



CORSO CAFFETTERIA

La seguente sezione è stata progettata per guidarti alla scoperta del fantastico **mondo del caffè!**

La nostra missione sarà quella di trasmetterti tecniche e nozioni base per ampliare e migliorare le tue abilità e conoscenze nel settore.



Sommario

01.	Il caffè	
	• Origine	pag. 2
	• La storia	pag. 2
	• Le varietà	pag. 3
	• I metodi di raccolta e lavorazione	pag. 5
	• La torrefazione	pag. 5
	• Le miscele	pag. 6
02.	Definizione di espresso	
		pag. 6
03.	Il Macinadosatore	
		pag. 7
04.	La macchina dell'espresso	
		pag. 9
05.	Metodo di preparazione	
		pag. 12
06.	Tipologia del servizio	
		pag. 13
07.	Derivati per l'espresso della caffetteria	
		pag. 14
08.	Montare il latte per prodotti di caffetteria	
		pag. 16
09.	Fattori qualitativi	
		pag. 18
10.	Controllo Qualità	
		pag. 20



01. Il Caffè

Le Origini

In origine, la parola araba "qahwa" identificava una bevanda estratta da alcuni semi che provocava effetti stimolanti ed eccitanti sugli esseri umani. Oggi in arabo con questa parola si indica il caffè.

Molti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa ovvero la Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

Oggi giorno i maggiori produttori mondiali di caffè sono, nell'ordine, Brasile, Vietnam, Colombia ed Indonesia. Seguono, con ordine variabile a seconda delle annate, Messico, Guatemala, Honduras, Perù, Etiopia ed India.



La Storia del Caffè

Fino al secolo XIX non era certo quale fosse il luogo dove la pianta del caffè ebbe origine, oltre all'Etiopia e le regioni dell'Africa orientale si ipotizzava la Persia e lo Yemen.

Sull'origine del caffè esistono molte leggende, la più conosciuta dice che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in Etiopia ed un giorno queste, incontrando una pianta di caffè, cominciarono a mangiare le bacche ed a masticare le foglie.

Arrivata la notte le capre anziché dormire si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espressa fino ad allora. Vedendo questo il pastore ne individuò la ragione e abbrustolì i semi della pianta mangiati dal suo gregge, li macinò e, dopo averne fatta un'infusione, ottenne il caffè.

Le capacità eccitanti della bevanda furono presto sfruttate in ambito religioso per le veglie notturne e la bevanda fu grandemente apprezzata nello Yemen, già intorno al 1450.

Nel XV secolo questa bevanda cominciò a diffondersi in Medio Oriente prima (a Damasco, al Cairo e ad Istanbul veniva consumata regolarmente nei luoghi d'incontro) e successivamente in Europa e nelle Americhe.

I primi europei a descrivere la pianta di caffè furono il botanico tedesco Leonard Rauwolf, in un libro pubblicato nel 1583 e l'italiano Prospero Alpini, nel suo libro De Medicina Aegyptiorum del 1591.

Prospero Alpini non parla però delle bacche della pianta di caffè, descritte in seguito da Charles de L'Écluse, nel 1605. Venezia, per i suoi rapporti commerciali in Oriente, fu la prima città a far uso del caffè in Italia, probabilmente sin dall'inizio del XVI secolo. Le prime botteghe del caffè nacquero però solo nel 1645. Nel XVII secolo, a Londra ed a Parigi, una libbra di caffè costava fino a 40 scudi.

Verso la metà del XVII secolo il caffè cominciò ad essere importato e consumato in Inghilterra e vennero quindi aperti i primi caffè (coffeehouse). Nel 1663 in Inghilterra i coffeehouse erano un'ottantina e aumentarono rapidamente sino ad arrivare a circa 3000 nel 1715.

I caffè divennero presto luoghi dove nascevano e si diffondevano idee liberali, erano frequentati da scrittori, politici e filosofi e si diffusero in tutto il resto dell'Europa.

Nel 1670 a Berlino venne aperto il primo caffè e 16 anni dopo venne aperto a Parigi.

Nel 1684 Franciszek Jerzy Kulczycki, soldato polacco, aprì a Vienna la prima bottega del caffè.

Nel 1689 venne aperto il primo caffè negli Stati Uniti, a Boston.

Nel 1696 ne venne aperto uno a New York.

Verso il 1700 ogni città europea aveva almeno un caffè.

In Olanda, la Compagnia delle Indie Orientali incominciò a coltivare il caffè verso la fine del XVII secolo utilizzando semi provenienti dallo Yemen.

Nel 1706 alcune piantine di caffè vennero trasferite da Giava al giardino botanico di Amsterdam, e da lì, nel 1713, una piantina arrivò in Francia.

Nel 1720 un ufficiale della marina francese, salpò alla volta dei Caraibi con qualche piantina di caffè. Negli anni seguenti le piante di caffè si diffusero rapidamente in tutta l'America Centrale: Haiti, Guadalupa, Giamaica, Cuba e Porto Rico. Nello stesso periodo gli olandesi trasportarono il caffè in un'altra loro colonia e da qui entrò nella Guiana Francese e poi in Brasile, dove, nel 1727, vennero create le prime piantagioni di caffè.

Le Varietà

Il caffè è una bevanda che si ottiene dalla torrefazione e macinazione di semi di alcune specie di alberi tropicali (Coffea) appartenenti alla famiglia botanica delle Rubiaceae.

Nel mondo esistono circa un centinaio di specie di Coffea, tuttavia quelle riconosciute importanti ed utili ai fini commerciali sono solo una decina.

Tra di loro queste specie si differenziano per svariati fattori: l'altezza delle piante, la varietà delle foglie, il profumo del fiore, la grossezza ed il colore dei semi, il gusto, il contenuto di caffeina e la resistenza alle avversità climatiche.

