo della miscela di caffè.

Ecco perché una macchina automatica di alto livello, sia in grani che a cialde, se ben tarata e con l'utilizzo di una buona miscela di caffè, produce una bevanda di una qualità pari in molti casi a quella di un ottimo Barista. E, comunque, assolutamente superiore alla media.

Quanto è bravo il tuo Barista?

Se il tuo Barista è uno bravo, prima di azionare la macchina per farti il caffè lo vedrai compiere le seguenti azioni:

- Pulire il portafiltro, prima con il pennello e poi con il vapore
- Macinare il caffè al momento
- Pressarlo adeguatamente nel portafiltro
- Far scorrere l'acqua prima di inserirlo nella macchina
- Se il tuo Barista è uno bravo, tiene le tazzine sopra la macchina all'insù, così che a

riscaldarsi bene sia solo il loro fondo, quello che accoglie la crema di caffè. In questo modo le tue labbra non si ustioneranno e potrai assaporare tutta la pienezza del gusto del tuo Espresso!

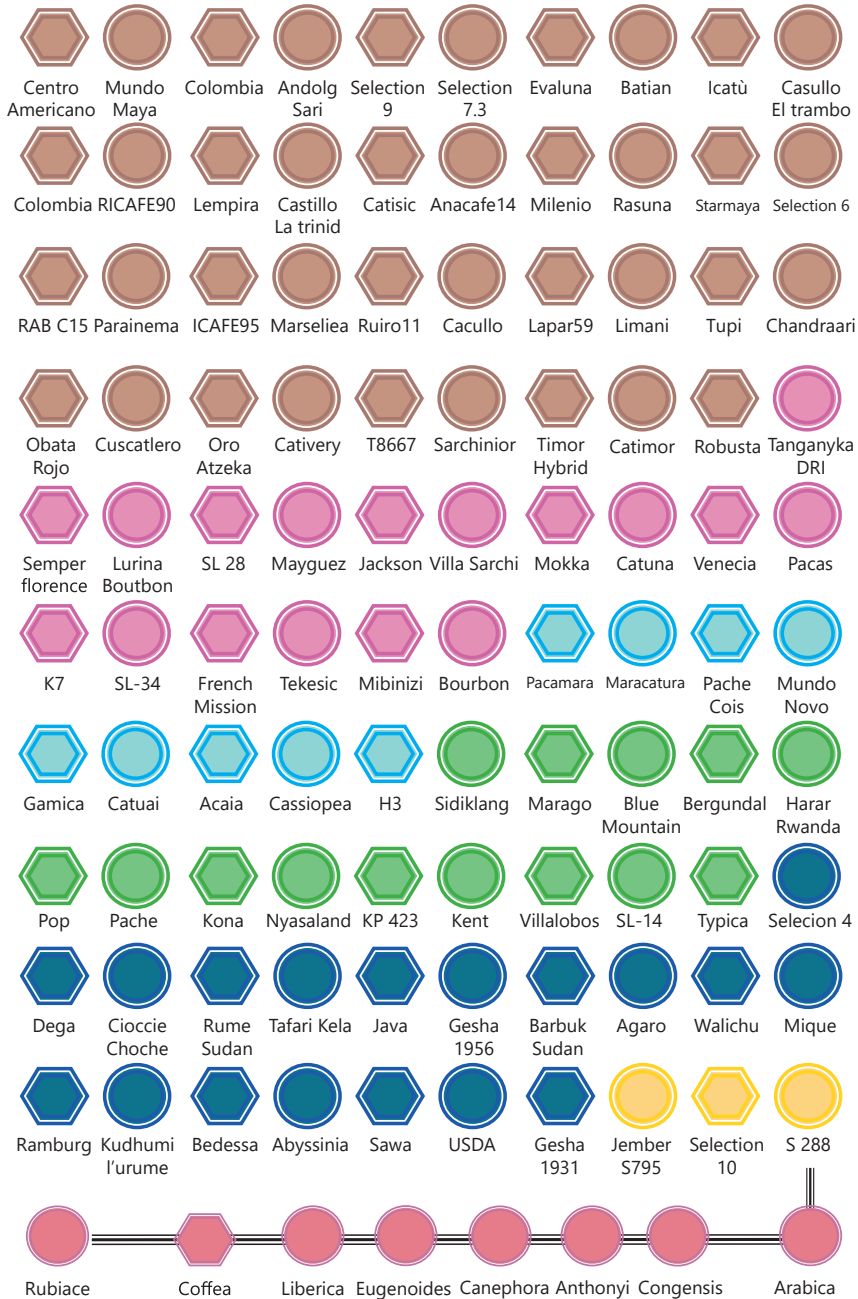
Se poi il tuo Barista è davvero bravissimo e pure appassionato, avendone il tempo, ti spiegherà anche cosa stai bevendo, raccontandoti cosa c'è nella tua tazzina!

COSA È IL CAFFÈ

Varietà/ Cultivar

Secondo Wikipedia, il caffè (in arabo Qahwa, in turco Kahve) è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi essiccati di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere Coffea, parte della famiglia botanica delle Rubiacee, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie. Sono necessari 5 anni perché una piantina di caffè produca i primi frutti, ogni pianta adulta rende da 500 grammi fino al massimo di 2 ½ kg. per raccolto.

Il caffè è uno dei pochi esempi nel mondo agricolo di piante di cui si utilizza il seme e non la polpa del frutto. Allo stato selvatico la pianta di caffè può raggiungere i 10-12 m di altezza, in piantagione viene potata in modo che non superi l'altezza di circa 2 metri. Le cultivar più diffuse sono Arabica e Robusta, differiscono sia per la quantità media di caffeina (0.8-2% nel primo caso, 2-4% la Robusta) sia per la quantità di aromi presenti, circa il doppio nell'Arabica, in genere la più pregiata. L'Arabica rispetto alla Robusta ha inoltre il doppio dei cromosomi (ovvero 44 contro 22): da questa varietà si ottiene una bevanda più complessa e completa da un punto di vista aromatico e gustativo. Esistono molte altre specie, anche se di qualità inferiore, tra cui la Liberica e l'Excelsa. L'Arabica e la Robusta hanno poi decine e decine di diverse varietà, per non parlare delle ibridazioni tra specie.



LO SAPEVI CHE LA PIANTA DEL CAFFÈ HA OLTRE 100 VARIETA'?

Variety:



COME NASCE IL CAFFÈ

Coltivazione/Aree Geografiche

La Coffee Belt

Le piantagioni di caffè si trovano in una fascia che si estende nell'area tropicale e denominata Coffee Belt, ovvero la cintura del caffè, un'area tra il tropico del Cancro e il tropico del Capricorno, nella quale le particolari condizioni geologiche e climatiche, tra le più disparate, rendono ottimale la coltivazione del caffè. I maggiori produttori mondiali sono il Brasile, il Vietnam, la Colombia e l'Indonesia. Seguono Messico, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, Etiopia, India, Ecuador.

