



specialisti dell'espresso



WWW.ESPRESSO-SCHOOL.COM



specialisti dell'espresso

info@espresso-school.com

Dispensa

Questa dispensa raccoglie una serie di piccole informazioni utili a quelle persone che intendano intraprendere una professione che le vedrà vicine al mondo del caffè

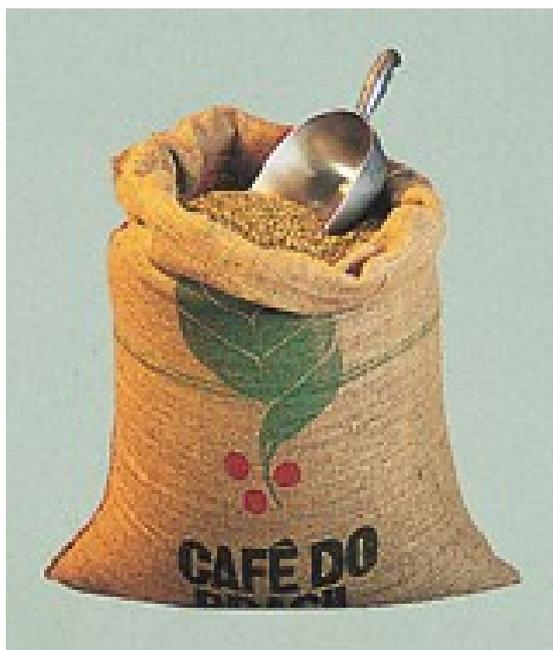
Le notizie riportate in questa dispensa si intendono inutili se non sono supportate dalla professionalità lavorativa, educazione e creatività dell'operatore.

L'operatore deve proporre la propria immagine positiva continuamente ai clienti, facendo modo che questi si trovino sempre a proprio agio al momento della vendita

Il consumo di caffè espresso italiano è un'abitudine che si va diffondendo nel mondo intero; oggi la nostra metodologia di trasformazione dai grani di caffè a tazzina è tendenza in tutti i migliori locali

E' vero che se nel resto del mondo il caffè espresso è moda, in Italia soffre di un'ingiusta svalutazione. L'espresso necessita di quelle tante piccole attenzioni che lo fecero grande, dalla cura nel trasformarlo alla fantasia e rinnovamento del proporlo.

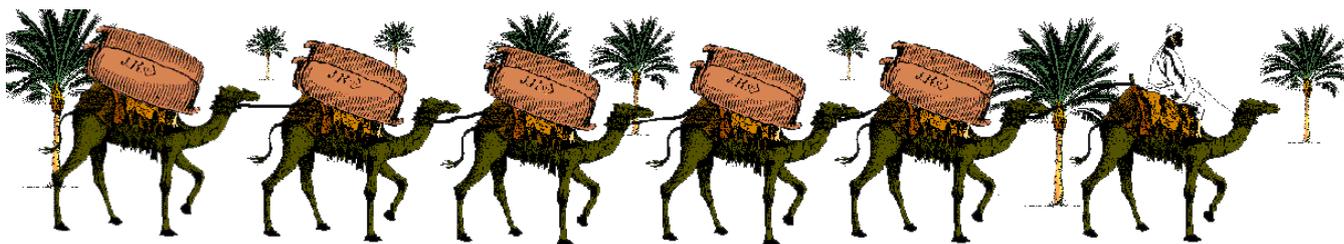
E' nostro compito comunicare la nostra conoscenza e motivare gli operatori alla cultura del caffè, del caffè espresso e dei suoi derivati



1. Il passato del caffè
2. Dove si trova
- 2.1 Pascucci e l'ipegno biologico ed equo Solidale
3. La pianta e la composizione chimica
4. Coltivazione e prime fasi di lavorazione
5. Classificazione assaggio e valutazione dei campioni
6. L'imbarco il viaggio e sbarco in Italia
7. Il ritiro, la torrefazione e caratteristiche di miscelazione
8. la tecnologia è nulla senza esperienza
9. Distribuzione
10. Sistemi di estrazione ed espresso
11. Alcuni segreti per una buona tazza
12. Caffè e salute
13. Il latte, produzione, struttura e cappuccino

1-Il passato del caffè:

Tante leggende sono collegate alla scoperta del caffè; la più diffusa, ed anche la più accreditata, narra di pastori etiopi che notarono come le loro capre divenivano molto più irrequiete dopo aver brucato le bacche di un certo cespuglio. I pastori portarono questi strani frutti a dei monaci mussulmani del convento di Sechodet. I monaci, dopo vari esperimenti, iniziarono ad abbrustolire i semi del frutto per farne delle tisane per le notti di preghiera.



Il caffè trovò certamente terreno fertile nel mondo mussulmano come valida alternativa al vino ed alle bevande alcoliche. I primi cenni scientificamente validi risalgono alla descrizione dell'italiano Prospero Alpino già nel 1582.

La diffusione in Europa della nera bevanda avviene all'inizio del 1600. Ed a Venezia, allora capitale mondiale del commercio, inizia la vendita del nuovo prodotto nelle farmacie dei pochi quantitativi giunti con le navi; di seguito saranno aperte oltre 200 botteghe! Lo storico caffè Florian di piazza S. Marco è datato 1720.

A Vienna il caffè giunge nel 1683, con l'invasione dei Turchi, i quali una volta sconfitti lasciarono 500 sacchi di caffè nell'accampamento abbandonato. Un polacco di nome Kolschitzky per gli onori di guerra, ricevette come premio i 500 sacchi. Kolschitzky, che conosceva il modo Turco per bere il caffè, si ingegnò per filtrarne i residui e lo addolcì con del miele. Essendo molto ingegnoso il polacco si fece confezionare da un fornaio di nome Wendler dei dolci a forma di mezzaluna (Kipfel) ed altri tondi dalla fornaia Krapf (che divennero poi i Krapfen). Con Kolschitzky le botteghe del caffè ebbero un enorme successo, e da lì poi in tutto il nord Europa, nonostante l'ostruzionismo dei governi che diffidavano di quella bevanda che risvegliava coscienze e lumi e di quei locali ove si radunavano pensatori rivoluzionari; non ha caso in Francia i caffè furono punto di ritrovo e di lavoro dei grandi pensatori dell'epoca: Diderot, Voltaire, Balzac sono tra coloro che si vantavano di bere innumerevoli tazze della nuova e pregiata bevanda.

Le prime torrefazioni in Italia compaiono alla fine del 1800. Fino a quel momento il caffè veniva acquistato crudo e torrefatto spartanamente all'interno delle mura domestiche. Da allora i torrefattori hanno progressivamente tolto questa incombenza alle famiglie, ideando con professionalità le miscele con la funzione di avere un prodotto sempre più costante e calmierato nel prezzo.

Ad inizio '900, nella lunga evoluzione della storia delle torrefazioni italiane, s'inserisce coraggiosamente un commerciante proveniente da una piccola e lontana località dell'Appennino, Antonio Pascucci, capostipite di una famiglia e di un'azienda che, di quella storia scriverà capitoli da protagonista.

Sono tempi difficili, il montefeltro è lontano dalle rotte della ricchezza e dal fermento delle grandi città, ma il commercio di caffè, sia crudo sia torrefatto in pionieristici pentoloni di latta, rende ragione alle vedute positive d'Antonio, che trasmetterà al figlio Mario una dote enorme costituita d'ottimismo e fiducia nel futuro e nel commercio.

Con Mario l'azienda di generi alimentari cresce, per prima nella cittadina si dota di un automezzo e per prima crea una rete commerciale fissa fino alle grandi città del nord. Il caffè accompagna da protagonista questa fase che solo gli eventi della seconda guerra mondiale freneranno. Subito dopo è già ora di passare il testimone ad Alberto.

Alberto ha il compito di riorganizzare e rilanciare l'azienda che, anno dopo anno, sempre più si afferma.

Fino al giorno della scelta definitiva. Tra gli anni '70 e '80.

Il caffè è in Italia ancora un prodotto di largo consumo domestico, l'espresso una tradizione dal basso costo e dalle caratteristiche rudi. L'intuizione, la volontà di Alberto sono invece di portare l'azienda all'eccellenza attraverso l'alta qualità, la delicatezza e la ricerca di aromi sempre più pregiati, anticipando gli stili di oggi. Una scelta coraggiosa, che nel tempo si è rivelata vincente. Una scelta condivisa col figlio Mario, con cui condivide da allora e con la sorella Francesca la conduzione della Caffè Pascucci Torrefazione.

2-Dove si trova geograficamente:

Come già accennato, la patria d'origine del caffè è l'Etiopia, da qui venne trapiantato nella penisola arabica e nello Yemen. Poi, dal 1720, le piante di caffè raggiungono le americhe.

La pianta di caffè necessita di abbondanti precipitazioni e di un clima molto caldo (mai sotto i 20°). Per questo la si trova fruttificante solo nello spazio geografico tra il tropico del cancro e il tropico del capricorno. La pianta di Arabica trova il suo ideale ambiente ad una altitudine tra i 1300 ed i 1900mt., mentre la Robusta cresce meglio in zona collinare (2/300 mt).



Le principali zone produttive sono oggi America meridionale e centrale, Messico, Antille, Africa orientale, Costa d'Avorio, Uganda, Camerun, Madagascar, India, Indonesia, Vietnam.

Decenni di tradizione, costituite scrupolose scelte, verifiche continue e costanti, hanno portato la Caffè Pascucci a selezionare determinate aree geografiche di riferimento ove acquistare i caffè necessari alla propria produzione. Costa Rica, Haiti, Brasile, Colombia, India ecc. sono tra i 12 in cui la Caffè Pascucci opera. Ma attenzione! In azienda si è sempre pronti ad analizzare campioni nuovi ed eventualmente cambiare piantagione se le verifiche sui prodotti propongono caffè migliori e più adatti a far parte della squadra.



specialisti dell'espresso

2.1-Pascucci e l'impegno Biologico ed Equo Solidale

La Torrefazione Pascucci seleziona ad oggi circa 18 tipologie di caffè verdi da tutto il mondo, dai trader nazionali ed internazionali ma anche direttamente dalle piantagioni, con una particolare attenzione a caffè di qualità organici che seguono una tipologia di commercio equo e solidale. Il progetto nasce nel 2008 quando l'agronoma Congolese Diane si trasferisce per un periodo ad Haiti nella ricerca di famiglie di coltivatori per stipulare un nuovo progetto di Crescita.

Il caffè è la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua, con 824 miliardi di tazze ripartite nel seguente tipo di consumo:

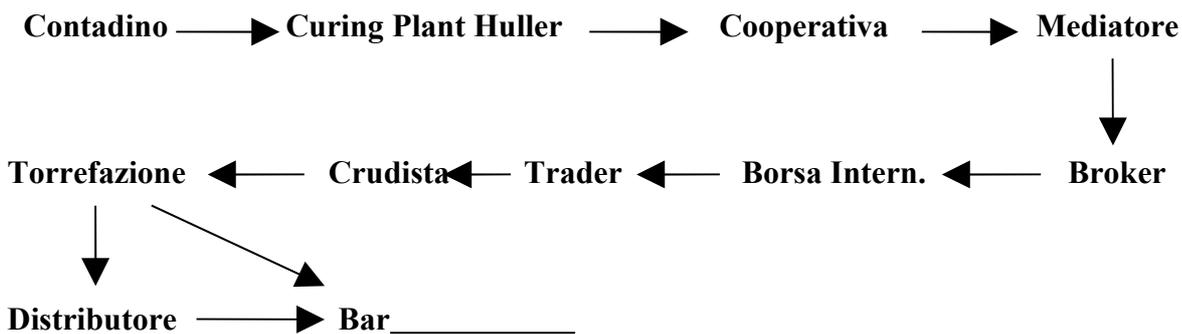
50% Solubile

30% Filter

10% Bollito, Francese o Moka

10% Espresso

Il mercato di questa bevanda è complesso e delicato, così come decine gli attori che ruotano intorno a questo mercato. Attori che alzano il costo finale della bevanda, penalizzando spesso chi sta a monte di questa 'giostra'. Analizziamone il percorso attraverso uno schema:



Questa catena, chiamata CGVC (Coffee Global Value Chain), termina in una ripartizione da osservare profondamente dei 90 centesimi di media Italiana della Tazzina D'Espresso:

1,5% Contadino

4% Crudista

15% Torrefazione

80% Bar Caffetteria

Il dato più preoccupante è indubbiamente il primo.

L'apertura delle frontiere doganali ed il commercio libero tra molti Stati produttori e consumatori di caffè ha però permesso lo sviluppo di una tipologia di commercio atta alla crescita degli attori a monte della catena, i Contadini.