Tra di esse le più diffuse, coltivate e conosciute sono la Coffea arabica (meglio conosciuta come "arabica"), la Coffea canephora (meglio conosciuta come "robusta") e la Coffea liberica.



Coffea Arabica

Il Coffea Arabica rappresenta i tre quarti della produzione mondiale di caffè. E' originaria dell'Africa e dell'Arabia, è una specie molto pregiata ma al tempo stesso delicata (la sua coltivazione esige cure più intense).

E' coltivata e selezionata da diversi secoli, i suoi semi sono piuttosto piccoli (dalla forma appiattita ed allungata), di colore verde-rame e di un profumo intenso.

Cresce rigogliosamente in terreni ricchi di minerali ad una temperatura ideale di 20°C.

Il caffè ricavato dall'Arabica è ricco di aroma, dal sapore dolce e dalla crema color nocciola. È un caffè più leggero e meno corposo della Robusta.

Ricordiamo infine che la miscela Arabica, la più pregiata ed apprezzata nel mondo, contiene un tasso di caffeina tre volte minore rispetto a quello contenuto nella Robusta e molto inferiore a quello di altre specie di larga diffusione.



Coffea Robusta

Il Coffea Robusta è una pianta originaria dell'Africa tropicale ed è oggi molto coltivata grazie alle sue doti di adattabilità (ha una crescita rapida ed è molto resistente a parassiti e condizioni climatiche differenti da quelle d'origine).

Possiede semi di forma tondeggianti, irregolari e di color variabile dal marrone al grigioverde.

Cresce in altitudini tra il livello del mare ed i 600/700 metri e le sue piante possono superare i 10 metri d'altezza.

Il caffè ottenuto da questa specie è un caffè "corposo" con una gradevole punta di amaro. Il suo gusto spesso richiama i sapori ed i profumi delle terre d'origine.

Coffea Liberica

Tra le specie di coffea meno diffuse, la più importante è Coffea liberica. Questa specie originaria dell'Africa è coltivata soprattutto nell'area asiatica tra Indonesia e Filippine.



Coffea Excelsa

Originaria dell'Africa, e di recente scoperta (1903), ad oggi si pensa che sia solo una varietà della Coffea liberica.

Coffea Stenophylla

Originaria dell'Africa occidentale, questa varietà molto resistente alla siccità, viene coltivata solo localmente.

Coffea Mauritana

È il classico caffè marrone dell'Isola Maurizio e della vicina Isola della Riunione.



I Metodi di Raccolta e di Lavorazione

Nei paesi dell'America Centrale, in Etiopia e in Kenya, i caffè più pregiati vengono raccolti con un metodo chiamato "picking".

Il picking consiste nello staccare dalla pianta del caffè solo le ciliegie mature e sane. Le bacche vengono poi spolpate, lasciate a fermentare un paio di giorni e successivamente lavate con acqua. In seguito, i chicchi che presentano ancora una pellicola di protezione, vengono lasciati ad essiccare al sole e insaccati in attesa della decorticazione. La decorticazione è la fase di lavorazione che li trasforma in chicchi crudi pronti per la torrefazione.

In Brasile invece, essendo il costo della manodopera molto più elevato, questo sistema diventa antieconomico e il metodo di raccolta più diffuso è lo "stripping".

Lo stripping consiste nello strappare dal ramo tutte le ciliegie, indipendentemente dal loro grado di maturazione. Le bacche vengono fatte seccare al sole per diversi giorni e poi decorticate.

La scelta dei chicchi viene eseguita con diversi metodi, in genere elettronici.



La Torrefazione

La tostatura del caffè avviene con l'utilizzo di aria calda (circa 200° C). I chicchi galleggiano quindi nel flusso di aria calda e nel giro di 15/20 minuti si arrostitiscono in modo uniforme. Durante la torrefazione i chicchi di caffè subiscono diverse modifiche:

- perdita di peso, dovuta all'evaporazione dell'acqua e di alcune sostanze volatili;
- aumento del volume rispetto al prodotto crudo;
- formazione di una colorazione bruno-nerastra, dovuta alla carbonizzazione della cellulosa ed alla caramellizzazione degli zuccheri;
- comparsa, sulla superficie dei chicchi, di un olio bruno (il caffèone), che determina il caratteristico aroma;
- leggera perdita di caffeina dovuta al calore.

All'aumentare della temperatura di tostatura del caffè, diminuisce il contenuto di caffeina dei chicchi. La tostatura inoltre aumenta la friabilità del prodotto rendendo più agevole la macinazione dei chicchi.

Le Miscele

Le miscele di caffè vengono ottenute mescolando vari tipi di caffè provenienti da zone diverse.

Ottenere delle buone miscele è l'attività dei degustatori specializzati, i quali, con il loro senso del gusto e dell'olfatto raffinati dall'esperienza, hanno il duplice compito di decidere l'acquisto delle partite e di determinare i tipi e le quantità di caffè torrefatto necessari ad ottenere la miscela desiderata, in relazione al gusto che si vuole imprimere al caffè: vellutato, addolcito, fine, completo, fragrante, profumato, corposo, pastoso, persistente... La miscelazione è un'arte e costituisce da sempre un segreto per ogni esperto di torrefazione.



02. Definizione di Espresso

Il caffè è una bevanda che si ottiene dalla torrefazione e macinazione di semi di alcune specie di alberi tropicali (Coffee) appartenenti alla famiglia botanica delle Rubiaceae.

Nel mondo esistono circa un centinaio di specie di Coffee, tuttavia quelle riconosciute importanti ed utili ai fini commerciali sono solo una decina.