La pianta del caffè, per sviluppare al meglio le sue capacità organolettiche, necessita di molta luce solare, ma allo stesso tempo anche di riparo da essa, in quanto l'insolazione diretta può diventare dannosa per il processo vitale della pianta. È fondamentale, inoltre, un'opportuna alternanza tra temperature medio-alte, ma mai altissime, con temperature basse, senza mai scendere però alla quota di gelo. Il range di temperature può essere individuato tra i 13 e i 26 gradi centigradi. A queste latitudini la luce e il calore del sole sono particolarmente forti e la pianta deve essere preservata dall'azione dei raggi solari troppo diretti, soprattutto le radici, che in questa specie di pianta corrono profonde nel terreno ma sviluppano anche moltissime ramificazioni immediatamente sotto la superficie del terreno. È facile comprendere dunque come un'insolazione eccessiva possa portare ad una forma di secchezza delle radici, con il rischio di compromettere la produttività della pianta. Spesso alle piante del caffè vengono intercalati altri tipi di piante, che servono a riparare dalla insolazione diretta e, in particolari condizioni climatiche, da raffiche di vento che potrebbero spezzare i rami più carichi di frutti.

COME NASCE IL CAFFÈ

Altitudine

Le piantagioni si distinguono in base all'altitudine: quelle dove si coltiva la Robusta si trovano generalmente fino a 1.000 m sul livello del mare, quelle dove si coltiva l'Arabica sono situate in zone di montagna, con un'altitudine tra i 1.000 e 2.500 metri. La pianta di Arabica predilige un clima più freddo, con escursioni termiche giorno-notte che vanno dai 10 ai 25C, e una minore quantità di pioggia annuale rispetto a quella di cui necessita la Robusta.

La caffeina è un'autodifesa per la pianta. Più la pianta cresce in pianura, maggiore è la condizione di stress alla quale è sottoposta, per via della grande umidità e della quantità di infestanti presenti, motivo per cui produce più caffeina. Il che da un punto di vista organolettico non è un aspetto positivo, perché la caffeina presenta un gusto notevolmente amaro. Salendo in montagna invece l'aria diventa più fresca, gli insetti sono meno presenti e di conseguenza le piante non hanno la necessità di produrre tanta caffeina per difendersi: ciò consentirà alla bevanda di avere una percezione di note più dolci in tazza. Anche l'ampiezza aromatica viene influenzata dall'altitudine: in condizioni, infatti, di elevata umidità e temperature molto alte, non crescono altri tipi di piante intorno alla pianta del caffè. Perciò i suoi sentori aromatici saranno molto influenzati da queste condizioni negative e presenteranno prevalentemente note di terra bagnata e muffa che, essendo preponderanti, copriranno gli eventuali aromi positivi presenti. Se invece la pianta sarà coltivata in altura, le condizioni climatiche saranno migliori: ci sarà più vento, che spazzerà via l'umidità e il sole sarà più diretto. Per queste ragioni i Farmer usano piantare vicino alle piante del caffè alberi d'alto fusto con foglie grandi, quali platano, papaya, banano e altri.

COME NASCE IL CAFFÈ

La maturazione, la raccolta e la selezione

Il livello di maturazione e la selezione dei raccolti fanno un'enorme differenza sulla qualità finale: la pianta di caffè ha una maturazione diversa a seconda dei momenti, causa la continua fioritura nella stagione delle piogge. Se si raccoglie tutto insieme a un dato momento, magari con l'utilizzo di macchine meccaniche, si mescoleranno ciliege di caffè mature con ciliege ancora troppo verdi e dunque la qualità media risulterà bassa, conseguentemente sarà basso anche il suo prezzo. Se invece ciascuno stadio di maturazione viene raccolto al momento giusto, quindi in più cicli e rigorosamente a mano, si avrà la qualità migliore: si può ben comprendere come questo meccanismo generi costi di produzione assai superiori, oltre alla bassa resa di questo metodo (parecchi frutti marciscono, cadono o nel frattempo vengono mangiati da insetti e uccelli). E inoltre, esattamente come nel caso dell'uva da vino, se si vuole produrre un caffè di alta qualità bisognerà scaricare a mano i grappoli dalle ciliege meno sane e anche questa procedura, oltre a limitare ulteriormente la resa, eleva ancora di più i costi.

La raccolta

È un processo che incide molto sulla qualità del caffè e che viene a sua volta influenzato a seconda delle caratteristiche del terreno su cui crescono le piante del caffè. L'accessibilità alla piantagione incide moltissimo sui metodi di raccolta del caffè, che può essere eseguita meccanicamente o a mano, con varie differenziazioni.

COME NASCE IL CAFFÈ

Stripping

Questo tipo di raccolta viene effettuata sia a mano, sia a macchina. Nel primo caso, il raccogliitore, tenendo fermi i rami della pianta con una mano, li scorre interamente con l'altra raccogliendo tutte le bacche in una volta sola. Ben si comprende come questo tipo di raccolta, pur essendo manuale, non porta a un risultato soddisfacente in termini di selettività ed è poco compatibile con risultati qualitativi, viene quindi destinato a produzioni di livello inferiore. Nel secondo caso, la raccolta viene effettuata tramite grandi macchine dotate di bracci meccanici vibranti che, passando attraverso i filari, scuotono i rami delle piante e fanno cadere le ciliegie di caffè.

Lo stripping genera delle pesanti ripercussioni sul risultato finale:

la presenza di gravi difetti tra i chicchi si può evitare solo effettuando raccolte più accurate, che selezionano solo i frutti migliori. Questo giustifica anche le profonde differenze di prezzo tra un caffè Specialty e un caffè anche di buona qualità, ma che ha subito dei metodi di lavorazione e raccolta diversi, meno dispendiosi in termini di tempo e manualità, e di conseguenza meno costosi.

Alcuni produttori con aziende agricole di grandi dimensioni e dotati di notevoli mezzi economici, utilizzano con successo un metodo di raccolta meccanizzata molto avanzata, che permette di effettuare selezioni più accurate del raccolto. In questo modo la qualità globale che riescono a raggiungere è paragonabile a quella della raccolta manuale.

Le macchine per la raccolta meccanizzata sono estremamente costose: molto spesso i caffè provengono da piccolissime aziende familiari, che non hanno la possibilità di dotarsi di sistemi di raccolta meccanizzati e quindi effettuano necessariamente solo raccolte manuali.

COME NASCE IL CAFFÈ

Raccolta manuale

La maturazione del caffè non avviene tutta nello stesso periodo, motivo per cui il raccolto è disomogeneo e necessita di passaggi successivi di selezione, che richiedono più manodopera. Il che comporta quindi costi maggiori.

Picking

Il picking è il sistema di raccolta dedicato ai caffè di alta qualità e in particolare al mondo Specialty Coffee (vedi pag.27). Prevede il passaggio tra le piante da parte di raccoglitori che scelgono frutti maturi presenti sul ramo, spesso fra frutti non ancora perfettamente sviluppati o frutti compromessi, eseguendo quindi una prima importante selezione del raccolto. Un contadino o un raccoglitore esperto raccoglie fino a circa 80 kg di ciliegie al giorno.