Tornando alla avventura Haitiana dopo una veloce analisi del mercato, in un anno di lavoro, la Torrefazione Pascucci è arrivata a chiudere accordi commerciali direttamente con la Cooperativa Cocano, che oggi produce caffè di qualità esclusivamente per la Factory di Monte Cerignone, bypassando tutti gli altri attori della catena. Questo permette alla cooperativa di alzare il prezzo dei sacchi ed alla Torrefazione di risparmiare sul costo di quest'ultimi. Con la differenza positiva di prezzo sulla piantagione si sviluppano progetti di costruzione case e scuole, ampliamento degli



specialisti dell'espresso

ettari produttivi, miglioramento della qualità produttiva, che significa miglioramento della vita sulla piantagione dei nostri produttori. Ecco il significato del commercio equo per l'azienda Pascucci, che ha creato un marchio proprio di riconoscimento per prodotti Equo-Solidali tra i prodotti Pascucci, il marchio Juta Bio.

Se parliamo di caffè e di cultura del caffè, ci rivolgiamo ad un prodotto naturale, che non potrebbe crescere né maturare in un ambiente eccessivamente inquinato, da qui l'impegno della azienda, ma anche di ogni singolo barista nel coinvolgere i clienti consumatori nel consumo di prodotti naturali e coltivati senza l'utilizzo di anti criptogamici, antiparassitari chimici e fertilizzanti non naturali. Sono i prodotti Organici o Biologici, ed è proprio in questo modo che la Cooperativa Cocano coltiva il nostro caffè, ed è questo tipo di prodotto organico che l'Azienda Pascucci oggi predilige. Tra i 18 tipi di caffè selezionati in tutto il mondo, molti sono Biologici certificati.

Non solo, per assicurare la qualità futura del prodotto Haitiano nel 2009 sono stati piantati 15000 alberi che tra 3 anni daranno i primi loro frutti. Questi alberi sfruttano, attraverso la 'fotosintesi clorofilliana', l'anidride carbonica dell'atmosfera e la trasformano in ossigeno. In questo modo l'Azienda Pascucci ha abbattuto la produzione di gas-serra immessi nell'atmosfera dalla produzione giornaliera, progetto importante per un futuro più 'respirabile'.

A questo progetto prendono parte tutte le persone coinvolte nel 'Caffè Pascucci', dai produttori, ai tostatori, gli agenti venditori, il reparto commerciale, i baristi e non ultimi, i clienti, e ne andiamo fieri!

3-La Pianta e la composizione chimica:

Per l'esattezza il caffè è un arbusto, della famiglia delle Rubiacee, genere *Coffea* che comprende molte specie ma delle quali due solamente sono interessate alla produzione mondiale: la specie *Arabica* e la specie *Robusta* (altre sono la *Liberica* e l'*Excelsa*). L'arbusto può crescere oltre a 10 mt di altezza (*Robusta*) ma viene generalmente contenuto mediante potatura entro i 3 mt e frutta da un minimo di una volta l'anno, a un'intensità di un raccolto ogni 7/8 mesi, a seconda delle condizioni di coltivazione. Generalmente la qualità *Robusta* ha maggiore capacità di resistere alle malattie tipiche della pianta e ha una resa per pianta leggermente superiore alla *Arabica* (fino a 2 kg di drupe).

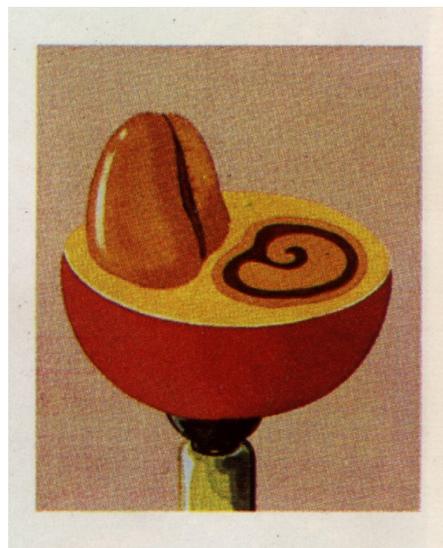


pianta in fiore



frutti acerbi

La composizione chimica varia, come in ogni prodotto della natura, della terra, dipendendo da più fattori: climatici, di coltivazione, di maturazione di magazzinaggio di tostatura. Da considerare come il caffè verde abbia sostanzialmente la medesima composizione del caffè tostato nonostante al momento della cottura vi sia una perdita del peso che può arrivare al 20%. Questo è dovuto perché la perdita è compresa principalmente di umidità e sostanze organiche.



frutto sezione

Tra gli elementi contenuti dal caffè troviamo sostanze minerali (potassio, calcio magnesio...) in quantità costante; la caffeina (alcaloide) che troviamo in misura maggiore nei chicchi Robusta (oltre al doppio) rispetto ai chicchi Arabica (e che essendo una sostanza molto solubile ritroviamo in percentuali più alte quando il caffè viene estratto con procedimenti più lunghi espresso lungo, caffè all'americana...). La caffeina o **trimetilxantina** è un alcaloide (sostanza organica azotata estraibile con il calore o sublimazione contenente sostanze medicamentose o



specialisti dell'espresso

tossiche) naturale presente nelle piante di: Cacao, The, Caffè, Mate. Svolge un'azione stimolante del sistema nervoso centrale, intervenendo sulle sinapsi. Ha una lieve azione diuretica, un modesto effetto di vasodilatazione ed ha un effetto irritante per la mucosa dello stomaco. La grande popolarità delle bevande contenenti questo alcaloide la rende la sostanza psicoattiva più consumata al mondo.

E' importante riconoscere che la caffeina non rimpiazza il sonno, ma aumenta il livello di attenzione nel ritmo circadiano, ed il suo consumo prolungato porta a **tolleranza**, all'annullamento cioè delle sue azioni negative, ma anche di quelle positive!!!

Viene completamente assorbita nello stomaco e nella parte iniziale dell'intestino nei primi 45 minuti dopo il consumo e convertita dagli enzimi del fegato in tre parti:

Paraxantina: porta una maggior concentrazione di acidi grassi nel sangue

Teobromina: dilata i vasi sanguigni, l'alcaloide del cacao

Teofilina: rilassa le mucose dei bronchi, principale principio attivo dei farmaci per il trattamento dell'asma.

Altro elemento importante sono i lipidi. Soprattutto perché conservano gli aromi al loro interno e permetteranno al caffè tostato di sprigionare i profumi che conosciamo. Nella specie Arabica troviamo un contenuto di lipidi di circa il 25% superiore della specie Robusta.

Coffea Arabica:

60% della produzione mondiale

Coltivata dai 500 ai 2200 metri sul livello del mare

Necessita di temperature che oscillano dai 15 ai 30 gradi centigradi

A seconda delle zone, fioritura ogni 3/5 mesi

Raccolta ogni 4/6 mesi

Da 0.8% a 1.7% di caffeina

18% di oli essenziali

Chicco di forma allungata e schiacciato ai lati

Forma del taglio irregolare

Organolettico: poco astringente, amaro acido, medio corpo, crema di tessitura a maglie fini e persistente, aroma rotondo e mediamente persistente.

Principali caratteristiche: cioccolatoso, mandorla, nocciolina, frutta a polpa, agrumi, cereali, crosta di pane (se eccessivamente fresco)

Coffea Canephora (robusta)



specialisti dell'espresso

40% della produzione mondiale

Coltivata dai 0 ai 600 metri sul livello del mare

Fioritura ogni 9/11 mesi

Una raccolta annuale

Da 1.8% a 2.8% di caffeina

8/9% di oli essenziali

Chicco di forma schiacciata alle estremità superiore ed inferiore, più rotondeggiante

Taglio di forma regolare

Organolettico: astringente, amaro avvolgente e persistente, poco acido, pieno corpo, crema a maglie larghe, spesse e poco persistenti. Aroma pieno, persistente, a volte aggressivo, non dolce.

Principali caratteristiche: erbaceo (se fresco), terroso, legnoso, speziato, cacao in purezza, noce, fiele, paglia

4-Coltivazione e prime fasi della lavorazione

Il frutto pronto per essere colto ha le sembianze di una ciliegia rosso-marrone, composta da un'epidermide, uno strato di polpa, una pellicola detta pergamina al cui interno vi si trovano i semi, ovvero i due grani di caffè. Il raccolto può essere fatto a mano (più caro e lento, picking) o meccanicamente (stripping) strappando senza selezione tutte le bacche dai rami, operando più rapidamente ma perdendo di precisione e qualità.



pianta in frutto

Dopo una prima pulitura è necessario separare i chicchi di caffè dalla bacca mediante uno dei tre sistemi attualmente utilizzati:

-*a secco*. Metodo con il quale il caffè viene steso in grandi essiccatoi al sole in una prima fase, poi viene passato in essiccatoi a caldaia dove viene abbattuta definitivamente la percentuale di acqua. Infine, il chicco viene separato meccanicamente dalla ciliegia secca. Con questo sistema si ottengono i cosiddetti caffè naturali

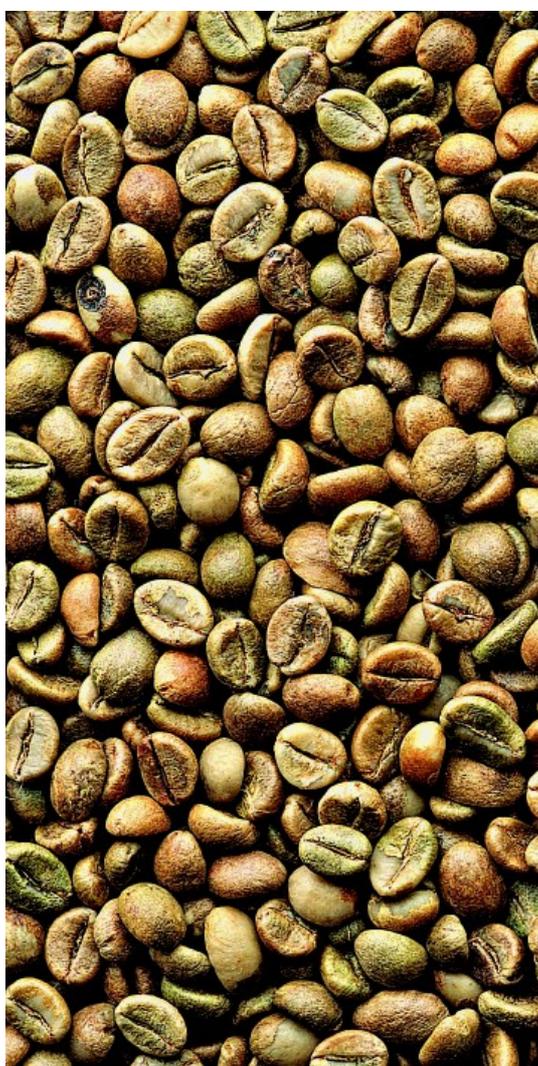
-*ad umido*. Con questo sistema le bacche prima vengono spaccate, poi poste in vasche di fermentazione in cui la polpa si decompone; di seguito, mediante semplice lavaggio, i grani vengono separati dal resto. Immediatamente va condotta un'opera di essiccazione (solare o artificiale). Con questo procedimento si ottengono caffè senza pergamino, i cosiddetti *caffè lavati*.

-*semilavato*. È il procedimento più avanzato che sta prendendo piede velocemente in Brasile dove l'eccessiva piovosità durante il periodo di raccolta può compromettere l'asciugatura dei caffè lavorati a secco. I frutti appena raccolti vengono messi in una macchina che separa i frutti verdi e rossi da quelli neri (i boia) con acqua. I frutti rossi più maturi passano attraverso un cilindro che li fa uscire già spolpati per passare direttamente all'asciugatura mentre quelli verdi vengono lavorati con il sistema naturale, ma, essendo ormai coperti solo da una leggera mucillagine e da pergamino impiegano 3 soli giorni ad asciugare contro i 10/15 del sistema naturale. Non si ha una produzione

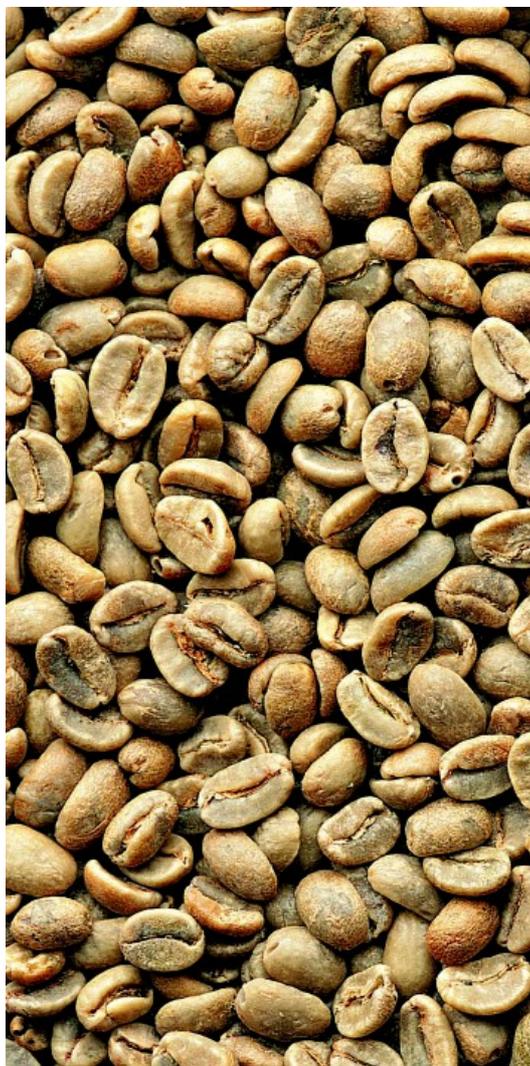
di acido acetico ma comunque il prodotto risulta omogeneo, senza chicchi fermentati e con una punta di acidità rispetto ai naturali.