Tra di loro queste specie si differenziano per svariati fattori: l'altezza delle piante, la varietà delle foglie, il profumo del fiore, la grossezza ed il colore dei semi, il gusto, il contenuto di caffeina e la resistenza alle avversità climatiche.

Tra di esse le più diffuse, coltivate e conosciute sono la *Coffea arabica* (meglio conosciuta come "arabica"), la *Coffea canephora* (meglio conosciuta come "robusta") e la *Coffea liberica*.



03. il macina- dosatore

Come dice il nome, il macinadosatore ha una duplice funzione: macinare il caffè alla giusta dimensione e dosarlo nella giusta quantità. Il caffè in polvere consente un maggior contatto con l'acqua e un'estrazione migliore dei vari componenti, ma la polvere perde rapidamente gusto e aromi; ecco perché i chicchi sono macinati poco prima dell'uso.

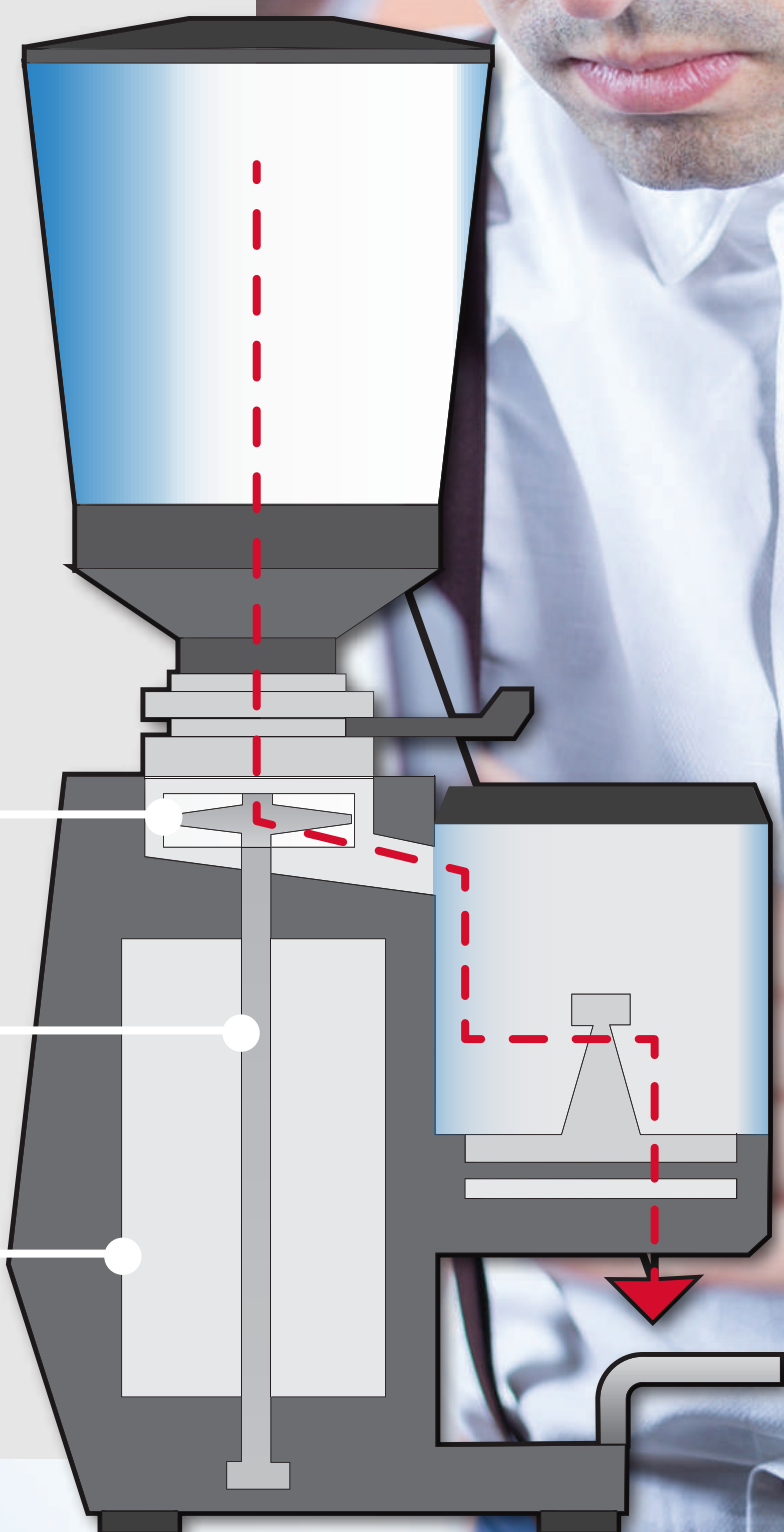
Il tragitto del chicco

Il caffè in chicchi scende nelle macine, viene macinato ed espulso nel dosatore da dove, tirando l'apposita leva, raggiunge il portafiltro. Si noti come sono alloggiati le macine: quella inferiore è collegata al motore tramite un asse rotante.