Metodi di lavorazione e lavaggio

Per ottenere il seme secco dal quale si ricava il caffè verde, il frutto deve essere opportunamente lavorato. I due principali metodi di lavorazione sono quello naturale, o a secco, e quello lavato, o a umido. Il primo, che prevede una raccolta del caffè manuale, consta dell'asciugatura delle ciliegie su un patio a terra o su serrande sopraelevate. Il metodo lavato invece, sempre basato sulla raccolta mano della ciliegia matura dal ramo della pianta, prevede la spolpatura della ciliegia con un macchinario che la comprime fino a estrarre il chicco grezzo, con i suoi residui ancora attaccati (il pergamino e la mucillagine). Dopodiché, i chicchi sono fatti fermentare in vasche, senza acqua (cosiddetta fermentazione aerobica) o con acqua (fermentazione anaerobica).

Il passaggio successivo è detto Channeling: dopo la fermentazione i chicchi sono lavati in un canale con acqua corrente e rimescolati con una pala. Infine, l'asciugatura può essere naturale, su un patio a terra o sopraelevata, oppure meccanica in cilindri con aria calda prodotta da caldaie a legna.

COME NASCE IL CAFFÈ

Influenze della lavorazione sul risultato: il **Flavore**

Come nel mondo del vino, anche per quanto riguarda il caffè ogni metodo di lavorazione porta a gusti e aromi differenti. Il metodo naturale produce in linea di massima caffè corposi, dolci, morbidi e complessi: è una lavorazione molto utilizzata anche per i caffè destinati all'Espresso, in quanto la lavorazione naturale esalta la corposità e la densità in tazza. Con il tempo la tecnica di lavorazione naturale è stata applicata con successo anche a caffè normalmente lavorati ad umido, con particolari processi che prevedono anche fasi di fermentazione controllata e che riescono a generare una eccellente complessità. Il metodo lavato produce un caffè dal gusto agrumato, un'acidità brillante e una marcata componente fruttata nei flavour, termine inglese in traducibile che può intendersi genericamente come "sentori", in italiano è stato recentemente elaborato come **Flavore**. È un termine molto importante nel mondo del caffè di qualità, è bene dunque averlo ben chiaro fin da adesso, anche se è la sua valenza maggiore è nella fase di degustazione del prodotto finale, in tazza (vedi pag. 23).

Dunque, per voler essere più precisi, la definizione completa di **Flavore** è la seguente: le combinazioni di caratteristiche odorose sprigionate dal liquido del caffè al palato e percepite al naso per via retronasale assieme alla percezione dei gusti sulla lingua e al palato. Il **Flavore** è percepito e quindi descritto solamente quando il liquido è a contatto con le papille gustative e con la cavità orale. Una volta deglutito il liquido inizia la percezione del retrogusto.

COME NASCE IL CAFFÈ

La valutazione complessiva del Flavour tiene conto dell'intensità, qualità e complessità della combinazione di gusti e aromi quando il caffè è aspirato al palato e rimane a contatto con la lingua.

Selezione: i Coffee Hunter

La ricerca, la selezione e l'importazione dei caffè sono affidate a particolari figure professionali, i cosiddetti Coffee Hunter.

Dotati di una profonda conoscenza della filiera di produzione, il loro compito principale è quello di essere l'anello di congiunzione tra il mercato e gli agricoltori proprietari delle piantagioni di caffè, i Farmer, con i quali lavorano a stretto contatto. I Coffee Hunter viaggiano continuamente nei paesi di origine, frequentano molto spesso i luoghi di produzione per visitare le piantagioni, alla continua ricerca delle migliori qualità di caffè verde da selezionare, acquistare e importare verso i mercati dei paesi acquirenti. È solo grazie al loro prezioso lavoro che la qualità del prodotto grezzo viene poi trasferita nella bevanda in tazza, attraverso la lunga serie di passaggi successivi della lavorazione, per ottenere un caffè privo di difetti sensoriali.

IL TORREFATTORE/ROASTER

Il caffè è un prodotto naturale, è materia viva: è soggetto, dunque, a deperimento e all'attacco di parassiti e muffe. Il caffè lo trasforma il torrefattore. Il primo dei suoi compiti è quello di garantire che siano state rispettate tutte le procedure relative alla salubrità del prodotto, identificando correttamente ogni singolo lotto di caffè e tracciandone il percorso dall'ingresso in torrefazione fino alla spedizione al cliente finale. Ma il torrefattore, o Roaster, è essenzialmente uno sperimentatore: partendo dall'analisi dello stato dei chicchi, troverà la tostatura ideale passando per numerosi test e assaggi, per individuare la miglior curva di tostatura. Tutto questo ha lo scopo di valorizzare al meglio le caratteristiche intrinseche di ogni specifica tipologia di caffè, esaltandone, mediante la propria competenza e conoscenza artigianale, i tratti aromatici e gustativi che arriveranno poi in tazza al consumatore finale. Il Roaster può in qualche modo essere paragonato a uno Chef, che è in grado di trasformare la materia prima in un piatto di alta qualità con professionalità e competenza.

Tostatura

La tostatura del caffè permette non soltanto di creare composti aromatici nuovi ovvero di rendere il chicco tostato straordinariamente profumato, ma lo rende anche meno denso più fragile e quindi più facile da frantumare per ottenere la polvere di caffè che viene poi utilizzata per la estrazione. Esistono due metodi di tostatura: ad aria calda, il cui risultato è uniforme, e a tamburo, che permette di ottenere un aroma più deciso. La temperatura del caffè viene poi abbassata velocemente con flussi d'aria e acqua vaporizzata. I parametri di torrefazione sono diversi per ogni miscela: tempo e temperatura creano un prodotto unico, per trasformare il chicco verde rendendolo idrosolubile, friabile e macinabile. Il processo è dunque indispensabile per estrarre le componenti aromatiche dal chicco.

IL TORREFATTORE/ROASTER

Della tostatura si occupa il "Roaster" o torrefattore, con macchine tostatrici che hanno diverse dimensioni e capacità nella tostatura del caffè verde. Oggi la cottura dei chicchi viene controllata attraverso dei software specifici, ma questi non possono prescindere la conoscenza da parte del torrefattore. Attraverso un'attenta gestione del calore che il chicco riceve durante le varie fasi della tostatura, un Roaster esperto può manipolare il risultato finale della tazza, accentuando particolari caratteristiche, attenuandone altre e sviluppando persino il mouthfeel (le sensazioni in bocca) e il corpo della bevanda. Un principiante, d'altra parte, può trasformare un ottimo caffè verde in una bevanda scialba o troppo acida o, con la pratica, una tazza bevibile ma non entusiasmante. Tostare i chicchi nella maniera corretta richiede grandi abilità sensoriali: una particolare attenzione all'odore, all'aspetto e al suono che il chicco produce durante la sua trasformazione. Ma questo è solo l'inizio. In generale:

La tostatura chiara: produce una minore quantità di solidi solubili in acqua e quindi il caffè avrà sentori aromatici più acidi e dolci, a volte note vegetali, ma meno corpo.