Operazione particolare spetta al *caffè decaffeinato* (procedimento che può avvenire anche nei paesi d'arrivo). Il caffè, durante questa operazione, viene vaporizzato al fine di gonfiare i chicchi e rendere più semplice l'estrazione della caffeina; successivamente vengono utilizzati solventi che sciolgono la caffeina stessa, in terza fase viene recuperato ed eliminato il solvente e per ultimo il caffè così trattato passa alla asciugatura per eliminarne l'umidità. I solventi utilizzati possono essere: l'acqua (gode di ottima immagine ma non di perfetta resa perché tende ad asportare molte sostanze positive oltre la caffeina), l'acetato di etile (prodotto della natura, lo si ritrova nella frutta, ha l'inconveniente di essere esplosivo e di marcare molto il prodotto di odori propri), anidride carbonica (richiede una tecnologia molto costosa) e il diclorometano (attualmente il più utilizzato, per il basso costo e la certezza dei risultati; è sostanza che agisce direttamente sulla caffeina e volatilizza a soli 38°).

5-Classificazione assaggio e valutazione dei campioni



robusta



arabica

Ogni caffè ha una propria identità che va riconosciuta tra più parametri, tra i quali troviamo: *la Provenienza*, che comprende la zona di produzione, il porto di imbarco e il produttore;



specialisti dell'espresso

La proporzione di *Difetti* (chicchi non maturi, avariati, spezzati, corpi estranei ecc.) compresa in un campione di 300 gr. E varia da un punteggio massimo di 1 (senza difetti) ad un massimo di 8. Importante è anche la *grandezza del grano*, che è espressa in *Crivelli*, generalmente misurata da 13 a 20 c. Altre caratteristiche sono l'*Annata* del raccolto (vecchio, nuovo, in corso...), il *Colore*; la *Specie*; il tipo di *Lavorazione* (*naturale o lavato*); le *Forma del chicco* (flat bean (piatto) bourbon (arrotondato e convesso) caracolito (rotondo e piccolo) maragotype (molto grosso). Questo insieme di dati va a comporre la carta d'identità del prodotto caffè all'origine e fornisce le caratteristiche di massima affinché un acquirente riesca ad orientarsi nell'individuare il prodotto più vicino alle proprie esigenze. Ma per incorporare un caffè nuovo all'interno di un equilibrio perfetto qual è una miscela occorre far sostenere un'ulteriore prova ad un caffè in visione: cioè *l'assaggio*.

L'assaggio prevede due percorsi diversi:

-per *infusione*, tostato leggero (molto chiara) e macinato molto grosso il caffè viene depositato in acqua bollente per alcuni minuti e la bevanda così ottenuta (non dolcificata) poi valutata. E' un sistema molto usato anche se non concede risposte sulla corposità e lascia vaghe le indicazioni organolettiche secondarie

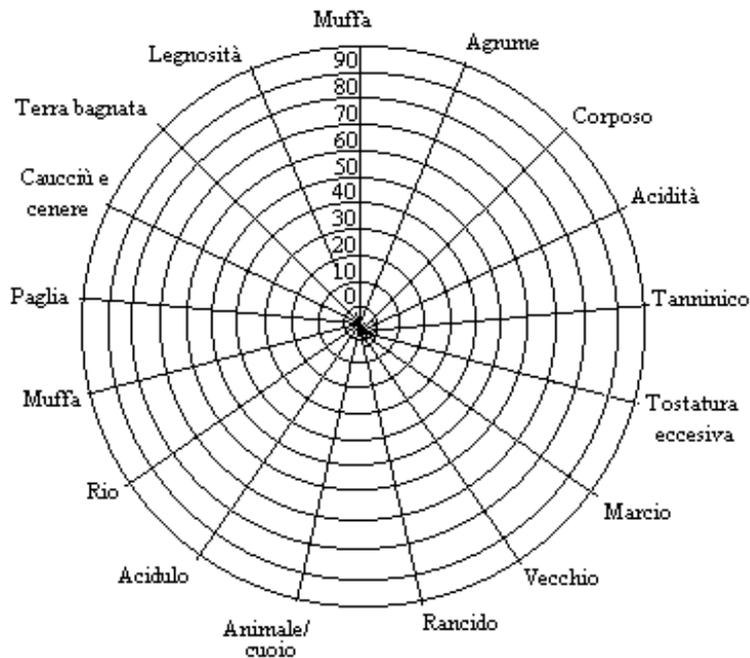
-per *espresso*, mediante una estrazione con i canoni classici all'italiana. Così estratto va assaggiato sia amaro che dolce, in tazza stretta. Questo metodo rende chiare le indicazioni sulla corposità del prodotto e, essendo un "concentrato" su tutte le caratteristiche organolettiche secondarie, affinché di avere un risultato più completo.

Nella valutazione mediante assaggio non si può non tenere conto che si tratti di percorsi sensoriali, quindi spesso soggettivi, per cui i giudizi e gli standard non sempre si equivalgono. Vi sono però dei concetti diffusi che si possono riassumere.

Dopo l'estrazione i primi parametri da valutare sono il *Colore* (ci da indicazioni sulla tostatura e l'estrazione), l'*Odore* (con caratteristiche positive come cioccolato, il tostato, il fiorito, il fruttato l'aromatico ecc. ed eventualmente negative come paglia, erba, fumo, tappo, rancido, juta, acqua stagnante ecc.), l'*Omogeneità* del aspetto e la *Creosità*.

A questo punto si passa al consumo e l'analisi si divide in tre fasi: il *Primo Impatto* che ci dice se la bevanda è piacevole o meno e l'intensità del gusto, la corposità. In *seconda fase* si analizzano le sensazione di gusto alla lingua e al palato, cioè l'amaro, il dolce, l'acido e di tatto come il terroso, l'astringente, il morbido. Per finire, in ultima istanza si verifica il *retrogusto* in cui si percepiscono tutti gli aromi ed eventuali difetti in quella che è la fase più importante perché più duratura.

Si deve sottolineare che normalmente i caffè arabica hanno più marcate caratteristiche di odori e gusti positivi mentre i robusta spiccano per caratteristiche di forte corposità, intensità e persistenza del gusto anche se con più varianti meno piacevoli



A questo punto si hanno tutte le informazioni necessarie affinché valutare se un caffè sia adatto ad entrare nella “squadra” della torrefazione

Tutto il procedimento è indubbiamente impegnativo e carico di responsabilità. Va ripetuto frequentemente affinché non vi siano lacune nella selezione dei caffè migliori.

In questo caso l’elemento umano è fondamentale.

Solo chi ha tanta esperienza e soprattutto passione per questo lavoro riesce a cogliere quelle impercettibili differenze che possono valorizzare un grande espresso.

Solo chi riesce a cogliere l’anima di un chicco, dietro i numeri, i colori, le forme dei campioni che giungono in torrefazione, può orgogliosamente affermare di aver operato al meglio.

Alla Caffè Pascucci queste operazioni di analisi sensoriali, selezione e correzione sono coordinate personalmente da Alberto e Mario Pascucci.

6-L’imbarco, il viaggio e lo sbarco in Italia

Sono le fasi meno conosciute del percorso dalla pianta alla tazza del caffè, ma anch’esse rivestono la loro importanza. Il caffè raccolto viene imballato in sacchi. A seconda dello stato di provenienza vi sono differenze nei materiali e nelle dimensioni degli imballi utilizzati. I più diffusi sono sacchi in juta capaci di kg 60 di prodotto (possono essere di sisal, di plastica, botti in legno ecc.). I caffè così imballati vengono caricati in container nei porti d’origine (sempre documentati) spediti tramite grandi navi sempre più spesso mono-carico.

Così composto il caffè può navigare anche diverse settimane per terminare il viaggio fino ai porti d’arrivo, che per l’Italia sono principalmente e in ordine Trieste, Genova e Gioia Tauro.

Una volta arrivato a termine, per il caffè cominciano le operazioni di sbarco e le operazioni di sdoganamento. Ciò che interessa maggiormente sono invece le scrupolose operazioni di controllo e analisi operate da personale ed istituti specializzati, che devono attestare sia della catalogazione qualitativa del caffè trasportato, sia che il prodotto arrivato sia lo stesso di quello dichiarato, sia di accertarsi dei requisiti igienico sanitari dovuti. Per un bene alimentare di così grande diffusione e importanza queste sono verifiche che assicurano sia l’acquirente che il consumatore finale.



specialisti dell'espresso

I controlli sono anche necessari per assicurare trasparenza alla commercializzazione del caffè crudo, che è un'attività che coinvolge diversi passaggi e figure.

Nella filiera del commercio dei caffè crudi infatti individuamo in prima istanza il produttore, poi l'esportatore (che in molti paesi d'origine è lo stato), il broker (colui che mette in contatto esportatori e importatori a livello mondiale), l'importatore detto anche "crudista" e per finire l'acquirente finale che è il torrefattore. (vedi CGVC a pag 4)

Bisogna segnalare che tutta la catena del commercio del caffè, nonostante raggruppi tutte queste figure, influenza solo in parte i prezzi di vendita, perché essendo il caffè prodotto materia prima d'importanza mondiale, i prezzi sono da sempre trattati e legati alla contrattazione nelle borse merci e le cui valutazioni riflettono influenze di più vario genere (per es. aspettative di crescita dell'economia, fenomeni meteorologici nelle zone di produzione, ecc). Le borse merci di riferimento prezzi su scala mondiale sono Londra per i caffè robusta e New York per gli arabica.

Consumi di caffè nel mondo	Chilogrammi procapite all'anno
<i>Lussemburgo</i>	16,65
<i>Finlandia</i>	12,01
<i>Norvegia</i>	9,85
<i>Danimarca</i>	8,75
<i>Paesi Bassi</i>	8,38
<i>Svezia</i>	8,19
<i>Svizzera</i>	7,93
<i>Canada</i>	6,45
<i>Belgio</i>	6,33
<i>Germania</i>	6,26
<i>Italia</i>	5,97
<i>Slovenia</i>	5,85
<i>Francia</i>	5,47



specialisti dell'espresso

<i>Austria</i>	4,94
<i>Cipro</i>	4,89
<i>Estonia</i>	4,53
<i>Spagna</i>	4,33
<i>Portogallo</i>	4,28
<i>Usa</i>	4,13

Fonte ICO, Coffe Market Report 2008

7-Il ritiro, la torrefazione e le caratteristiche di miscelazione

Il caffè, ora acquistato, deve entrare in torrefazione ed essere immagazzinato. Per prima cosa il prodotto subirà un'ulteriore analisi per verificare la rispondenza delle caratteristiche richieste e dare al torrefattore tutte le informazioni necessarie per la seguente e decisiva fase della cottura. Nel frattempo la partita di caffè cruda sarà stoccata in ambienti adatti, cioè con una buona circolazione di aria e senza forti escursioni termiche, per evitare il formarsi di muffe ed evitare che un prodotto naturale "vivo" come il caffè possa alterare le proprie qualità per l'esposizione verso sorgenti di odori, gas ecc. estranei. Particolare importanza riveste il ruolo dell'umidità, ovvero della quantità d'acqua contenuta dai grani. Se eccessiva diventa facile preda di deperimenti e muffe con un conseguente difficile stoccaggio e impervio mantenimento dello standard di qualità nel tempo, se troppo bassa rende fragile il chicco.

A questo punto il caffè è pronto ad essere torrefatto, cioè a subire un processo di trasformazione completa delicatissima e dalle molteplici varianti.

Eccoci al nostro vero e proprio 'battesimo del fuoco'. Vi siete mai chiesti come mai il seme di un frutto deve essere cotto prima di essere consumato?