Macine

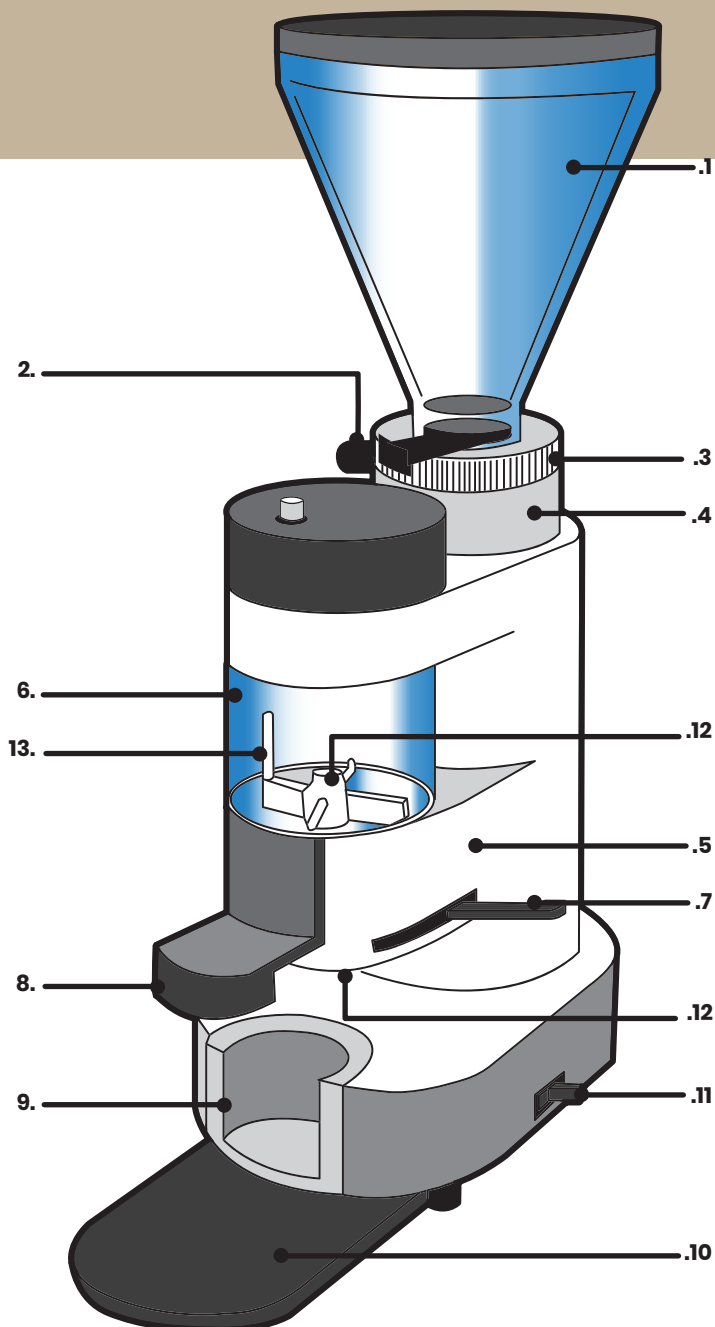
Asse Rotante

Motore



Parti di un Macinadose

- 1. **CAMPANA:** contiene i chicchi di caffè e li convoglia nelle macine;
- 2. **SPORTELLINO DI CHIUSURA:** si chiude quando si vuole impedire la discesa dei chicchi presenti nella campana;
- 3. **GHIERA DI REGOLAZIONE MACINATURA:** consente di regolare il grado di macinazione; talvolta, per evitare spostamenti accidentali, per girarla occorre prima premere una piccola leva posta accanto;
- 4. **MACINE:** riducono il caffè in polvere;
- 5. **MOTORE:** è collegato alle macine;
- 6. **DOSATORE:** ha la funzione di erogare le dosi di caffè, all'interno troviamo degli incavi, nei quali cade la polvere di caffè, e una bandiera di raschiamento [13], che giramentre si fanno le dosi evitando che la polvere rimanga attaccata alle pareti del dosatore;
- 7. **LEVA DI DISTRIBUZIONE:** si aziona per distribuire le dosi;
- 8. **PRESSINO:** per pressare il caffè;
- 9. **APPOGGIO PER PORTAFILTRO:** si appoggia il portafiltro quando si deve estrarre la dose;
- 10. **VASSOIO DI RACCOLTA:** per la polvere di caffè che cade dal portafiltro;
- 11. **INTERRUTTORE:** alcuni hanno avviamento e arresto automatico, che è comunque disinseribile;
- 12. **VITE DI REGOLAZIONE DOSE:** consentedi aumentare o diminuire la dose del macinato, può essere posta sotto il dosatore o all'interno, al centro;
- 13. **BANDIERA DI RASCHIAMENTO**



Varie parti e le loro funzioni

Per conoscere bene l'uso del macinadosatore, ne analizziamo le varie parti e il loro funzionamento.

I tipi di macinadosatore sono due: con macine piane e a macine coniche. In entrambi i casi, una macina è collegata all'albero motore (e gira), l'altra è posta sopra, collegata con una ghiera filettata che consente di regolare la distanza tra i due dischi, e conseguentemente il grado di finezza del macinato.

Nel macinadosatore a macine piane i grani cadono al centro delle macine e sono spinti ai lati dalla forza centrifuga, dove sono macinati ed espulsi sotto

forma di polvere. Ha lo svantaggio di lavorare con il principio della forza centrifuga, cioè ad alta velocità (tra gli 800 e i 1400 giri al minuto), per cui un uso prolungato provoca un surriscaldamento sul macinato, con conseguente calo qualitativo.

Ultimamente l'industria tende a proporre macinadosatori con macine più larghe e minori giri/minuto (800), che rappresentano una buona soluzione qualitativa.

Il macinadosatore a macine piane è il tipo più economico e diffuso, e può essere utilizzato in tutti i casi in cui non vi sia un consumo massiccio (non più di 3-4 kg al giorno), optando preferibilmente per le versioni dotate di macine più grandi e più lente. Le macine piane vanno sostituite ogni 400-500 kg di caffè macinato.

Il macinadosatore a macine coniche utilizza duemacine diverse tra loro: quella inferiore, montata sull'albero motore è tronco-conica, quella superiore è esternamente cilindrica, internamente tronco-conica contraria alla prima. I chicchi di caffè entrano dalla parte superiore ed escono da quella inferiore per forza di gravità. Non avendo bisogno della forza centrifuga per espellere la polvere, lemacine girano più lentamente (350-400 giri al minuto) e il caffè non si surriscalda. Questo tipo di macinadosatore è migliore, ma anche più costoso, per cui è usato in genere nei bar che lavorano molto caffè, in particolare in alcuni momenti come, per esempio, il mattino. Le macine coniche hanno una durata media di 800-1000 kg.