La tostatura media: porterà un equilibrio di solidi solubili e un equilibrio aromatico tra dolce amaro e acido e una media corposità.

La tostatura scura: una maggiore quantità di solidi solubili con prevalenza di note amare perdita di sentori acidi e fruttati, ma una maggiore corposità. Un caffè forte non è indice di un caffè di qualità maggiore, ma solo di una maggiore tostatura.

Molto spesso è, purtroppo, un escamotage usato da torrefattori di basso livello per coprire i difetti di una miscela di scarsa qualità: aumentare la nota di amaro e di bruciato con una tostatura maggiore, infatti, fa sì che altri difetti non vengano chiaramente percepiti al momento dell'assaggio.

IL TORREFATTORE/ROASTER

Tostatura a origini separate: in questo tipo di tostatura è racchiuso il segreto del caffè. Una miscela di caffè in media è composta da 5/7 diverse mono-origini: di norma, si tratta di 3 o 4 varietà di Arabica e almeno 1 Robusta. Per garantire un risultato finale eccellente necessitano di trattamenti diversi, anche se spesso vengono semplicemente messe a tostare tutte insieme, cosa che garantisce dei tempi decisamente più veloci, a scapito della resa in tazza: il gusto finale viene appiattito e banalizzato.

Ogni origine ha caratteristiche e necessità diverse: temperatura e tempi non sono uguali per tutte. Ogni singola origine va dunque tostata separatamente, per rispettare le caratteristiche organolettiche di ciascun tipo di chicco e per esaltare e valorizzare tutti gli aromi. Ogni varietà ha il suo punto di cottura preciso e un buon Mastro tostatore deve saper gestire perfettamente ogni singola cottura. I chicchi di caffè vengono raffreddati ad aria in maniera tempestiva in soli 4 minuti, per bloccare la cottura e non alterarne gli aromi, sempre sotto la supervisione attenta del Mastro tostatore. Per ottenere un risultato ottimale, i diversi tipi di caffè possono essere miscelati insieme solo dopo la tostatura e il successivo raffreddamento.

Miscelazione

Per ottenere una bevanda dal giusto corpo, con aroma e gusto ben equilibrati, è necessario effettuare una miscelazione di caffè di varie qualità e provenienze. La miscelazione del caffè consente anche di ottenere un prodotto che mantiene le stesse caratteristiche nel tempo.

Il consumatore abituale può così bere un caffè che ha più o meno sempre lo stesso corpo, sapore e profumo. La miscelazione del caffè può avvenire prima o dopo la torrefazione. Se si miscela prima si ottiene un prodotto più omogeneo per gusto e profumi. Miscelando dopo invece si regola meglio la tostatura dei vari lotti in base alla dimensione dei chicchi e tipologia delle differenti origini di caffè. Si può

IL TORREFATTORE/ROASTER

miscelare prima solo se si utilizza un'unica tipologia di caffè Arabica e se i chicchi hanno una grandezza uniforme. In caso contrario dopo la torrefazione si otterranno chicchi bruciati o crudi.

Macinatura

Il grinder, o macinacaffè, è la parte più importante dell'intero processo di produzione di un Espresso. La sua funzione consiste nell'ottenere particelle di caffè il più uniformi possibili e il più possibile costanti nel tempo. È di importanza essenziale che la macinatura venga effettuata appena prima dell'erogazione: il caffè già dopo pochi minuti perde infatti gran parte delle proprietà aromatiche e dopo mezz'ora ha quasi totalmente perso anche l'anidride carbonica, che ha un ruolo importantissimo nella formazione della crema. Esistono vari sistemi di macinatura, con differenze tra macine coniche e macine piane, ognuna delle quali influisce tangibilmente sul prodotto finale. Un tema fin troppo tecnico per essere affrontato qui: va detto, piuttosto, che il grado di macinatura non determina ciò che viene estratto ma determina il tempo necessario perché l'acqua raggiunga tutte le cellule del caffè. Quindi tempo e grado di macinatura sono direttamente collegati, quando si aumenta l'uno si dovrà aumentare anche l'altro, se si vuole ottenere la medesima estrazione.

Una combinazione perfetta di miscelatura, tostatura e macinatura: questo è il segreto di un ottimo Espresso.

IL TORREFATTORE/ROASTER

Stoccaggio/Imballaggi

Il tipo di confezionamento del prodotto finito, siano essi i grani interi o il caffè macinato in polvere, determinerà come e per quanto a lungo il caffè riuscirà a mantenere la delicata sinfonia di aromi costruita finora. A seconda della tipologia di caffè, sono necessari accorgimenti diversi per riuscire a mantenere inalterati gli aromi il più a lungo possibile:

- valvola di degassazione: consente ai gas che rischiano di deteriorare il caffè di uscire, ma non permette all'aria di entrare;
- confezionamento con azoto in atmosfera protettiva: permette di conservare freschezza e fragranza.

Ci sono poi le confezioni del prodotto già macinato, destinato più che altro al consumo familiare, sia in pacchi o lattine prevalentemente da 250 grammi, sia mono porzionato in capsule e in cialde. La nostra predilezione è per queste ultime che, oltre ad essere totalmente sostenibili perché in carta e quindi smaltibili nell'umido, sono il miglior compromesso qualitativo riguardo l'estrazione, quando prepariamo il nostro Espresso a casa.

L'ESTRAZIONE

È il momento clou: l'estrazione è un delicato equilibrio tra il grado di macinatura e il tempo di contatto dell'acqua che fuoriesce dalla macchina, ma non solo. In questa fase si sublima l'intero procedimento, perché l'Espresso non è "un caffè": esistono infatti una molteplicità di ricette, che combinano in modo diverso tutti gli ingredienti e le procedure base (tostatura, macinatura, quantità di polvere di caffè, pressatura, acqua, pressione, temperatura, tempo impiegato...) allo scopo di ottenere in tazza risultati differenti e molto caratterizzati.

L'Espresso

È solo uno dei tanti metodi di estrazione del caffè, ma è quello che lo caratterizza maggiormente. L'Espresso è una bevanda corta, corposa, composta da una parte liquida e da una cremosa. È l'unico dei vari tipi di caffè ad avere la crema in superficie, un'invenzione italiana conosciuta in tutto il mondo. Nel 1851 nasceva a Torino Angelo Moriondo, imprenditore illuminato al quale si deve l'invenzione della macchina per il caffè Espresso, un particolare manufatto che genera pressione in modo controllabile.

Istruzioni per un caffè perfetto

Esistono dei parametri codificati, che indicano i valori entro i quali un'estrazione viene considerata riuscita o meno, ma questo non impedisce a un Barista di uscire dagli schemi prefissati per ottenere una bevanda particolare o per offrire a chi la beve una sensazione gustativa unica.