Nel caso del nostro chicco, semplicemente, per esaltarne le proprietà aromatiche.

Si passa dalle 250 componenti aromatiche del chicco verde alle 800 dopo la tostatura, e non è finita qui... con il metodo 'espresso' le andremo a raddoppiare di nuovo, se saremo Baristi, con la B maiuscola.

Durante questa cottura all'interno del chicco raggiungiamo le 20 atmosfere solforate, come all'interno dei vulcani. Tostando a mano con fiamma diretta lo scarto d'errore non va oltre i 3 secondi... per questo oggi l'uomo è affiancato dalle macchine per questa operazione che in molti possono fare.... Ma non tutti!

Prima di inoltrarci nelle macchine tostatrici, ecco i tre punti chiave per una perfetta 'cottura':

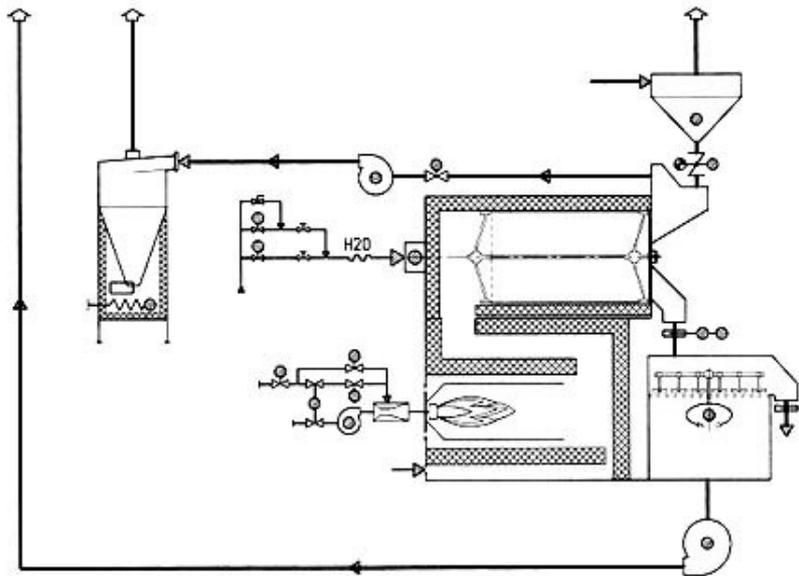
- Una sapiente somministrazione del calore
- Un punto di tostatura finale adeguato alle diverse qualità tostate
- Un metodo appropriato e veloce di raffreddamento

Sono due le tipologie di macchinari utilizzati per la 'torrefazione' del caffè verde:

- **A Tamburo rotante**, utilizzata per i caffè destinati al consumo di espresso, alla turca o solubile. Tempo di cottura **dai 12 ai 24 minuti**, tostatura **Medium Dark, Dark e Very Dark**.

- **A Letto Fluidico o Fluidificato**, utilizzata per i caffè destinati al consumo Filter Coffee. Tempi di cottura più brevi **dai 6 agli 8 minuti**, tostatura **Light City Roast, City Roast e Full City Roast**.

Analizziamo meglio la prima in quanto ci riguarda direttamente. In Italia tutte le aziende adottano questo tipo di tostatrice composta da un **Tamburo Metallico rotante** corredato internamente di un sistema di pale che garantiscono la miscelazione e l'omogenea esposizione al calore di tutti i chicchi di caffè. Il calore viene prodotto all' interno di una camera di combustione riscaldata per mezzo di un bruciatore con combustibile a gas.



Due sono i sistemi per fare arrivare calore al caffè crudo all' interno di questi tamburi:

Per Conduzione: il calore viene trasferito al caffè per contatto dalle pareti metalliche del cilindro, riscaldate da una sottostante forma di calore. Non si ha con questo metodo però un perfetto controllo del sistema di tostatura, avviene spesso infatti il fenomeno dello **scorching**, bruciature sul grano di caffè che ne portano via piccoli lembi. La tostatura non è omogenea ed il chicco presenta due cotture diverse dall'esterno all' interno. Moderno ed ancora utilizzato è il sistema a **Conduzione Ibrida**. La camera di combustione è a gas e posta sotto al cilindro rotante ma separata da esso da un materiale refrattario. Il tamburo nella parte posteriore è perforato, la cottura avviene non più solo per contatto con le pareti ma anche per flusso di aria calda.

Per Convenzione o induzione: metodo odierno utilizzato da tutte le grandi aziende. L'energia termica viene convogliata all'interno del tamburo sottoforma di aria calda. Il calore viene prodotto in una camera di combustione separata. Non abbiamo più quindi una cottura da 'contatto' con il



specialisti dell'espresso

cilindro. Questo sistema impedisce il fenomeno dello scorching e garantisce una tostatura nettamente più uniforme. Queste macchine sono inoltre assolutamente flessibili, è possibile controllare il volume di aria calda, la velocità di rotazione del tamburo e la potenza del bruciatore, quindi convogliare la temperatura per gradi e 'dolcemente'. La temperatura di cottura varia, a seconda della scelta, dai 190 ai 220 gradi centigradi in tempistiche che variano dagli 8 ai 20 minuti.

Il sistema a **letto fluido o tostatrici turbo** sono invece a ciclo continuo, tostano maggiori quantità di caffè in minor tempo, con conseguente risparmio di manodopera e combustibile. Il processo di cottura avviene per convezione di aria calda, la massa dei chicchi fluttua sopra ad una massa di aria calda, un po' come le macchinette per pop-corn. Questo metodo però non si addice alla tostatura di miscele con caratteristiche di alta qualità aromatica, l'enorme volume di aria calda e i tempi brevissimi di tostatura portano ad un aumento di volume enorme del chicco con conseguente dispersione degli aromi. Per questo il sistema citato è utilizzato nei paesi dove avviene una cottura leggerissima per estrazione a filtro come Stati Uniti e nord Europa.

Il chicco esce dalla macchina tostatrice ad una temperatura che varia appunto dai 190 ai 220 gradi, è quindi necessario avviare un veloce processo di **Raffreddamento** che impedisce al chicco di continuare la cottura per autocombustione.

Due i tipi di raffreddamento esistenti:

- **Ad aria fresca forzata:** avviene il raffreddamento attraverso una grande quantità di aria fredda, prima nel cilindro di cottura poi nella vasca di raffreddamento. Questo metodo deve portare il caffè tostato a temperatura ambiente al massimo in $\frac{3}{4}$ minuti ond'evitare la dispersione di aromi. Grandi sono i vantaggi di questo sistema con l'unico problema di una irrisoria perdita di peso.
- **Ad Acqua:** spruzzandola per nebulizzazione nel cilindro di cottura nel momento che precedo lo scarico nella vasca di raffreddamento. Causa la formazione di vapore acqueo che riduce drasticamente la temperatura. Questa operazione delicatissima deve avvenire nel minor tempo possibile ed utilizzando una quantità di acqua nebulizzata non superiore al 10% rispetto al peso totale del caffè. Si recupera il calo di peso provocato dalla tostatura, vi è un minor rischio di proseguimento della auto cottura del chicco. Si accorciano i tempi di degassaggio per fuoriuscita di gas CO₂, ma di contro si ha, se l'operazione non è precisa e scrupolosamente controllata, una perdita eccessiva di aromi, sostanze volatili ed olii essenziali che, oltretutto, sporcano il tamburo e la vasca di raffreddamento che necessitano di più manutenzione.

Torrefazioni artigianali, piccole e medie imprese adottano il raffreddamento ad aria. Le più grandi invece adottano entrambe i sistemi consecutivamente per raffreddare maggiori quantità di caffè nel minor tempo possibile.

Nei 15-20mn in cui il caffè viene tostato avvengono importanti trasformazioni del chicco, che si possono riassumere così:

- la pellicola del chicco residua viene essiccata e aspirata,
- l'acqua si riduce dal 10% al 1%;
- anche gli zuccheri si riducono dal 10% al 2% diventando caramello e dando il tipico colore al caffè e il sapore di amaro-dolce a seconda del grado di tostatura (dovuto anche alla carbonizzazione della cellulosa)
- i grassi e le proteine, pur riducendosi, si trasformano nei particolari aromi che ne caratterizzeranno l'aroma
- gli acidi e le sostanze volatili tendono a scomparire e dissolvono tanto più è il grado di tostatura
- il peso del chicco del caffè diminuisce fino ad un 20% mentre la sua massa aumenta fino ad un 60%
- il tenore di caffeina, che ai 170° dovrebbe volatilizzarsi, in realtà diminuisce all'aumentare della temperatura ma in modo contenuto, perché a quel limite il chicco del caffè diventa pressoché impermeabile.

Tutte queste trasformazioni fanno intendere l'importanza e la cura che richiede questa operazione e quanto conti sul risultato finale. Come esempio rileviamo come a tostatura più spinta siano maggiori le caratteristiche di amaro e a tostatura più leggera le caratteristiche di fruttato, di acido di erbaceo ecc.



processo di torrefazione

Un discorso a parte è quello della *miscelazione*, ovvero l'arte di incastonare caffè diversi per origine e caratteristiche in un prodotto finale completo. Caratteristica soprattutto della tradizione dell'espresso Italiano.

In una miscela possiamo ritrovare da due a dieci e oltre tipi di caffè diversi. Questo a seconda del tipo di risultato che si vuole ottenere in tazza. Non è detto che molte varietà di caffè in una stessa miscela possano significare più qualità. Questa è data soprattutto dalla qualità di partenza dei caffè utilizzati e l'equilibrio e l'armonia con cui sono coniugati.

La miscela comunque parte da un principio ispiratore, ovvero il voler ottimizzare tutte le caratteristiche positive, nascondendone i difetti, partendo dalle proprietà più significative, sia dai caffè robusta che contemporaneamente dai caffè arabica. L'obiettivo di una miscela da espresso è abbinare la forza, il corpo, la crema di un prodotto Robusta, ai profumi, alla delicatezza di sapore e aroma di un prodotto Arabica. E quanto più questo delicato equilibrio vede utilizzare proporzioni



specialisti dell'espresso

maggiori di Arabica, con un non secondario abbassamento del tenore di caffeina, e un innalzamento degli aromi, più la miscela sarà considerata di qualità.

Su *come miscelare* i vari caffè esistono due correnti di pensiero, con buoni argomenti entrambe. La prima teoria afferma che la miscelazione di tutti o una prima parte dei caffè debba avvenire al momento della tostatura, in modo che già in quella importante fase i caffè possano già interagire e influenzarsi a vicenda, evoluzione che certamente avviene. L'altra tesi dice che i caffè vadano tostati singolarmente e poi miscelati in un secondo momento, perché una tostatura simultanea di più prodotti rischia di cuocere bene alcuni chicchi e non perfettamente quelli con caratteristiche diverse, non ottenendone il massimo. Resta il fatto che una miscela necessita di alcuni giorni di riposo affinché tutti i caffè che la compongono possano "respirare" assieme e scambiarsi reciprocamente qualità.

Quello che agli occhi dei più appare come uno svantaggio competitivo, per la Torrefazione Pascucci è stato sempre uno dei punti di forza: la sede a Montecerignone, Montefeltro (PU).

Non è facile per un'azienda essere lontana dalle zone produttive importanti. Non è facile essere distanti dalle più importanti vie di comunicazione. Non è facile perché ogni pratica quotidiana comporta disagi, fatiche e costi in più.

Questo è però ampiamente compensato da altri 2 specificità.

1-Il microclima di Montecerignone, seduto nella valle del fiume Conca, con i suoi 600 mt di altitudine offre un tasso di umidità basso e costante durante tutto l'anno, permettendo la lavorazione del caffè in condizioni ideali in ogni stagione. La purezza dell'aria di un paese di mezza montagna che regala al caffè in deposito e in cottura solo l'odore naturale della sua campagna e dei suoi frutti. Il clima e la composizione minerale del suolo di Montecerignone, dove sono stati ricavati gli ambienti di maturazione caffè crudi, favoriscono in maniera egregia la qualità del prodotto. Questo clima agisce durante la maturazione dei caffè crudi addolcendoli e definendo positivamente le naturali caratteristiche organolettiche. Dopo la torrefazione la bassissima umidità spontanea dell'aria fa sì che i chicchi non si appesantiscano e mantengano intatto il loro aroma.

2-la dimensione umana di un piccolo paese; cui i ritmi di vita, i rapporti tra le persone sono dettati da una tradizione di genuinità, di familiarità di armonia tra le persone e con la terra. L'azienda è figlia ed espressione della sua comunità, i valori umani positivi sono patrimonio anche delle relazioni che l'azienda intrattiene con l'esterno, con i propri clienti, con i propri collaboratori, con i propri fornitori.