04.

La Macchina espresso

La macchina permette di ricavare un caffè facendo passare, attraverso la polvere di caffè macinato, acqua calda a circa 90 °C alla pressione di 9 atm. L'azione combinata di acqua bollente e forte pressione consente di ottenere un caffè con un gusto e un profumo superiori a quelli che si ottengono con tutti gli altri metodi. Non è un caso che l'espresso italiano sia apprezzato e diffuso in tutto il mondo.

Le macchine espresso possono funzionare con vari sistemi tecnici: a leva, idrauliche o, più moderne, a erogazione continua. Oggi gran parte delle macchine in commercio è a erogazione continua, e questo è il tipo di macchina che verrà esaminato.

In riferimento agli automatismi di funzionamento, possiamo distinguere tre tipologie di macchine: semiautomatiche, automatiche e superautomatiche. In quelle semiautomatiche tutte le fasi di realizzazione di un espresso sono eseguite manualmente dall'operatore; nelle automatiche si ha l'interruzione automatica, che permette all'operatore di non preoccuparsi di chiudere l'erogazione ed eseguire nel contempo altre operazioni. Ultime, anche nell'inserimento sul mercato, sono le macchine superautomatiche che, a parte il comando di inizio erogazione, fanno tutto da sole, compreso la macinazione e l'eliminazione del caffè sfruttato.

Le macchine semiautomatiche oggi sono meno utilizzate e quelle automatiche, relegate nel passato a un uso ridotto perché considerate di livello qualitativo inferiore, sono migliorate moltissimo e stanno conquistando importanti quote di mercato.

Le macchine automatiche e superautomatiche hanno un gruppo di comando con sette tasti per selezionare il tipo di erogazione desiderata:

- 3 tasti per: 1 caffè ristretto / normale / lungo;
- 3 tasti per: 2 caffè ristretti / normali / lunghi;
- 1 tasto manuale per inizio e fine erogazione.

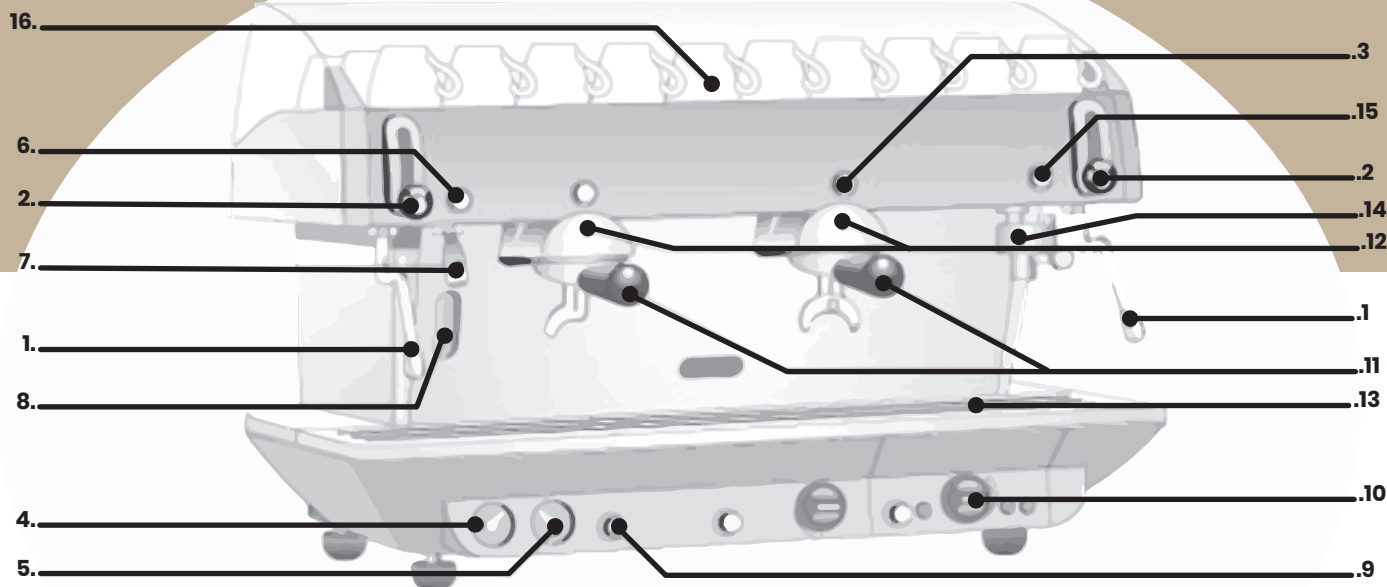
Gli automatismi sono utili e si diffondono sempre più, ma si deve mantenere alta la qualità del prodotto e del servizio offerto. Abbastanza diffuso è il montatore per latte (o cappuccinatore), che preleva il latte freddo, lo fa passare attraverso canali che lo scaldano, lo fanno uscire già montato pronto per cappuccini, caffè macchiati, caffelatte...

Fasi operative delle varie tipologie

Tipologie / Fasi	Macinazione caffè	Caricamento polvere caffè	Inizio estrazione	Fine estrazione	Svuotamento
Semiautomatica	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale	Manuale
Automatica	Manuale	Manuale	Manuale	Automatica	Manuale
Superautomatica	Automatica	Automatica	Manuale	Automatica	Automatica

Varie parti e loro funzioni

Per apprendere come usare qualsiasi macchina è indispensabile conoscerne le varie parti e il loro funzionamento. Nella figura sotto prendiamo in esame questi aspetti.