Gli elementi fondamentali per ottenere un ottimo Espresso sono:

1. Il peso del caffè macinato che viene utilizzato;
2. il peso della bevanda in tazza;
3. tempo di estrazione.

L'ESTRAZIONE

Questi i principali parametri tecnici:

- temperatura di estrazione: da 90 a 96 gradi
- grammi di macinato: da 7 (dose minima per un Espresso di qualità) in su
- peso del caffè in tazza: da 14 in su
- tempo di estrazione: circa 25 secondi
- caffeina per tazzina: da 40 a 120 mg

Più si utilizzano miscele con alta percentuale di Arabica, maggiore è la grammatura del caffè richiesta e minore è l'intensità della tostatura necessaria.

Gli elementi dell'estrazione

L'estrazione, come hai visto fin qui, è una fase delicata e molto complessa, alla quale contribuiscono molti fattori, anche esterni alle procedure. Necessita infatti di parecchi e accurati passaggi, dei quali sono protagonisti di volta in volta svariati elementi. Vediamo i principali.

Macchine

Per preparare il nostro amato Espresso è di fondamentale importanza la macchina, che è tuttavia solo uno dei tanti elementi che fanno parte della sua ponderosa filiera produttiva, che stiamo imparando a conoscere in queste pagine. Esistono svariate tipologie di macchine, da quelle professionali da Bar, a loro volta divise in varie categorie, fino a quelle per uso casalingo, a cominciare dalle table-top in grani (bean to cup) per finire alla mitica caffettiera Moka. In mezzo a queste due categorie ci sono poi le automatiche e superautomatiche, le cui versioni professionali di alta gamma riescono a riprodurre risultati di estrazione eccezionali e costanti, simili o addirittura superiori a quelli di un normale Bar, ma senza la necessità di dover disporre di un Barista.

Se volessimo addentrarci nella descrizione della storia, delle caratteristiche e delle prestazioni di ciascuna tipologia, non basterebbe di certo un altro libretto come questo. Ci teniamo solo a far presente qui che la macchina per l'estrazione del

L'ESTRAZIONE

caffè, di qualunque livello qualitativo essa sia, per poter garantire un ottimo risultato in tazza, necessità di un presupposto fondamentale: quello della sua perfetta pulizia e costante manutenzione. Senza di esse, infatti, anche la migliore delle macchine, dotata della più performante tra le tecnologie, non produrrebbe mai e poi mai un risultato accettabile.

Acqua

L'Espresso è una soluzione di acqua e proprietà estratte dal caffè. All' 88-92 % è fatto da acqua, elemento che assume quindi un'importanza altrettanto fondamentale nella sua preparazione.

Durezza

L'acqua contiene una varietà di sali, tra cui il cloro. È molto importante quindi verificarne la durezza, che si misura in gradi francesi. La durezza totale corretta per il caffè dovrebbe essere compresa tra i 5 e gli 11 ° francesi, espressa in parti per milione dovrebbe avere un valore tra 50 e 110 PPM di CaCo_3 (carbonato di calcio, cioè il comune calcare)

L'ESTRAZIONE

Filtratura

Poiché l'acqua comunemente presente nelle reti idriche pubbliche ha una durezza molto superiore a quella raccomandata, occorre abbassarne i valori. I sistemi più efficaci allo scopo sono due: un sistema chiamato addolcitore, che non prevede filtri ai carboni attivi per il cloro e richiede un regolare intervento nel mettere del comune sale da cucina all'interno di un cilindro contenente apposite resine in grado di trattenere gli ioni di calcio e magnesio e cedere all'acqua sodio. In questo modo l'acqua non diventa comunque troppo povera di sali, condizione nella quale avrebbe difficoltà a sciogliere bene le sostanze del caffè. In alternativa è possibile utilizzare uno dei moderni filtri a cartuccia chiamati anche decarbonatori, in funzione delle resine contenute all'interno.

Tazzine

In tutto il processo di preparazione dell'Espresso riveste un'importanza fondamentale anche il ruolo della tazzina: essa, infatti, può determinare una variazione sia nel gusto dell'Espresso, sia nella sua percezione. Dal punto di vista tecnico è importante che una tazzina sia di buona porcellana dai bordi sottili ma dalla base spessa per custodire il calore dell'Espresso e con un'apertura non troppo larga per non disperderne rapidamente gli aromi. Le tazzine non devono essere mai troppo calde: vanno posizionate sopra la macchina da caffè, ma con l'imboccatura verso l'alto, sovrapponeandone al massimo due, il che consente di riscaldarle in modo abbastanza uniforme.

Pressatura

La pressatura del caffè macinato prima dell'infusione è un aspetto fondamentale: deve essere perpendicolare, per creare una superficie, detta "pannello", piatta e compatta, in modo da garantire una estrazione omogenea. Se questa, infatti, non avviene uniformemente in modo tale che la polvere di caffè si posizioni correttamente all'interno del filtro, si avranno dei caffè non estratti correttamente. È essenziale che questa fase avvenga in modo costante, con una pressione media di circa 20 Kg.

Infusione

La fase dell'infusione, quella che ti porterà in tazza la bevanda che gusterai subito

L'ESTRAZIONE

dopo, ha delle precise caratteristiche di procedura e specifici parametri di risultato. Quando non si arriva a sciogliere almeno il 18% del caffè, la bevanda ottenuta si definisce sottoestratta mentre quando si supera il 22% si definisce sovraestratta.

Temperatura

La temperatura ideale non esiste, è una scelta influenzata da molti fattori (tipo di miscela, stagione, gusto personale ed effetto ricercato in tazza), da cui dipendono i risultati finali. Più o meno la temperatura varia tra i 92 e i 96 C°.

Pressione dell'acqua

Normalmente tra 9 e gli 11 Bar, si estrae a pressioni inferiori (3/4 Bar) quando si desidera ottenere il discioglimento di tutte le sostanze del caffè e un maggior corpo.

Crema

È un'emulsione di zuccheri, acidi, mate riale proteico e caffeina creata dall'estrazione mediante acqua ad alta temperatura, alla pressione di circa 9 Bar in situazioni tradizionali, con una parte gassosa di anidride carbonica e composti aromatici volatili. Funge da tappo degli aromi e, in condizioni ottimali, dovrebbe avere non più di 5 mm di spessore, essere di color nocciola, elastica e priva di bollicine visibili.

Accorgimenti importanti

- Il porta filtro deve essere accuratamente pulito ad ogni utilizzo, anche con un flusso di acqua calda;
- Il caffè in grani deve essere macinato al momento e deve essere distribuito nel porta filtro in modo omogeneo per poi essere correttamente pressato.

LA DEGUSTAZIONE

Il caffè Espresso nasce per dare un piacere al consumatore e il suo sapore deve essere equilibrato in tazza: il profilo gustativo dell'Espresso non deve essere troppo acido, deve avere una crema consistente e deve essere dolce e non aspro.

Ai fini di una degustazione ottimale, è molto importante rendere l'atto di consumo del caffè qualcosa di consapevole, bello, buono, vero e giusto: chi, tra gli addetti ai lavori, saprà raccontarlo nel modo più efficace al consumatore renderà migliore quel breve pezzettino della sua vita, perché lo farà sicuramente un po' più felice, trasformando quel semplice atto di consumo in un vero e proprio godimento.