Questi sono i motivi reali che hanno spinto la Caffè Pascucci ad intraprendere una nuova ed impegnativa sfida ancora a Montecerignone: la realizzazione del nuovo stabilimento produttivo in grado di sostenere nuove ed accresciute esigenze. Una nuova sede tecnologicamente all'avanguardia, ma senza dimenticare le proprie radici, il proprio territorio, la propria dimensione a misura d'uomo.

8-La tecnologia è nulla senza esperienza

Una sonda può percepire la temperatura del caffè durante una fase della torrefazione, un'altra può percepire la temperatura al momento di sfornare il prodotto torrefatto. Queste sonde sono inutili se regolate da mani inesperte, le sonde possono percepire dei dati che chiediamo loro vengano percepiti, ma non possono cogliere l'attimo migliore per sfornare "la cotta".

Mentre il caffè ruota all'interno del tamburo caldo di torrefazione, al momento giusto di cottura, comunica con un lieve scricchiolio di essere pronto, questa "parola" del caffè può essere percepita da chi ne conosce il linguaggio. Ogni torrefazione caratterizza il proprio prodotto con il grado di cottura ed il tipo di miscela. La miscelazione corretta dei differenti caffè è frutto di anni di sperimentazioni.

9-Distribuzione

Sono essenzialmente tre le tipologie di consumatori di caffè e i relativi percorsi di distribuzione -*consumo domestico*, che richiede in massima parte prodotti da utilizzare con il sistema moka e con le macchine per espresso da famiglia. I prodotti offerti sono il classico pacchetto sottovuoto da 250 gr per moka e confezioni da 1 kg in grani per espresso. Più marginale il ruolo dei barattoli e le confezioni intermedie da 500gr. L'offerta è ampia e ogni azienda propone più livelli di qualità che spesso si identificano con i colori: rosso per i livelli più bassi, oro per qualità medio alta e nero per 100%arabica. Per la verità il tipo di consumo (attrezzature semplici) e il formato (macinato) permette alle aziende di proporre a questo canale miscele di qualità inferiore rispetto a quello dei pubblici esercizi, che si rispecchia proporzionalmente sui prezzi decisamente più bassi. Rivolto a questo canale si trovano anche prodotti solubili e miscelati con sucedanei, anche in modo non troppo rilevante. La grande distribuzione è il sito dominante ove avviene questa tipologia di vendita, che nel tempo ha fortemente ridimensionato gli spazi ai locali tradizionali (alimentaristi di quartiere)

-*pubblici esercizi*, è il settore più qualificato che ruota al mondo del consumo del caffè e conseguentemente richiede prodotti di più alta qualità. Si utilizzano sacchetti da 1 o 3 kg non sottovuoto, a volte con una valvola definita sottovuoto. Prezzi sono adeguati alla qualità delle miscele e normalmente più alti degli altri canali. Il settore richiede un rapporto molto stretto tra azienda produttrice ed esercizio che assieme debbono collaborare per conquistare giorno dopo giorno il consumatore finale. Ecco che l'azienda provvede a farsi carico di consulenza: dalla promozione dei prodotti, alla verifica dello stato delle attrezzature fino alla formazione professionale. Ne consegue che la distribuzione debba avvenire con un rapporto il più possibile diretto e che tal fine si avvalga di propri agenti commerciali specializzati, spesso in vendita tentata.

-*canale vending*. E' un settore in continua espansione per la versatilità delle macchine utilizzate e per la facilità con cui la distribuzione automatica raggiunge consumatori altrimenti distanti. Purtroppo il tipo di caffè utilizzato è normalmente di bassa qualità, la cui unica caratteristica richiesta è la capacità di presentare una crema compatta e di facile estrazione essendo assente un qualsiasi operatore. La grande novità in questo settore è rappresentata dal nuovo mercato delle *macchine a cialde*.



Pod

Ancora più semplici da gestire riescono a penetrare non solo il mercato dei luoghi di lavoro o aggregazione ma anche quello delle famiglie, con l'importante novità di un prodotto che assomiglia certamente più a quello dei pubblici esercizi che non a quello del vending.

La Caffè Pascucci è presente con la sua gamma di prodotti su tutti i canali di vendita, ma con una posizione precisa ed originale. La scelta storica della qualità eccellente non poteva essere disattesa semplicemente da facili logiche di numeri. Al momento di impostare tutte le produzioni si è scelto di seguire la linea del canale horeca e le sue miscele ad alto contenuto di qualità. Per cui le stesse identiche tre miscele-Golden Sack, Mild, Classic- che si trovano nelle più importanti caffetterie, si possono trovare confezionate per moka od espresso in barattolo o sottovuoto. Un prodotto a così alto contenuto di qualità difficilmente si può trovare presso la grande distribuzione, ma solamente presso le rivendite o i locali autorizzati dalla Caffè Pascucci.

Stessa filosofia è stata seguita per il mercato del caffè in cialde. La distribuzione di questo prodotto, in così grande crescita, avviene con le tre stesse miscele da bar.

Chi beve un prodotto Pascucci, sia al bar, al ristorante, a casa od in ufficio ha la certezza di bere sempre lo stesso eccellente caffè della medesima produzione.

10- Sistemi di estrazione ed espresso

Sono diversi i metodi per consumare caffè e questa molteplicità ci indica quale sia la versatilità di questo prodotto e come sia stato apprezzato nelle diverse epoche.

-Il sistema più semplice è quello per *infusione*, con il quale si versa una dose di caffè macinato grosso in un bricco d'acqua bollita. Si lascia in infusione per 3-5 min e poi si filtra con un colino.

-Alla *turca*, utilizzando uno speciale contenitore chiamato *ibrik*, nel quale si fa bollire acqua e, a ebollizione raggiunta, versato caffè macinato finissimo e zucchero. Poi lasciato bollire ancora. Questo sistema dà un risultato molto particolare, forte denso e nonostante lo zucchero, amaro.

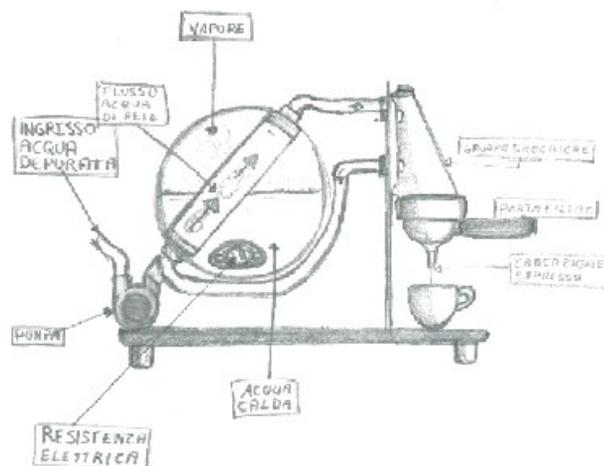
-Alla *napoletana*, con la speciale caffettiera composta da un filtro a cestello che si riempirà di caffè macinato fine e molto tostato; una base riempita d'acqua e poggiata a bollire e una seconda base (con il beccuccio) sopra il tutto. Una volta raggiunta l'ebollizione si capovolge il tutto permettendo all'acqua di scendere nella seconda base filtrando il caffè.

-*Moka*, sistema attualmente diffusissimo, comprende una caffettiera composta di tre parti: una caldaia in cui l'acqua viene portata ad ebollizione, un filtro contenente una dose di circa 6 gr di caffè macinato abbastanza finemente, ed una terza parte che raccoglie la bevanda. La peculiarità è data dal fatto che l'acqua non avendo sbocchi, accumula pressione dal vapore e risale nel secondo recipiente filtrando il caffè a pressione in un minuto circa. Si ottiene una bevanda dal gusto deciso ed aroma intenso.

-*Filtro*. E' il sistema forse più diffuso al mondo. Si utilizza caffè macinato grosso, dai 5/6 grammi tostato chiaro utilizzati nel Nordamerica ai 10 grammi tostato più scuro utilizzati in Francia. Semplicemente si versa acqua bollente sulla dose di caffè contenuta su speciali filtri di carta o stoffa e la quale cade per percolazione in un bricco sottostante ottenendo tazze di prodotto delicato e non corposo, adatto a larghi consumi. Questo sistema non sfrutta più del 20% delle componenti del caffè in tazze da 150/200ml

-*Solubile*. Non troppo utilizzato in Italia conosce maggiori fortune all'estero. La preparazione è semplicissima: basta sciogliere il preparato in acqua calda, circa 2/3 gr di prodotto per tazze da 150/200ml. Nella lavorazione del preparato possono esserci differenze tra che sia liofilizzato (migliore e più caro) o ottenuto col metodo a spray-drying.

-una tradizionale prerogativa italiana sempre più apprezzata anche all'estero: il *caffè espresso*, che servendosi di una attrezzatura specializzata ottiene una bevanda molto concentrata, dal gusto, il corpo e l'aroma intensi.





specialisti dell'espresso

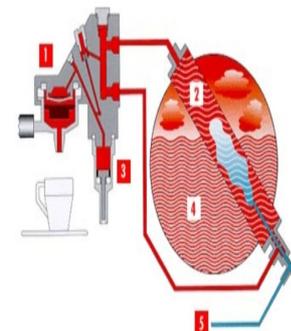
L'attrezzatura richiesta è composta da una macchina per espresso abbinata ad una pompa ed ad un addolcitore d'acqua, e un macinadosatore. Gli elementi tecnici decisivi per la riuscita di un espresso sono gli stessi da decenni, nonostante i perfezionamenti e le facilitazioni d'uso portati da alcune componenti elettroniche. Cioè buoni materiali conduttori (rame, ottone, acciaio) in una serie di componenti fondamentali quali: la caldaia, lo scambiatore di calore, le elettrovalvole, gli infusori e i portafiltri, il pressostato per regolare la pressione in caldaia, il manometro indicante pressione di pompa e caldaia.

La storia della macchina per espresso comincia nel 1901, quando un ingegnere Milanese, Luigi Bezzera, ci viene in aiuto brevettando la prima monumentale macchina per espresso, fondamentale delle macchine odierne, che sublimano la parte idrosolubile del chicco tostato in una bevanda scura, forte e bollente e la parte inferiore in un disco dorato chiamato 'crema' di breve durata. Desiderio Pavoni acquistò il brevetto nel 1906, iniziando a costruire nel proprio garage, oggi azienda, una macchina al giorno. Era la macchina 'a colonna' e si presentava con una caldaia a sviluppo verticale, carter in rame ed ottone, elegantissima. Il caffè veniva estratto a vapore, prodotto dall'acqua in caldaia, allacciata ad una bombola del gas. Negli anni quaranta il progetto viene perfezionato creando il funzionamento 'a pistone' o 'a leva', che permetteva la totale esclusione del vapore utilizzando solo acqua bollente spinta da una molla a 14 bar di pressione. Si otteneva una bevanda rivoluzionaria, più densa e cremosa, altamente aromatica, madre dell'espresso moderno, il famosissimo 'Caffè Crema', dal progetto brevettato di Achille Gaggia e Rosetta Scorza (la quale ereditò il brevetto da suo marito l'Ingegnere milanese Cremonese).

Ma purtroppo ancora una volta la guerra ferma lo sviluppo di questa grande invenzione, anzi in Italia il regime impose dazi altissimi sull'importazione di caffè ma anche sulla produzione di macchine per espresso richiestissime nei mercati 'nemici' di Inghilterra, Francia e Stati Uniti. Al termine di questa, nel più grande periodo di ripresa sociale ed economica del nostro paese nasce un modello che cambia il modo di fare caffè, introducendo lo standard progettuale ancora in uso. Arriva dalla fabbrica Faema di Milano, da un'invenzione di Ernesto Valente, ingegnere per Gaggia fino al 1950 con il modello E-61 ed E-61 Legend, la prima macchina a circuito termo-sifonico con scambiatori di calore all'interno della caldaia che pescavano acqua direttamente dalla rete idrica attraverso una motopompa elettrica tarata a 9 bar di pressione. Una rivoluzione ... ancora in atto! Un decennio prima Pavoni, ispirato dal famosissimo designer Gio Ponti, aveva posto la caldaia in posizione verticale per permettere al barista di interagire con il cliente. Le macchine erano posizionate sul banco bar, in quanto splendido oggetto di arredo.