1. RUBINETTO (O LANCIA) VAPORE: si utilizza per montare il latte e scaldare l'acqua per il tè o altro; prima dell'uso il rubinetto va aperto per breve tempo per scaricare l'acqua di condensa che si forma all'interno.

2. LEVA (O MONOPOLA) PER VAPORE: si apre per far uscire il vapore.

3. COMANDO PER GRUPPI: può essere posizionato sopra o sotto i gruppi. Il disegno rappresenta una macchina manuale; in una semiautomatica invece ci sono sette tasti.

4. MANOMETRO PRESSIONE POMPA: indica la pressione dell'acqua quando scende il caffè; poiché la pompa entra in funzione solo quando si prepara un caffè, per vedere il valore (9 atm ca) è indispensabile azionare il comando di gruppo.

5. MANOMETRO CALDAIA: indica la pressione della caldaia che dipende dalla temperatura: più il valore è alto maggiore sarà la temperatura dell'acqua.

6. PULSANTE (O MONOPOLA) PER PRELIEVO DI ACQUA CALDA.

7. TUBO DI PRELIEVO DI ACQUA CALDA.

8. INDICATORE DI LIVELLO DELL'ACQUA: indica il livello dell'acqua nella caldaia (il caricamento oggiogiorno è automatico);

9. INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE ACQUA: aziona il caricamento dell'acqua nella caldaia; si usa solo in caso di mancato funzionamento dell'automatismo.

10. INTERRUTTORE DI .

11. BRACCI PORTAFILTRO: da una e due dosi.

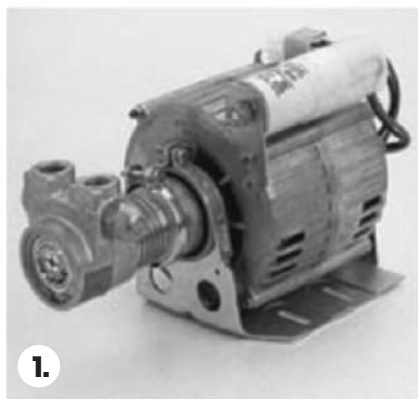
12. GRUPPI EROGATORI.

13. PIANO DI APPOGGIO TAZZE.

14. CAPPUCINATORE: è uno strumento abbastanza nuovo che preleva il latte tramite un tubicino, lo scalda e lo monta; ve ne sono di vari tipi.

15. PULSANTE CAPPUCINATORE.

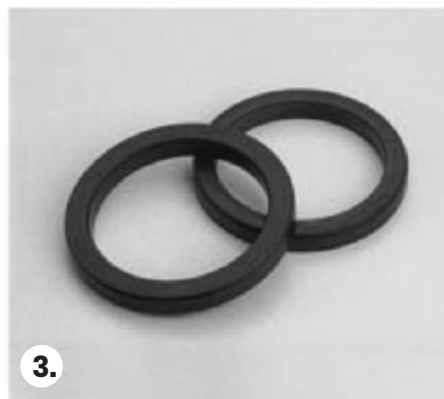
16. PIANO SCALDATAZZE: mantiene le tazze calde.



1. POMPA VOLUMETRICA



2. FILTRI E DOCCETTE



3. GUARNIZIONI

1. questa raffigurata è di tipo esterno, e viene disposta sotto la macchina (vicino al depuratore); nelle macchine più moderne la pompa è spesso inserita all'interno, sotto la caldaia. La sua funzione è ricevere l'acqua della rete idrica, che ha una sua pressione di circa 2,25 atm, e spingerla in macchina con una forza di 9 atm.

Pulizie della Macchina Espresso

La macchina espresso, dopo essere stata tarata da un tecnico (e revisionata periodicamente), non necessita di nessun intervento da parte dell'operatore, se non di frequenti pulizie per consentirne un uso corretto. Non si tratta solo di questioni igieniche o estetiche, ma è una necessità di funzionamento. Se i vari componenti non sono puliti le macchine lavorano male e si ottiene un caffè meno buono. La macchina è l'attrezzatura più soggetta a sporcarsi e quella che maggiormente risente di una scarsa pulizia dei vari componenti. Ogni sera si devono pulire filtro, portafiltro, docce e guarnizioni; questa pulizia può essere svolta anche più volte al giorno. Ogni settimana si lavano i gruppi con filtro cieco e apposito detersivo.

Per effettuare la pulizia del gruppo erogatore, si deve operare come riportato di seguito. Con l'apposita spazzola in dotazione, si pulisce la guarnizione in gomma. Si inserisce il filtro cieco nel portafiltro, si aggancia il braccio al gruppo, poi si aziona il comando per circa 30 secondi, in modo che l'acqua pulisca bene l'interno del gruppo erogatore. In un primo momento è possibile allargare e stringere il braccio per 2-3 volte, a intervalli di qualche secondo, in modo che la pressione spinga l'acqua fuori dai bordi, pulendo la guarnizione di sottocoppa, quella gomma che permette la tenuta perfetta del filtro.

Importante: questa operazione va eseguita avvolgendo una spugnetta al braccio portafiltro, per proteggere la mano dall'acqua calda in uscita.

Si svitano le doccette, si stacca il filtro dal portafiltro e con una spugnetta ruvida e acqua calda (senza

detersivo) si lava bene tutto e si reinserisce ogni elemento al suo posto. Le doccette si tolgono svitando una vite centrale.

È inoltre importante: smontare le doccette in alcuni modelli è poco rapido e pratico, perché occorre far leva con un cacciavite su un fianco della doccetta, smontando anche la guarnizione; per reinserire il tutto lo si posiziona a mano e lo si rimette nella sede agganciando il portafiltro senza filtro. Poiché esiste la concreta possibilità che l'operazione rovini la doccetta, di norma si evita di smontarla. Una volta alla settimana i gruppi sono lavati con un apposito detergente (che si richiede al tecnico), inserendo il filtro cieco, mettendo dentro la polvere e azionando il gruppo erogatore.