Il processo di degustazione di un caffè coinvolge in prima istanza il nostro naso, successivamente, quando iniziamo a berlo, viene coinvolto il senso del gusto e poi quello tattile: si può dunque parlare a buon titolo di una vera e propria analisi sensoriale. L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica, l'anello di congiunzione tra il caffè che assaggiamo e le percezioni dei cinque sensi: vista, olfatto, gusto, tatto e udito. Le fasi dell'analisi sensoriale sono: evocare con gli organi di senso, misurare con l'assaggio, analizzare i dati, interpretare i risultati. La difficoltà è rendere più oggettivo possibile ciò che è percepito come qualcosa che, in effetti, è totalmente soggettivo, come lo sono appunto i nostri organi di senso. La degustazione ovviamente segue la stessa logica.

A livello professionale, per riconoscere gli aromi sia positivi che negativi che si possono più comunemente trovare nel mondo caffè, ci si allena annusando fialette in kit appositamente elaborati, riempite con soluzioni che sprigionano sostanze atte a ricreare il composto odoroso presente in natura. In un ambito più amatoriale il consiglio è di tornare a fare come da bimbi, annusare tutto e con attenzione: per imparare a riconoscere i gusti senza essere condizionati dagli aromi prova a tappare il naso (occludere così l'accesso delle sostanze aromatiche ai recettori olfattivi) e "ascoltare" se riesci a riconoscere, grazie ai recettori gustativi presenti sulla lingua, quale gusto caratterizza il caffè che stai assaggiando. Vedrai che non sarà affatto facile percepirlo realmente.

LA DEGUSTAZIONE

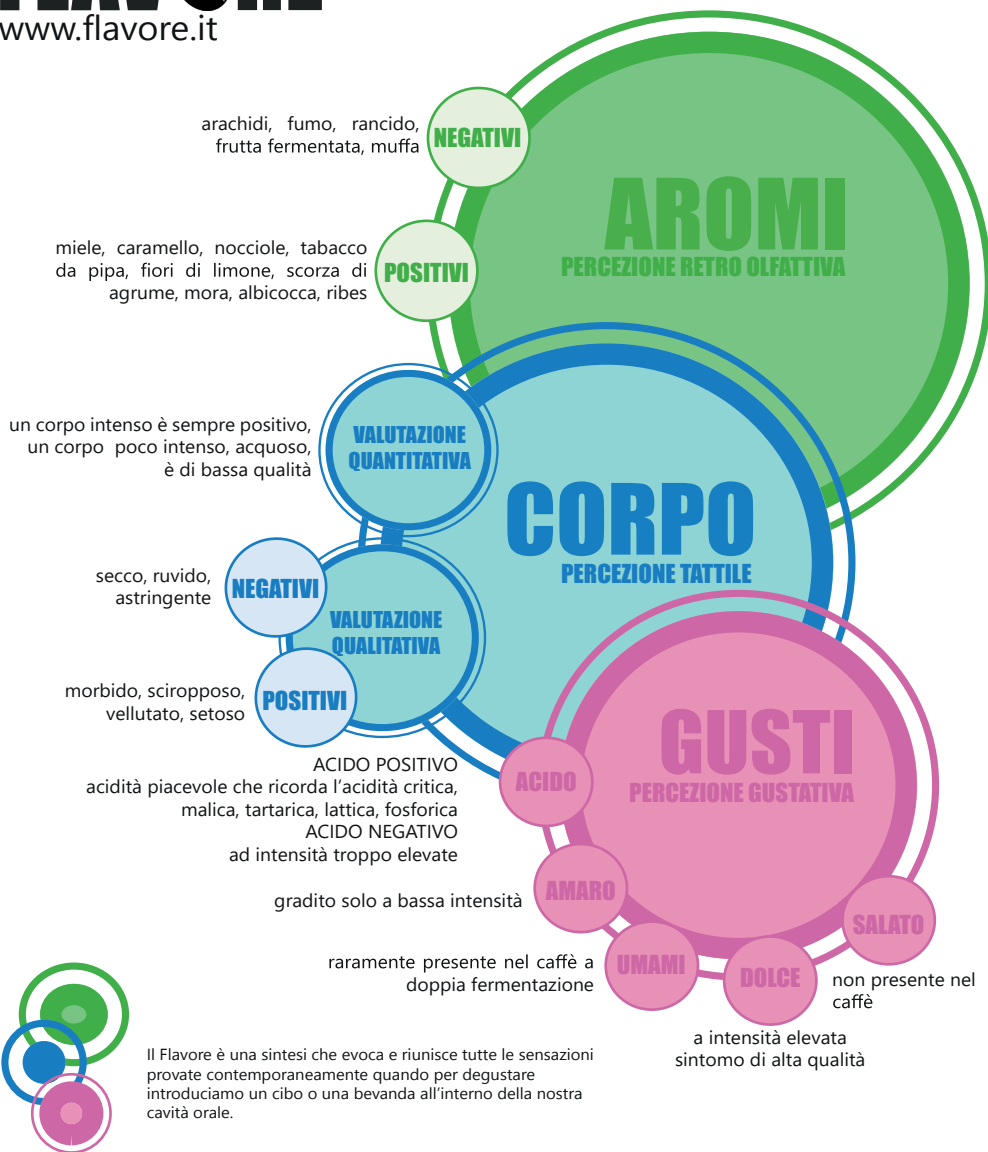
Se nell'esperienza degustativa il primo piacere deriva dal "conoscere" la storia, la vita della bevanda e di chi l'ha prodotta, il secondo deriva certamente dal sentire e comprendere davvero ciò che stiamo assaporando. Basta quindi alle forzature, come quando siamo condizionati dall'aroma di violetta nel vino solo perché lo abbiamo letto in etichetta: andiamo invece alla ricerca del vero piacere, che ci viene dato dal riconoscere le differenze, ad esempio, fra un caffè positivamente complesso e un caffè difettoso. Proprio così: prima di tutto impariamo a riconoscere ciò che è negativo, ovvero derivante da un difetto di prodotto o di processo, magari quei caffè che sono solo amari con sentori aromatici di legno, terra, muffa e astringenti al palato. Insomma, riconoscere il buono dal cattivo, il difettoso dal fatto prodotto, è la prima cosa che deve interessarci e guidarci al consumo.

LA DEGUSTAZIONE

I sentori: gusti e aromi

FLAVORE

www.flavore.it



AD OGNI CAFFÈ IL SUO AROMA

La percezione retro olfattiva del caffè (aromi) è uno dei parametri che vengono usati durante la degustazione del caffè. Insieme alla percezione tattile e a quella gustativa, definisce il sapore di un caffè.

Maggiori informazioni su WWW.FLAVORE.IT.