CIRCUITO TERMOSIFONICO



- 1 Gruppo di erogazione
- 2 Scambiatore di calore
- 3 Pre-Infusione
- 4 Caldaia (boiler)
- 5 Pompa

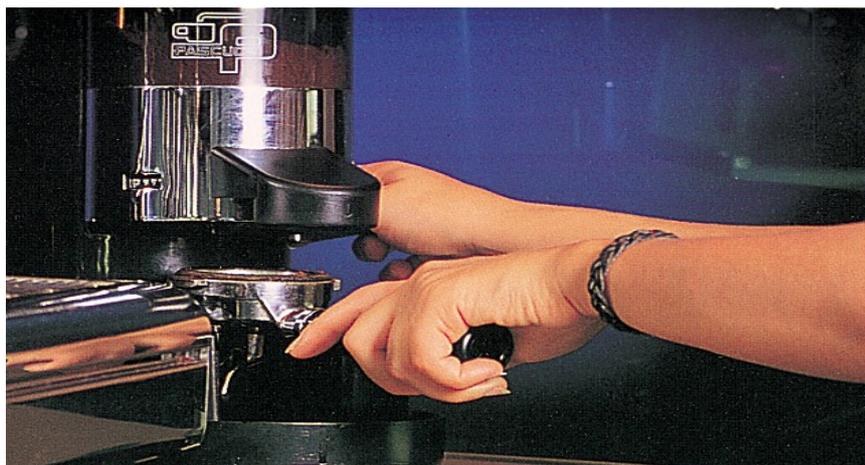
Durante l'estrazione l'acqua comincia il suo percorso venendo decalcificata fino a raggiungere i 2 gradi di durezza, viene sospinta dalla pompa con 9 atmosfere di pressione negli scambiatori di calore raggiungendo gli 88/92° di temperatura ed arrivando con questa forza e questa temperatura negli infusori a contatto con una dose di 7,5-8 grammi di caffè e da qui in tazzina. L'infusione deve avere una durata di 20/25 secondi e scendere in una tazza calda anche se non più di 65°.

Importante è la fase della *macinatura*. Vi sono due tipi di macinadosatori in commercio:

-a *macine piane*, più diffusi, che come ci dice il nome hanno macine a forma piana e girano a 1400 gir/min, necessitano di un controllo dopo 300 kg di caffè macinato

-*conici*, con macine di questa forma che girano a 4/500 giri/min, molto più costosi, necessitano di un controllo dopo 600 kg di caffè macinato.

L'obiettivo per entrambi è di ottenere dai chicchi di caffè una polvere omogenea, ne troppo impalpabile, ne troppo granulosa, adatta all'infusione tenendo conto dell'umidità che ne condiziona la resa (la distanza delle macine è la regolazione dovuta per adattarla più raffinata o più grossolana secondo necessità). La temperatura di esercizio del macinadosatore non deve superare mai i 40/50° per non alterare la resa del caffè. Qui sta principalmente la differenza tra macinadosatori a macine piane e coniche con i primi che, girando il motore più velocemente, rischiano di surriscaldarsi più velocemente e quindi sono più adatti a lavorazioni meno intense.



Con il sistema espresso otteniamo una bevanda del tutto particolare, con uno strato di crema, cioè una schiuma ottenuta dall'emulsione di particelle di aria e olii del caffè, una corposità decisa ed una straordinaria intensità dell'aroma, dovuta alla particolare efficienza dell'estrazione e dallo strato di crema che racchiude e non permette la volatilizzazione di tutto ciò che di più buono il prodotto caffè può dare.

11-Alcuni segreti per una buona tazza

Quello appena descritto è il percorso tipico che acqua e caffè compiono per divenire espresso italiano. Resta il fatto che questa operazione non la si può concepire solo in modo meccanico ma richiede una attenzione e una cura dei dettagli da farla considerare "viva", specializzata. Sono innumerevoli gli elementi da tenere controllati e le accortezze da rivolgere all'intero processo per ottenere un prodotto con la dignità del vero espresso all'italiana. Nella tradizione il segreto di un espresso è racchiuso nella regola delle 5 M, macchina, macinadosatore, mano, manutenzione e naturalmente una adeguata miscela. Ovviamente da questa regola discendono innumerevoli fasi di lavoro. Proveremo ad elencarne una buona parte, ben sapendo che comunque la capacità di avere il



specialisti dell'espresso

“mestiere” in mano è dovuta in gran parte all’esperienza diretta alla macchina da caffè accompagnata alla orgogliosa passione al lavoro.

- il sacchetto del caffè va aperto anche due ore prima del consumo, in modo che si adatti all’ambiente circostante
- il macinadosatore va pulito a fondo periodicamente, perché il caffè rilascia olii che con il tempo potrebbero irrancidire e influenzare anche un buon prodotto
- una dose di caffè va regolata sui 7,5, 8 grammi affinché l’infusione possa essere ottimale
- fare attenzione che il macinadosatore non surriscaldi, oltre i 40/50° pregiudica l’idoneità del prodotto
- la dose del caffè va bene pressata nel suo filtro, ovvero con una pressata decisa, orizzontale e regolare affinché l’acqua dell’infusione riesca a sfruttare tutta la dose e nei secondi dovuti
- se il caffè non scende nei secondi dovuti è necessario intervenire sul grado di macinatura (non sulla pressata!). Sapendo che se il caffè scende troppo lentamente (oltre 25 secondi, rischiando di restare troppo a contatto col il portafiltro bollente e di bruciare) necessita di una polvere più grossolana e quindi si macinerà + grosso. Al contrario, se il caffè scende troppo velocemente (meno di 20 secondi e avendo una infusione troppo rapida ed incompleta) necessiterà di una polvere più raffinata e si adeguerà la macinatura rendendola fine -. Normalmente sono sufficienti 1 o 2 scatti (o tacche) delle macine per regolarsi.



- Causa di questo variare è normalmente il grado di umidità dell’aria capace di impregnare la polvere di caffè. Quindi è consigliabile macinare al momento solo il caffè necessario al servizio ed evitare che questo non rimanga troppe ore inattivo a contatto con l’aria. E’ buona regola arrivare a sera e terminare il caffè macinato, di modo che al mattino e durante la giornata possa essere sempre macinato di fresco. Il caffè, soprattutto macinato, è un prodotto “vivo” che respira!
- Tenere controllato il grado di usura delle macine, e sostituirle dopo i 400 kg se macine piane e dopo 1000kg se coniche. Il caffè deve essere finemente tritato e non schiacciato da macine senza denti
- Va utilizzata sempre acqua fresca decalcificata, il calcio presente nelle acque appesantisce il caffè e smonta la crema
- la temperatura dell’acqua in caldaia deve essere di circa 120°, quella di uscita per l’erogazione di 88° circa, la pompa deve dare una spinta pari a 9 atmosfere; piccole varianti dipendono dal tipo di macchina utilizzata

-Assolutamente fondamentale è la pulizia delle componenti della macchina espresso. Giornalmente va curata la pulizia delle guarnizioni e delle doccette (che devono essere libere nel far fluire regolarmente l'acqua) con uno speciale filtro cieco abilitato a spurgare a fondo la retina della doccia. Pulizia dei filtri e portafiltri che parimenti alle doccette tendono a conservare accumuli di caffè bruciato (e quindi capace di influenzare negativamente il nostro espresso). Pulizia frequente dei beccucci delle lance vapore, che possono accumulare depositi di latte con il rischio di un veloce irrancidimento. Pulizia della vaschetta di raccolta delle acque posta sotto il pianale di lavoro della macchina al fine di evitare otturamenti dovuti a depositi di fondi di caffè. Tutti questi accorgimenti devono essere osservati scrupolosamente e con regolarità e accompagnati da verifiche periodiche di tutto l'impianto da eseguirsi con l'ausilio di personale specializzato

-Utilizzare sempre tazze calde; se fredda la tazza gela l'espresso e ne smonta il corpo, se troppo calda (oltre 65°) lo surriscalda tendendo a bruciarlo.

-Verificare costantemente i tempi al momento dell'infusione e della discesa in tazza del caffè. In quei 20/25 secondi deve avvenire un processo delicatissimo, con il quale l'acqua bollente prima bagna, gonfia e si miscela con la polvere di caffè, ne assorbe tutte le proprietà aromatiche, poi penetrando la dose, ne trascina tutto il ricco contenuto fino alla tazzina.

Se il caffè regolato ad arte per l'estrazione scenderà, come si definisce, "a coda di topo", un filo sottile e continuo di color "tonaca di frate" e in tazza ritroviamo un concentrato di profumi ed aromi racchiusi da una spessa crema color nocciola, possiamo dire di aver raggiunto orgogliosamente il nostro obiettivo.



Caratteristiche di un Espresso perfetto

Colore della crema nocciola rossiccio, talvolta tigrata

Buona consistenza con 3-4 mm di spessore con maglie fini ed uniformi

Crema persistente, compatta e permanente (2-3 minuti)

Corpo rotondo, perfetto, gusto e aroma perfettamente equilibrati, gusto molto persistente

Perché:

Dose del macinato intorno ai 7,5- 8 grammi

Temperatura dell'acqua a 90°c

Pressione dell'acqua a 9 bar

Macinatura giusta fine

Pressatura di 20 kg

Volume in tazza di 25 cc

Tempo di erogazione intorno ai 25 sec.

Caratteristiche di un Sovraestratto

Colore della crema scura, con macchia chiara

Poca consistenza e spessore, con buco centrale

Crema poco persistente, evanescente (1 - 2 minuti)

Gusto forte, amaro, astringente, con poco aroma, gusto persistente.

Le cause:

Dose del macinato superiore a 7 grammi

Temperatura dell'acqua superiore a 92°c

Pressione dell'acqua **inferiore** ai 9 bar

Macinatura troppo fine





specialisti dell'espresso

Pressatura superiore a 20 kg
Volume in tazza superiore ai 30cc
Tempo di erogazione maggiore ai 30 sec.

Caratteristiche di un Sottoestratto

Colore della crema beige, molto chiara
Poca consistenza della crema, con bolle grandi
Crema poco persistente, evanescente (meno di 1 min.)
Poco corpo, Acquoso, con poco gusto e non persistente, poco aroma.

Le cause potrebbero essere diverse, per esempio:

Dose del macinato inferiore a i 6 grammi
Temperatura dell'acqua inferiore a 88°C
Pressione dell'acqua **superiore** ai 9 bar
Macinatura troppo grossa
Pressatura troppo leggera
Volume in tazza inferiore ai 25 cc
Tempo di erogazione inferiore ai 20 sec.



L'espresso è tradizione, è stile e gusto Italiano. Da decenni uno dei prodotti più apprezzati e caratterizzanti con cui ci presentiamo all'estero. Sempre di più.

In Italia un punto fermo di ogni giornata. Un momento di piacere importante, un rito, forse troppo. Ogni tradizione è il traghetto tra passato e futuro e l'espresso sempre uguale a se stesso rischia di non avere avvenire certo. Deve essere aggiornato, reso importante anche per quelle generazioni che hanno stili e stimoli diversi da quelle che crearono e fecero crescere la tradizione dell'espresso. La Caffè Pascucci ha sempre avuto chiaro l'obiettivo di valorizzare il proprio tradizionale espresso, cercando soluzioni che possano renderlo vivo anche per il domani.

Cominciò ideando miscele dolci, adatte ad un pubblico più educato nei gusti, un pubblico anche femminile e giovane, tra '70 e '80.

La Caffè Pascucci fu prima azienda a concepire la tipica tazzina larga, prediligendo un'estrazione che potesse espandere al meglio tutti i propri aromi da una superficie importante al contrario delle tipiche tazzine a pera che garantivano una spessa crema ma occultando in parte pregi e difetti del prodotto.

Piccole e grandi scelte per valorizzare un prodotto della tradizione aggiornandolo.

Ora la sfida è ancora più importante, perché la prospettiva è dare al caffè il valore di un'esperienza personale completa: non si tratta più solo di bere un espresso, ma di degustare un prodotto unico, abbinato ai prodotti complementari migliori, nell'ambiente giusto con i colori, le comodità e odori idonei. Tutto perché bere un espresso Pascucci in un locale in linea con lo spirito della Caffè Pascucci divenga una esperienza personale di piacere vero, di armonia totale. Contando di farcela.

12-Caffè e salute



Data la diffusione della bevanda caffè, da sempre si sono succeduti studi sugli effetti di questa sull'organismo umano. Un momento decisivo per lo studio medico del caffè fu il triennio 1970/72 in cui si tenne il simposio biofarmacologico sul caffè. Per tre anni si raccolsero dati e analisi a livello scientifico internazionale, sfatando molte delle credenze fino allora ritenute valide. Da allora

gli aggiornamenti sulla materia hanno perfezionato la conoscenza scientifico-medica con alcuni punti fermi:

Il caffè non è indispensabile alla nutrizione umana, ma molte sue sostanze hanno effetti benefici sull'organismo. E' considerato un prodotto nervino perchè la sostanza che regala più influssi è un alcaloide conosciuto universalmente come caffeina. Rileviamo che una tazzina espresso contiene 60/100mg di caffeina, un decaffeinato 2/5mg e una tazza da 150cc di infuso 90/130mg, il solubile 40/100mg. Innanzitutto non porta ad assuefazione, anche se non è consigliato l'abuso.