Queste operazioni comportano 10 minuti di lavoro e sono molto importanti perché:

- se le doccette sono parzialmente otturate, l'acqua non sarà distribuita in modo uniforme sul pannello, e il caffè verrà estratto male: in qualche parte poco e in altre troppo;
- se le guarnizioni non vengono pulite, il filtro non avrà più una tenuta perfetta e vi sarà meno pressione nell'estrazione, caffè che esce all'esterno del portafiltro e fondi di caffè nella tazzina;
- i filtri non puliti tendono a otturarsi e a consumarsi di più in alcune parti, condizionando la corretta estrazione;
- il portafiltro sporco può non distribuire in modo corretto il caffè nelle due tazze.



Alla sera i bracci portafiltro e i filtri, dopo essere stati puliti, sono staccati dalla macchina e lasciati dentro un contenitore con l'acqua; ogni settimana si aggiunge all'acqua anche il detergente neutro usato per la pulizia del gruppo erogatore.

Al mattino ci si deve premurare di inserirli subito nel gruppo erogatore, ciò consente di diminuire l'usura della gomma sottocoppa e mantenere neutro l'acciaio dei vari componenti.

L'usura della gomma non comporta un risparmio economico, ma, oltre alle sostituzioni meno frequenti, permette un funzionamento migliore.

È da evitare per aprire i buchi otturati di filtri o doccette usare uno spillo o bruciarli sul fuoco: si danneggiano irrimediabilmente; è meglio comprare pezzi nuovi, che hanno un costo irrisorio.

05. Metodo di preparazione

Per soddisfare la richiesta dell'espresso perfetto il barista deve governare 5 variabili:

1. TEMPERATURA DELL'ACQUA
2. DOSE DEL CAFFÈ MACINATO
3. VOLUME DEL LIQUIDO
4. TEMPO DI ESTRAZIONE
5. PRESSIONE DELLA MACCHINA

1.

A segnalargliela ci pensa la macchina, basta tenerla sotto controllo.

2.

Abitualmente la dose, sette grammi di polvere di caffè, è pre-impostata, basta rispettarla.

3.

Qui le cose sono meno semplici. Il barista deve estrarre da 20 a 30 ml di liquido in 30 secondi, ma siccome il caffè è idroscopico, cioè modifica continuamente le sue proprietà in base all'umidità dell'aria, non sempre l'estrazione risulta perfetta. Ecco perché bisogna agire sulla macinatura. La trama della polvere di caffè dipende dalla macinatura dei chicchi, cambiarla significa produrre un caffè più o meno estratto, o per meglio dire, cambiare l'equilibrio di sapore tra acido e amaro. Non vogliamo togliervi sicurezze ma la disputa caffè corto / caffè lungo è fuorviante: un caffè estratto per meno di 30 secondi non esplode tutte le componenti aromatiche perché sotto estratto, viceversa, se l'estrazione supera i 30 secondi il caffè sarà inevitabilmente amaro.

4.

Insomma, se in 30 secondi il barista non produce il volume di caffè desiderato, dovrà regolare il macinino alla ricerca della trama ideale, considerando come già detto la percentuale di umidità del momento.

5.

La pressione serve a estrarre gli aromi del caffè, e a ottenere la crema, che pur non aggiungendo granché al sapore imprigiona gli aromi, così costretti a restare dentro la tazzina.

N.B. L'espresso si beve senza zucchero aggiunto.

1. TEMPERATURA DELL'ACQUA



2. DOSE DEL CAFFÈ MACINATO



3. VOLUME DEL LIQUIDO



4. TEMPO DI ESTRAZIONE



5. PRESSIONE DELLA MACCHINA



06. Tipologia del servizio

L'espresso oltre che fatto bene, deve anche essere servito in modo corretto può essere accompagnato da un cioccolatino, che ben si sposa con il sapore del caffè.

Per effettuare il servizio al banco si procede come di seguito:

- 1.** durante l'estrazione dell'espresso, preparare sul banco di lavoro sottotazza e cucchiaino con il manico alla propria sinistra (che corrisponde alla destra del cliente) (v. fig. 1);
- 2.** al termine dell'estrazione appoggiare un istante la tazzina su una spugnetta bassa, al fine di pulirne il fondo, che spesso si sporca sul piano di appoggio delle tazze (v. fig. 2);
- 3.** mettere la tazza sulla sottotazza, anch'essa con il manico alla propria sinistra;
- 4.** se previsto il cioccolatino, disporlo sul piattino nella posizione decisa dal locale (in genere visto dalla parte del cliente alla sinistra oppure davanti alla tazzina);
- 5.** servire tazza e sottotazza, disponendole davanti al cliente sollevandole (senza strisciare) (v. fig. 3);
- 6.** se occorre disporre lo zucchero vicino al cliente.



La procedura in uso in alcuni bar di predisporre sotto tazze e cucchiaino subito sul banco di servizio per poi riporre in seguito la tazzina è poco elegante; si giustifica solo in locali o momenti con grande affluenza e ambiente di servizio di livello medio-basso.

Un ottimo servizio prevede che l'espresso venga accompagnato da un bicchiere con acqua (poca, non occorre pieno). Se l'acqua dell'acquedotto è buona, va benissimo.

Perché l'acqua? Perché il caffè fa venire sete e desiderio di bere. Quando berla? Un vero intenditore la beve sempre prima di bere il caffè, affinché rimangano a lungo in bocca il gusto e gli aromi.