AROMI NEGATIVI



VEGETALE

Patata
Pisello
Cipolla
Legno asciutto
Peperone Verde
Cetriolo
Terra
Muschio
Terriccio bagnato
Muffa
Legno bagnato



FERMENTATO

Frutta fermentata
Marcio
Letame
Medicinale - fenico



ANIMALE

Pelle
Cuio
Sudore
Rancido
Pescato



BRUCIATO

Fumo
Pane bruciato
Ceneri



FRUTTA SECCA

Arachidi
Mais
Pop-Corn
Guscio di noce
Guscio di mandorla



AROMI POSITIVI



FRUTTI

Tropicali
Agrumi
con seme
di bosco rossi
di bosco neri
disidratati
canditi



FIORI

Gelsomino
Rosa
Viola
Fiore d'arancio
Fiore di limone



VEGETALE

Tabacco da pipa



TOSTATO

Pane tostato
Biscotti
Fava di cacao
Caramello



FRUTTA SECCA

Mandorle
Noci
Nocciole



SPEZIE

Pepe bianco
Chiodo di garofano
Cannella
Cardamomo



ANIMALE

Burro
Cioccolato bianco
Miele

NON SOLO ESPRESSO

Gli specialty Coffee

Le bevande di caffè più conosciute al mondo sono l'Espresso, l'americano, il turco e il greco. Ma esistono molti altri modi per degustare il caffè, tra cui il Brewing e il caffè solubile, che però non esploreremo qui. Giunti quasi al termine di questo viaggio nel meraviglioso mondo del caffè, desideriamo soltanto accennarvi ad un fenomeno che non può non essere portato all'attenzione del grande pubblico, per via della grande qualità che esprime, premiata dall'attenzione crescente che sta ottenendo sul mercato al consumo: gli Specialty Coffee.

Il termine indica un caffè di altissima qualità a cui sono stati riservati i migliori trattamenti in una catena ininterrotta che parte dal chicco e arriva alla tazzina. Un caffè può essere definito Specialty solo se rispetta i criteri definiti dalla Specialty Coffee Association (SCA), ovvero raggiunga un minimo di 80 punti su una scala di 100, contenuta in una scheda analitica con specifiche voci di valutazione. Gli Specialty coffee si distinguono per l'assenza quasi totale di difetti, per merito di una attentissima selezione all'origine e per la presenza di caratteristiche organolettiche specifiche, che derivano da terroir e da particolari lavorazioni. Uno Specialty è, di fatto, l'equivalente di un Grand Cru o di una grande etichetta nel mondo del vino. Si tratta comunque di una nicchia molto ristretta, costituita da piccoli lotti di altissima qualità, che ha quote minime sul mercato globale del caffè, che troppo spesso si basa su prodotti di livello medio-basso e produzioni massificate, poco attente alla qualità. Uno Specialty è dunque innanzitutto una catena virtuosa, un vero e proprio percorso di eccellenza, tracciato e certificato. Un passaggio fondamentale è la preparazione finale del prodotto attraverso il Barista, che crea una connessione virtuosa tra il produttore, la lavorazione del prodotto grezzo, la tostatura e, infine, la degustazione. Un caffè Specialty è una vera e propria esperienza di gusto, che passa appunto attraverso le competenze del Barista, capace di orchestrare sapientemente attrezzature, strumenti e metodologia estrattiva, in modo tale che vengano valorizzate ed esaltate le caratteristiche più pregiate delle varie tipologie caffè pregiati.

- Osservare la texture e il colore della Crema ci dice già tanto della qualità di un caffè: se troppo striata e scura, sarà probabilmente sovraestratto se non bruciato,

CONSIGLI PER GODERSI AL MEGLIO UN BUON ESPRESSO

se troppo chiara e non uniforme, sarà acquoso o sottoestratto. Fallo notare al tuo Barista e chiedigli di rifarlo;

- Inalare profondamente gli aromi prima di berlo: è la parte essenziale di una corretta degustazione, che te lo farà gustare appieno;
- Edulcoranti? No grazie! L'aggiunta di un elemento dolcificante altera e copre aromi e sentori: nulla di male, intendiamoci: ma se aggiungi un edulcorante non stai più gustando un vero Espresso, ma un'altra bevanda;
- Mescolare prima di bere: a mano a mano che si procede con l'estrazione la consistenza della bevanda in tazza varia. Ecco perché, anche se non si aggiunge alcun edulcorante, il caffè va sempre mescolato, per equilibrarne corposità ed intensità;
- Assaporare lentamente: lo hai appena imparato, le note aromatiche e i sentori che la tua bevanda sprigiona vanno esplorati al palato con lentezza e senza distrazioni;
- Per tutte le ragioni di cui sopra, l'ultimo consiglio, il più importante, è: **godersi il momento, fino in fondo.**

PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE SALUTARI DEL CAFFÈ

La caffeina

Le caratteristiche nutrizionali principali del caffè sono dovute principalmente alla caffeina.

La caffeina è un alcaloide che, assunto per via interna, esercita una discreta funzione nervina, che interagisce sul sistema nervoso centrale, e quindi psicotropa, ovvero che ha un effetto sulle funzioni psichiche: nello specifico stimola infatti la veglia, migliora la reattività muscolare e tende a migliorare il livello di attenzione. La caffeina ha anche effetti sul sistema cardio-circolatorio, agendo prevalentemente come vasodilatatore e accelerando il ritmo del cuore. Inoltre, sembra che una delle sue componenti, la metilxantina, possa influire sul metabolismo lipidico, incrementando il rilascio di acidi grassi da parte delle cellule adipose. Ha anche delle spiccate proprietà diuretiche, che sono da attribuirsi ai suoi effetti blandamente irritativi sull'epitelio renale.

Se da un lato il caffè è controindicato in chi soffre di irritabilità gastrica, la sua blanda attività irritativa gli conferisce proprietà eupeptiche, ovvero facilitanti la digestione. L'irritazione della mucosa gastrica favorisce infatti la secrezione di acidi e la digestione può essere così in qualche modo favorita.

Altri componenti interessanti del caffè sono gli acidi clorogenici, una classe di fitonutrienti polifenolici che ha mostrato effetti antinfiammatori e antiossidanti, oltreché di riduzione della pressione sanguigna (anche se in questo caso competono con la caffeina, che invece tende ad alzarla).

A seconda della miscela di caffè utilizzata, il contenuto di questi composti può variare fino a 30 volte, in dipendenza dal livello di tostatura dei chicchi: più sono tostati, meno acido clorogenico contengono (la tostatura può eliminarne fino al 90%). Al di là della tostatura,

tuttavia, pare che il maggior impatto sull'effetto antiossidante dell'acido clorogenico sia dato dall'aggiunta o meno di latte: quando si aggiunge latte al caffè, l'attività antiossidante diminuisce di più della metà.

PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE SALUTARI DEL CAFFÈ

Lo stesso effetto però non si rileva aggiungendo latte di soia: sembra che le proteine del latte siano in grado di legare i fitonutrienti a livello intestinale, impedendone l'assorbimento, fenomeno che non si verifica con il latte vegetale.

E infine, una nota importante: le calorie contenute nel caffè sono considerabili pressoché nulle, ovviamente a patto che la bevanda non venga zuccherata e non venga consumata con panna, latte, alcolici, etc.

Ma la proprietà più apprezzata del caffè è quella di essere in grado di mettere subito di buon umore chi lo gusta!