Compie azione benefica a cominciare dal cuore, potenziando il tono arterioso, migliorando la circolazione coronaria e non alterando la pressione. Anche i polmoni beneficiano delle qualità del

caffè che potenzia la dilatazione dei bronchi e aiuta a combattere l'asma. A livello di muscolatura, riduce la stanchezza e migliora il coordinamento dei movimenti. Inoltre stimola i nervi vasomotori aiutando e facilitando la digestione (è sempre indovinato, oltre che per il piacere, una tazza di caffè dopo mangiato). Il caffè stimola la produzione della bile al fegato e la contrazione della cistifellea. Ma il più importante effetto della tazzina di caffè avviene a livello celebrale e nervoso, perchè provoca un risveglio delle facoltà mentali, allontana la sonnolenza, la noia, la stanchezza, anche quella psichica, potenzia la capacità della memoria, dell'apprendimento, della concentrazione e attenua cefalee ed emicranie.

Il caffè, soprattutto, stimola il più importante dei nostri sensi: il gusto della vita

Una passione inebriante

Unire la parola passione al lavoro può apparire eccessivo, ma come si può descrivere se non come passione il cumulo di sentimenti che spinge i componenti della famiglia e tutto lo staff Pascucci ad operare sempre al meglio ed in tutti i settori dell'azienda? Il legame al caffè ed al proprio marchio è per Pascucci la motivazione, la spinta più grande per la ricerca dell'eccellenza. Questa Passione, questo entusiasmo, questo desiderio di migliorarsi viene sempre trasmesso dai Pascucci a tutti gli operatori. Alla Pascucci abbiamo imparato che esistono due modi di lavorare, il primo bene, il secondo bene con passione. Noi sappiamo che il risultato dei due metodi di lavoro è solo apparentemente uguale.

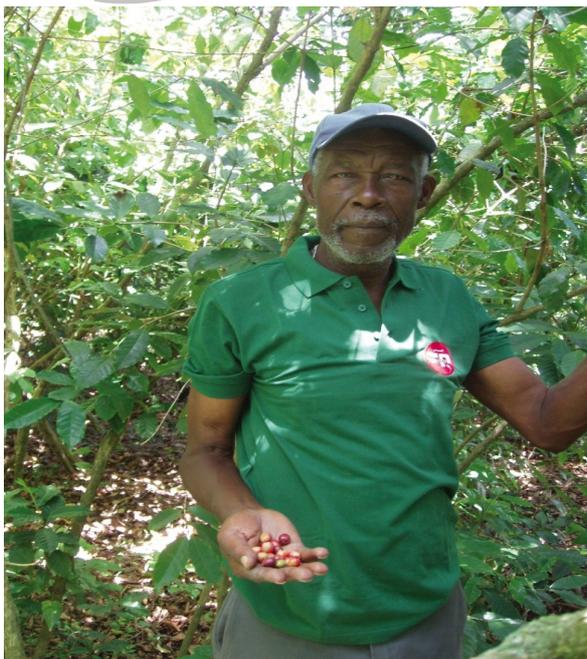
Portare tutti gli operatori a seguire questo modo di pensare non è cosa facile. Per fortuna le risorse umane Pascucci sono la prima ricchezza dell'azienda.

Ecco cosa commerciamo assieme al caffè.





specialisti dell'espresso



13- Il Latte, produzione, struttura e cappuccino

Il latte per noi Baristi è un elemento fondamentale. L'associazione latte-caffè ha ormai 400 anni di storia (che studieremo dopo) ed è il veicolo che ha portato molte persone alle quali non piaceva caffè ad affacciarsi alla bevanda. Oggi in Italia il consumo totale di caffè è da considerarsi:

- 80% espresso
- 20% cappuccino e bevande latte-caffè

Pensiamo che all'estero è l'esatto contrario! Dobbiamo quindi, per essere completi, studiare questa materia, stabilirne le reali differenze e comprenderne utilizzo e lavorazione al bar.

Un buon cappuccino può cambiare l'inizio della nostra giornata!



Struttura e produzione

Il latte è un liquido bianco secreto dalle ghiandole mammarie dei mammiferi terrestri e marini. La sua produzione avviene durante il periodo di gestazione e serve come base dello svezzamento nutrizionale dei cuccioli.

Composizione tipo di latte da specie d'allevamento

Latte di ...	% acqua	% proteine	% lattosio	% grassi	% sali	Valore energetico
vacca	87,47	3,51	4,92	3,68	0,74	729 kcal/kg
pecora	82,70	6,10	4,60	5,80	0,80	980 kcal/kg
capra	85,50	4,00	5,00	4,80	0,70	790 kcal/kg

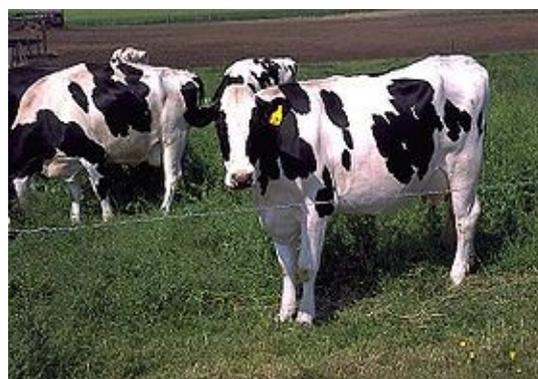
Il primo liquido delle mammelle della femmina appena dopo il parto è detto colostro e serve a dare, attraverso vitamine e altri componenti, la base immunitaria del fisico del cucciolo.

Due giorni dopo in media si forma già il vero e proprio latte.

La specie che interessa ora a noi naturalmente è quella bovina, che produce il latte vaccino.

Esistono diverse razze di vacche che producono latte destinato al commercio:

- Frisone – 30/35 lt di latte al giorno
- Jersey- 25 lt di latte al giorno
- Olandesi- 50 lt di latte al giorno
- Bufale- 15 lt di latte al giorno (utilizzate solo per formaggi)



Ognuna di queste vacche produce, a seconda della zona e dell'alimentazione, un prodotto diverso a livello di

valori nutrizionali. La qualità del latte è direttamente proporzionale all'alimentazione dell'animale.

Trattamenti industriali del latte

Raffreddamento

Il primo trattamento avviene nella [sala mungitura](#). Qui il latte, che esce dalle mammelle delle [mucche](#) con una temperatura di 37° C circa, viene convogliato in [tank latte](#) chiuse dove è raffreddato e conservato a 4° C. Con questa temperatura i batteri si riproducono più lentamente che d'ordinario. Poi il latte viene trasferito sulle autobotti (coibentate), che lo trasportano ai caseifici per la trasformazione in prodotto finito.

Pastorizzazione

Grazie alle scoperte del chimico francese [Louis Pasteur](#), riguardanti l'uccisione delle [brucelle](#) col calore, si suole oggi [pastorizzare](#) ovvero riscaldare il latte a temperature capaci di uccidere i microbi. Il trattamento riduce notevolmente la carica batterica, causando minime variazioni organolettiche.



specialisti dell'espresso

Tutti i trattamenti si concludono con il raffreddamento a 4 °C: a questa temperatura il latte fresco si conserva per 4-5 giorni, attraverso la catena del freddo (camion frigoriferi per la distribuzione in città, banco frigorifero del lattaiolo, e finalmente il [frigorifero](#) di casa).

Pastorizzazione bassa

Questo trattamento, ormai desueto, si applica oggi solo in presenza di latte a minimo rischio di [contaminazione](#), che viene portato a 65 °C per un periodo di 30 minuti. L'evoluzione genetica di taluni batteri però rende comunque assai poco efficace il trattamento per usi di alimentazione diretta.

Pastorizzazione rapida HTST (High Temperature Short Time)

Il latte, a seguito di preriscaldamento, è portato ad una temperatura di 72 °C per almeno 15 secondi. tale pastorizzazione è resa possibile tramite una riduzione in strato sottile del latte che viene fatto passare tra piastre riscaldate (stassanizzazione). La stassanizzazione sfrutta altresì il fenomeno che vede le cellule batteriche attratte verso la superficie della piastra che presenta superficie irregolare: ciò provoca un moto turbolento del liquido. Questa temperatura uccide circa il 96% dei batteri (di primaria importanza è l'abbattimento della carica batterica rappresentata dalle forme vegetative dei micobatteri della tubercolosi e batteri della brucellosi), mentre resta un 5% costituito dalle spore, cioè da batteri che si sono trasformati in una forma molto resistente al calore. Per rallentare la crescita dei batteri rimasti, il latte viene subito raffreddato a 4 °C. Il latte pastorizzato può essere conservato a 4 °C per sei giorni.

Trattamento UHT (Ultra High Temperature)

È una particolare tecnica di sterilizzazione che consiste nel trattare il latte omogeneizzato e preriscaldato ad almeno 135 °C attraverso l'impiego di vapore acqueo surriscaldato per non meno di un secondo. Si parla di UHT a sistema indiretto quando la sterilizzazione del latte avviene tramite scambiatori di calore, mentre viene detto UHT diretto quando la sterilizzazione del latte avviene in contatto diretto con il fluido riscaldante cioè il vapore acqueo. Successivamente si raffredda a 15-20 °C (nel sistema diretto si opera un leggero annacquamento perché il vapore diluisce un po' il latte) e si procede al confezionamento aseptico del latte in contenitori tetra-brik.

Anche il trattamento UHT non garantisce la distruzione delle spore più resistenti; il latte UHT è considerato a "lunga conservazione" e si può conservare per circa 3 mesi a temperatura ambiente. Le confezioni dei vari tipi di latte sterilizzato UHT devono riportare il termine minimo di conservazione "da consumarsi preferibilmente entro..." (giorno, mese, anno).

Sterilizzazione

È il trattamento termico più energico, che assicura la completa eliminazione di tutti i batteri, anche delle spore. Il metodo più usato è l'[uperizzazione](#): si riscalda il latte con vapore di acqua a una temperatura molto alta, 140-170 °C, per pochi secondi. Il latte così sterilizzato ha una lunga conservazione a temperatura ambiente, 180 giorni. Tuttavia, una volta che si è aperto un cartone di latte sterilizzato è necessario tenerlo in frigorifero e consumarlo entro pochi giorni; infatti potrebbe venire a contatto con i microrganismi presenti nell'ambiente, i quali all'interno dell'alimento non troverebbero alcuna competizione con altri batteri e sarebbero liberi di proliferare.

Il latte sterilizzato è rilevantemente più sicuro del latte UHT dal punto di vista batteriologico, ma ha perso la gran parte dei contenuti nutrizionali e taluni dubitano dell'opportunità della sua assunzione poiché causa diminuzione delle vitamine e alterazione del calcio. Dal punto di vista commerciale ha



specialisti dell'espresso

una scarsa rilevanza poiché, oltre ai contenuti nutrizionali, anche il sapore risulta piuttosto alterato: è quindi principalmente destinato all'esportazione in paesi degradati.

Il latte che subisce sterilizzazione deve presentarsi negativo alla fosfatasi e alla perossidasi.

Microfiltrazione

La [microfiltrazione](#) del latte è un trattamento in parte meccanico e in parte termico.

Si separa la frazione lipidica del latte con centrifugazione poiché non può essere filtrata; questa viene poi trattata a 120-140 °C. Il latte scremato viene microfiltrato su membrana porosa.

Le due frazioni vengono poi miscelate e pastorizzate a 72-80 °C.

Si ottiene così un latte con caratteristiche più simili a quello fresco, ma che può essere conservato fino a dieci giorni dal trattamento.

Altri procedimenti

Oltre ai procedimenti termici di pastorizzazione e sterilizzazione se ne effettuano altri, a seconda del particolare prodotto che si vuole ottenere. Tra i molti segnaliamo:

- scrematura
- omogeneizzazione
- latte HD

Scrematura

Il trattamento viene effettuato per diminuire la percentuale di [grassi](#) nel latte. Si procede centrifugando il liquido fino alla separazione della parte grassa (la [panna](#)). Più è lunga e intensa la centrifugazione, più grassi vengono separati. Il latte parzialmente scremato, infatti, contiene grassi in [percentuale](#) di 1,5-1,8%, e il latte magro, più centrifugato, in percentuale di 0,5% massimo.

Il latte che non ha subito trattamenti di scrematura, solitamente consumato come latte fresco e uht oppure utilizzato per la produzione di formaggi che prevedono tale tipologia di latte, viene detto *latte intero*.