CAFFÈ E SOSTENIBILITÀ

Il tema della sostenibilità è diventato oramai un cardine fondamentale della nostra vita, un punto fermo e imprescindibile con il quale è necessario confrontarsi e fare i conti in ogni momento, dalle scelte sul lavoro allo stile di vita, fino ai consumi personali. Tutta l'industria, di qualsiasi settore, sta rivoluzionando i propri processi per renderli più sostenibili: chi non lo metterà in atto velocemente sarà inevitabilmente tagliato fuori dal mercato, proprio grazie alle scelte dei consumatori.

Siamo noi infatti che, da bravi utenti finali informati e determinati al cambiamento, dobbiamo agire per migliorare il nostro pianeta e quindi la qualità della nostra vita. Si può fare del bene anche solo imparando a consumare in modo responsabile e consapevole, basta modificare le nostre abitudini e adottare nuovi piccoli gesti quotidiani, prestando un po' d'attenzione in più del solito. Ci sono comportamenti che oramai dovrebbero essere già entrati nelle abitudini di tutte le famiglie italiane: ci riferiamo in particolare alla raccolta differenziata, con il corretto smistamento dei rifiuti a monte.

Ma se davvero vogliamo incidere sul cambiamento, dovremmo imparare a fare qualcosa di più ovvero tendere ad azzerare la produzione dei rifiuti, riutilizzando più che riciclando. Beninteso, il riciclo è già di per sé un comportamento virtuoso: le moderne tecnologie permettono un recupero quasi totale delle materie prime riciclabili, ma ciò viene realizzato attraverso un grande consumo di energia che, anche se si trattasse al 100% di rinnovabile, sarebbe in ogni caso uno spreco.

La sostenibilità è un tema estremamente vasto ed importante, anche questo troppo complesso per essere trattato qui, dove si parla solo di caffè. Vogliamo darti però alcuni consigli, per fare anche noi la nostra piccola parte per salvare il pianeta aiutandoti a acquisire comportamenti virtuosi anche quando gusti il tuo Espresso. Sicuramente niente di nuovo per te che sei un cittadino super smart, alcuni di essi, anzi, sono decisamente banali, ma non vogliamo perdere l'occasione per ribadirlo. E quindi:

- ove possibile, usa tazzine di ceramica che potrai lavare e riusare all'infinito;
- se proprio non si può evitare (soprattutto sul posto di lavoro, spesso per motivi organizzativi e logistici), fai sì (pretendilo!) che i bicchierini siano almeno di carta (e non di plastica) e, soprattutto, smaltiscili correttamente;
- evita le capsule, sia in plastica che in alluminio: anche se correttamente smaltite, sono pur sempre un rifiuto. Se invece finissero disperse nell'ambiente, soprattutto le seconde, sarebbero una bomba ecologica;
- smaltisci i fondi di caffè nell'umido o, meglio ancora, crea una compostiera nel tuo giardino: i fondi di caffè sono un ottimo fertilizzante naturale!
- se non lo hai, coinvolgi i tuoi vicini per crearne una condominiale, oppure consulta il tuo Comune per sapere come fare a contribuire al verde pubblico con i tuoi fondi di caffè.

Lo spreco alimentare

La plastica, tuttavia, non va bandita o peggio demonizzata a prescindere: ci sono casi in cui è utilissima, nel settore alimentare è poi fondamentale soprattutto per evitare sprechi, che è un'altra forma di sostenibilità e un importante contributo alla salute del pianeta.

Proprio in campo alimentare, infatti, l'obiettivo zero rifiuti/emissioni non è facilmente raggiungibile, soprattutto quando si tratta di cibi che, per le loro caratteristiche, non vanno direttamente consumati una volta preparati. Per conservare in modo sicuro un prodotto sono necessari, infatti, gli imballaggi e i più efficaci per preservare adeguatamente i cibi e garantirne la non deperibilità immediata, sono solo in plastica.

Sulla plastica si è detto tutto e il contrario di tutto. Per questo è importante saper distinguere le informazioni giuste. La plastica, dunque, non va demonizzata: se correttamente smaltita essa è totalmente innocua ed è riciclabile al 100%. La plastica ha una funzione fondamentale, dunque, sia per quanto riguarda la riduzione dello spreco, consentendo di conservare i prodotti al meglio, allungandone la vita, sia sul fronte della sicurezza alimentare, proteggendoli da contaminazioni.

NOTE CONCLUSIVE E RINGRAZIAMENTI

Il nostro manualetto senza pretese si conclude qua: anche se alquanto coinciso, speriamo di averti fornito uno spaccato quanto più possibile chiaro ed esaustivo sul fantastico mondo del caffè che, come te, tanto amiamo.

È nostro dovere precisare che ciò che hai letto è, in parte, il frutto di una accurata e puntuale rielaborazione a cura della nostra redazione: ci siamo ispirati infatti alla sapienza di grandi esperti, che hanno illuminato nel tempo il nostro percorso di conoscenza del mondo del caffè, dalle cui pubblicazioni abbiamo attinto numerosi spunti e nozioni importantissime. È per questo motivo che desideriamo ringraziare caldamente innanzitutto gli amici di POZ, Chiara Bergonzi e Fabio Verona, per averci consentito di utilizzare stralci dei loro libri. Testi che ti consigliamo assolutamente di acquistare, se desideri approfondire come si deve tutto ciò che ti abbiamo raccontato qui:
Il caffè. Specialty coffee, roasting e assaggio tecnico, espresso e brewing, latte art e bevande vegetali di Chiara Bergonzi - Hoepli editore-2021

Il mondo del caffè dalla A alla Z per professionisti e consumatori esigenti: ogni fase del processo di produzione e tostatura fino all'assaggio tecnico, il "cupping", tutto spiegato da una figura di riferimento del settore.

[Inquadra qui per acquistare:](#)



Professione barista. Manuale pratico per l'espresso perfetto di Fabio Verona - Tecniche Nuove editore-2021

L'arte di preparare "il caffè" richiede non solo passione ma tanta conoscenza e una buona dose di tecnica. Questo manuale vuole portare il lettore ad acquisire le nozioni fondamentali sulla conoscenza e il corretto utilizzo delle moderne attrezzature. Scritto in modo discorsivo e un po' scanzonato, diventerà il vostro taccuino di viaggio in questa magnifica avventura che è la professione del barista. [Inquadra qui per acquistare:](#)



Ringraziamo inoltre le Edizioni Medicee di Firenze, per i contributi iconografici e testuali relativi a Zero Caffè-il diritto alla felicità, il nuovo libro di Sandro Bonacchi e Andrej Godina, anche questo consigliatissimo, che esplora il mondo del caffè sotto un profilo etico e di sostenibilità sociale e ambientale.



Abbiamo preso spunto anche da vari interessanti articoli specialistici, pubblicati soprattutto sulle testate [Comunicaffè.it](#) e [The WOM Healty](#), del gruppo Mondadori.

Se ti fa piacere, scrivici i tuoi commenti e osservazioni su info@poz.coffee. Grazie per averci dedicato il tuo tempo, che speriamo sia stato ben investito.

A presto, Be POZitive!





www.poz.coffee