Omogeneizzazione

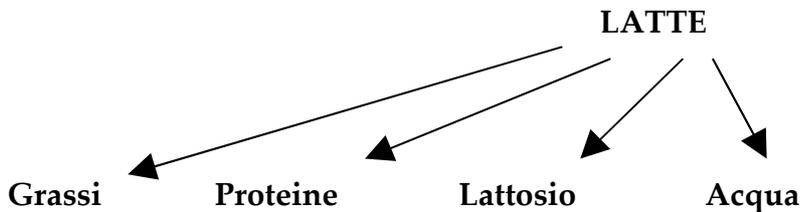
Dopo essere stato pastorizzato o sterilizzato, il latte può essere omogeneizzato. È un procedimento frequentemente utilizzato dalle centrali. Viene fatto passare sotto pressione attraverso una particolare valvola (omogeneizzatrice) in grado di ridurre tutti i globuli di grasso in particelle di diametro 20 volte minore, costituendo così un'emulsione stabile, ed evitando anche problemi di affioramento. Il prodotto diventa così più facilmente digeribile. È adatto soprattutto per i neonati, nel periodo dello svezzamento, e per le persone anziane o con problemi digestivi. In Italia è un procedimento obbligatorio.

Latte HD

I vari prodotti denominati latti HD, alta digeribilità, e relativi differenti nomi commerciali, sono indicati per chi non possiede l'enzima lattasi, e non può scindere il lattosio nei costituenti. Viene trasformato quindi nel latte il lattosio nei due zuccheri semplici del disaccaride: glucosio e galattosio, o viene rimosso lo zucchero. L'intolleranza al latte, e non la vera allergia, meno

frequente, in genere è nei confronti del lattosio che non scisso e quindi non assorbito, per questioni osmotiche richiama liquidi nel canale digerente determinando turbe digestive.

Vediamo ora più da vicino la composizione del latte:



Grassi: I grassi sono presenti sia nel latte Intero, Scremato che Parzialmente scremato ma in percentuali differenti, ecco perché conoscere le percentuali ci dà la possibilità di scegliere il latte migliore in base all'utilizzo.

- Latte Intero: 3-4 % di grassi
- Latte parzialmente Scremato: 1,5 % di grassi
- Latte Scremato: 0,5 % di grassi

Questi tipi di latte sono tutti buoni da montare ma va tenuto presente che più grassi ci sono più la crema risulterà densa ed elastica quindi l'Intero è consigliabile.

Per le bevande fredde invece si consiglia Latte Scremato o Parzialmente Scremato in quanto con il freddo sentiremo di più i grassi in bocca che si andrebbero a depositare sulle pareti dando un retrogusto un po' fastidioso.

Proteine: Senza proteine non si può fare schiuma, quindi senza schiuma niente Cappuccino!!!!

Le proteine sono molto fragili, si rovinano mano a mano che si va ad aumentare la temperatura; già a 50°C si rovinano in maniera abbastanza pesante quindi sarebbe questa la temperatura ideale di

surriscaldamento, ma è anche vero che non sarebbe la temperatura ideale per un cappuccino: poco tempo per l'emulsione e troppo freddo!!!

Il compromesso tra il mantenere le Proteine e soddisfare il cliente sarebbe non superare gli 80/85°C e non scendere sotto i 50/55°C.

Infatti a 85/90°C la proteina si spezza e rilascia dei gas maleodoranti; ecco il cattivo odore del latte a lunga conservazione che prevede come già detto una temperatura di 140/150°C in fase di trattamento.

In fase di montaggio quindi ci si fermerà ad una temperatura che si aggira intorno ai 70/75°C in modo tale da evitare la rottura delle proteine e comunque non bruciare lingua e palato del cliente.

Lattosio: Circa 1/3 della popolazione adulta mondiale è allergica al lattosio, ad esclusione dei popoli asiatici che non includono nella loro dieta – da adulti – il consumo di latte se non per il periodo dello svezzamento. Risulta semplice capire come mai il popolo occidentale sia così intollerante da adulto al lattosio se si pensa che al mondo non esiste nessun tipo di carnivoro che si nutra di latte dopo lo svezzamento.

Nello specifico: il nostro organismo digerente ha delle serrature di ingresso per gli alimenti.

Il Lattosio è composto da due molecole: una di Glucosio e una di Galattosio



specialisti dell'espresso

GLUCOSIO

GALATTOSIO

Quando c'è intolleranza al latte significa che la molecola di lattosio è troppo grande per quella serratura del organismo digerente.

Ecco allora (nei famosi latte ad alta digeribilità) l'utilizzo di particolari enzimi che riescono a separare la molecola di lattosio in due più piccole, una di Glucosio e l'altra di Galattosio.

Queste due molecole (chiavi) più piccole riescono ora ad entrare nella serratura.

Questi tipi di latte risultano essere leggermente più dolci in quanto il glucosio singolarmente riesce a sprigionare meglio le sue proprietà.

Negli ultimi anni le aziende di produzione di Latte stanno studiando un latte più adatto al cappuccino, alcune aggiungono più proteine e grassi (vedi Parmalat).

A volte durante il lavoro il Latte , che è sempre il solito da noi acquistato , non monta.

Il problema di norma è alla base e cioè La Mucca, che in determinati periodi dell'anno non mangia determinati cibi ed il latte risulta essere incompleto di grassi che allora vengono aggiunti dall'uomo. Ma questi grassi non sono uguali ai naturali prodotti dalla mucca stessa purtroppo.

Altre volte potrebbe dipendere da un banale errore umano, e cioè lasciare il latte anche solo un giorno in più nella cisterna dove avviene una separazione.

In linea di massima le mucche migliori per la produzione di latte per cappuccino risultano quelle del New Jersey per via della loro alimentazione.

I bravi torrefattori Danesi da anni oramai hanno fatto ricerche con vari produttori di latte per trovare quello migliore a livello di proprietà da abbinare al loro caffè, in modo tale da poter consigliare ai loro clienti come poter risaltare al meglio le caratteristiche del caffè che viene acquistato anche se servito sottoforma, per esempio, di cappuccino.

Il Cappuccino, Storia, Evoluzione e Composizione

Leggenda metropolitana (o forse no), narra che nel 1683 al termine della 'Battaglia di Vienna', quando l'Impero Prussiano allontanò la minaccia Ottomana dall'Europa, il frate Marco D'Aviano (oggi Beato) raccolse buone quantità di sacchi di caffè lasciate dagli orientali in fuga. In Europa già si conosceva il fascino di questa bevanda, che aveva sì 'poteri' ricostituenti sull'attenzione e sulla veglia, ma di fatto pochi poteri nutrizionali. Ad aggiungerli a questa bevanda affascinante ci pensò proprio il frate cappuccino aggiungendo latte e contribuendo quindi alla nascita di uno dei 'cocktail' più bevuti al mondo. Il nome 'cappuccino' è da attribuirsi a svariate motivazioni:

- Il colore 'tonaca di frate' della bevanda



specialisti dell'espresso

- La paternalità derivata dal frate
- La crema chiara del latte contornata dall'alone di caffè scuro che rappresenta la chierica rasata dei frati

Con la nascita, 200 anni più tardi, della macchina per espresso questa bevanda (che fino prima era fondamentalmente caffè latte) acquista fascino, poiché sfruttando la lancia a vapore della macchina si scalda il latte variandone le proteine formando una specie di crema in superficie. Di fatto dovremo attribuire la nascita del vero e proprio cappuccino che conosciamo oggi agli anni della nascita della macchina per espresso. Anni dopo, un noto 'caffettaro' napoletano Piero Merlo vide che versando con distanze e movimenti differenti la crema di latte dal caffè si sviluppavano in tazza figure strane. Era la nascita del 'latte art', oggi enorme tecnica di marketing studiata e rappresentata in competizioni internazionali.

Come è composto il cappuccino

Oggi, volendo dare una corretta definizione di cappuccino, potremo dire che è quella bevanda servita in una tazza capiente 170cc con all'interno 125cc di latte montato a vapore, portato ad una temperatura che non va oltre i 75 gradi C, e 25cc di caffè espresso.

Ripassiamo e riassumiamo ancora alcune caratteristiche:

- Il latte dovrebbe essere intero e fresco, poiché è quello più vicino alla bevanda originale appena munta. Ha un'elevata quantità di grassi e proteine. Le proteine fanno la crema, i grassi la mantengono elastica e persistente.
- Inizialmente il latte deve essere ad una temperatura di 4 gradi C
- Per ottenere un cappuccino perfetto abbiamo bisogno di un espresso perfetto.
- Il latte deve essere montato da una lancia che pesca vapore dalla caldaia che all'interno ha il 70% di acqua e il 30% di vapore
- Non possiamo portare il latte oltre i 75 gradi C onde evitare la rottura delle proteine che causerà cattivi odori ed una peggiore digeribilità del latte. _
- La bevanda chiamata cappuccino deve contenere la giusta quantità di crema e la giusta quantità di latte, all'incirca nelle stesse proporzioni.

Attrezzatura, Montatura e Visuale corretta

Abbiamo bisogno, per un cappuccino a regola d'arte, di corrette attrezzature.

Inutile ormai dire che per un cappuccino perfetto abbiamo bisogno di una macchina per espresso.

Della qualità del latte ne abbiamo parlato, ora vediamo gli altri nostri fondamentali 'partners':

Le Lattiere :

- Singolo cappuccino
- Da mezzo litro per due cappuccini
- Da $\frac{3}{4}$ di litro per tre cappuccini





specialisti dell'espresso

- Da 1 litro per quattro cappuccini

La Lattiera per il montaggio del latte deve avere le seguenti caratteristiche:

- Acciaio inossidabile in quanto da meno problemi per il controllo della temperatura.
- Forma Troncoconica per facilitare la rotazione del latte all'interno.
- Il beccuccio risulta importante solo per i cappuccini decorati.
- Il Latte non va mai scaldato più di una volta in quanto le proteine del latte usato sono già state aperte.

Per quanto riguarda la Lancia Vapore il suo flusso ideale è Potente e Secco con la giusta inclinazione dei flussi dati dai fori che devono permettere al latte di girare per rompere le bolle in bollicine più piccole sulle pareti della Lattiera.

Il vapore va provato con la mano, non deve né scottare né bagnare.

In questi casi andranno cambiati fori in più stretti.

Da riempire tutte a metà per avere la dose perfetta di latte da utilizzare.

Questo è importante perché il latte non deve essere mai montato più di una volta.

Come procedere alla montatura:

- Prima di tutto fluxare vapore dalla lancia.
- Far sfiorare la lancia al latte, aprire tutto il flusso e far girare il latte sui bordi mentre lo monta di aria.
- Immergere leggermente, mantenendo sempre il latte a giro, per farlo riscaldare (controllare la temperatura con la mano sul bricco- intorno ai 70/75 gradi per essere perfetto, esistono anche dei termometri per rendersi conto).
- Una volta interrotto il vapore pulire la lancia con spugna e fluxare sempre subito dopo!
- Lasciare il latte a riposare mentre si procede alla preparazione degli espressi nelle tazze da cappuccino seguendo lo stesso iter del drink making order degli espressi.
- Omogeneizzare la crema di latte con la parte liquida con un movimento circolare fino a renderla riflettente (non troppo velocemente e non troppo a lungo altrimenti si smonta).
- Pulire sempre il fondo delle tazzine con una spugna e procedere alla preparazione dei due cappuccini (il primo sempre normale, riempiendo la tazza per metà il secondo provare a fare latte art per poi colmare il primo con la rimanenza nel bricco).
- Entrambe i cappuccini devono avere la stessa quantità crema.

Più si sta vicini e più la crema si posa sull'espresso in superficie, più si sta lontani e più la crema va all'interno.



(esempi di Latte Art)

L'Emulsione del latte è importante, è l'obiettivo principale in quanto se questa viene fatta in maniera corretta e perfetta lo rende "Controllabile".

Per visuale corretta del cappuccino intendiamo o cappuccino 'tradizionale' o un cappuccino con latte art.

Per 2 cappuccino tradizionale:

- Procedere alla montatura del latte
- Preparare 2 espressi
- Amalgamare la crema all'interno della lattiera
- Pulire il fondo della tazza sull'apposito asciughino
- Inclinare la prima tazza fino a far toccare alla crema dell'espresso il bordo
- Versare crema amalgamata esattamente al centro della crema dell'espresso (che ora ricordiamo è in posizione obliqua) e lentamente raddrizzare la tazza che riempiamo solo per metà
- Ripetere l'operazione sulla seconda tazza andando però a colmare
- Scegliere un punto sul primo cappuccino e andare a colmare

Il risultato dovrebbe essere:



Ricordiamo che il cappuccino è il drink a base espresso più bevuto al mondo, deve mantenere la sua 'caffettosità' e l'equilibrio tra latte e caffè è la prima cosa da ricercare. Sempre più professionisti decidono di proporre miscele diverse da quella servita regolarmente per la bevanda cappuccino.