Nel servizio al tavolo può essere servito anche un piccolo bricco con latte caldo; il servizio deve essere eseguito in tempi molto brevi, per evitare che il caffè giunga al cliente non adeguatamente caldo. Per il servizio al banco di norma si predispone un piccolo bricco di latte freddo in più punti del banco.

07. Derivati dell'espresso

Il caffè espresso si presta facilmente a molte preparazioni e varianti. Prenderemo in considerazione le preparazioni più classiche e diffuse a livello nazionale, destinate a un servizio tipico di caffetteria.

- Cappuccino (fig.1): nell'apposita tazza (poco più grande di quella per espresso) si prepara un espresso, anche leggermente lungo, e si aggiunge il latte montato (latte e schiuma), 100-120 ml circa. Il cappuccino deve risultare esteticamente gradevole, molto meglio se decorato. Sul cappuccino è facoltativa una spolverata di cacao, che può rovinare una bella spuma di latte o può migliorare l'estetica di un cappuccino preparato male. Il gusto del cacao incide in modo marginale sulle prime sorsate.

È utile, quindi, adeguarsi alla clientela, perlomeno alla maggioranza. Qualche barman risolve il problema disponendo sul banco uno spargicacao a disposizione del cliente, e servendo lo spargicacao in tavola. In genere i clienti stranieri lo gradiscono molto e talvolta, quando manca, lo richiedono espressamente. Sopra i cappuccini decorati il cacao non si serve mai; talvolta viene inserito dal barman prima di versare il latte.

ERRORI FREQUENTI: Mettere troppo latte (il gusto del caffè diventa debole e il cliente è portato a pensare che il caffè non sia buono) oppure rendere il latte bollente e il cappuccino ustionante (se nel locale molti clienti chiedono "un cappuccino tiepido", il problema esiste).

- Caffè corretto (Fig.2): è un espresso con l'aggiunta di 10-15 ml di acquavite o liquore indicato dal cliente (brandy, grappa, sambuca, fernet, ecc.).

ERRORI FREQUENTI: Mettere troppa acquavite o liquore: il gusto della correzione tende a prevalere su quello del caffè e si rovinano entrambi; è anche un danno economico.

- Caffe latte (Fig.3): è una preparazione a base di latte con un marcato gusto di caffè.

Nel servizio della colazione in ristorante, il caffe latte è servito con un bricco di caffè e uno di latte, separati. Al bar normalmente si prepara in un tumbler alto o nell'apposito bicchiere per bevande calde lunghe. Se lo si vuole preparare in modo esteticamente più piacevole, si può procedere così:

- 1) in un tumbler alto si mette latte caldo (10-12 cl);
- 2) si aggiunge abbondante schiuma (alta circa 4-5 cm);
- 3) si versa nel bicchiere un espresso lungo; in questo caso è meglio preparare l'espresso in un bricco piuttosto che nella tazzina, per versare il caffè in modo più agevole e lento, ottenendo un migliore effetto estetico.

La bevanda che si ottiene è a più colori: il bianco della schiuma in alto, il color caffè intenso al centro, il bianco panna in basso. Si serve con una sottotazza e un cucchiaino di media lunghezza. Il caffe latte è detto anche latte macchiato. In realtà il latte macchiato si dovrebbe differenziare dal caffe latte per presenza e gusto di caffè molto ridotti, ottenuti aggiungendo del caffè lungo di recupero, la cui funzione è quella di mascherare in parte il gusto del latte.

La bevanda era principalmente rivolta a bambini, o a persone che non volevano/potevano bere un espresso con il latte. A seguito della diffusione del cacao solubile, ormai chi richiede un latte macchiato lo intende con un espresso; ai bambini oggi si offre latte e cacao, con 2-3 cucchiaini di cacao solubile.

ERRORI FREQUENTI: Mettere una quantità di latte eccessiva: si perde il gusto del caffè.

- Macchiato (Fig.4): possiamo considerarlo un maxicaffè macchiato o un minicappuccino; è un caffè (in genere lungo) preparato in tazza grande e macchiato con latte montato, in quantità più abbondante del classico espresso (circa 4 cl) ma inferiore al cappuccino.



• **Marocchino (Fig.5):** viene preparato in una tazzina in vetro. Si mette sul fondo cacao in polvere, si aggiunge abbondante schiuma di latte e poco latte, infine si estrae un espresso

• **Mocaccino (Fig.6):** è un marocchino preparato sostituendo la polvere di cacao con la cioccolata calda (circa 3 cl). In alcuni locali non esiste distinzione tra marocchino e mocaccino (o moccaccino) e il marocchino viene proposto come un mocaccino.

• **Caffè d'orzo (Fig.7):** come dice il nome, non deriva dall'espresso, ma la sua preparazione è molto simile. Il caffè d'orzo può essere preparato sia con la normale macchina espresso usando caffè in cialde (polvere di caffè macinata racchiusa in un panno-filtro e confezionata in buste) oppure con un'apposita macchina a parte, spesso automatica. Si estraggono in genere in due quantità: piccolo (5-6 cl) e grande (8-10 cl); viene sovente servito in un'apposita tazzina, di dimensione intermedia tra quella dell'espresso e quella da cappuccino.

• **Caffè freddo (Fig.8):** è una bevanda richiesta principalmente nel periodo estivo. Il caffè freddo può essere preparato in vari modi, anche se i migliori sono quelli che prevedono la realizzazione al momento della richiesta (shakerato o al ghiaccio), in quanto mantengono meglio il gusto e gli aromi del caffè. Un buon caffè freddo è tale quando è profumato, di gusto intenso, non troppo dolce.

Analizziamo le varie tecniche per la preparazione.

1) **Caffè shakerato:** si versa nello shaker un espresso leggermente lungo e molto ghiaccio con 10-15 ml di sciroppo di zucchero. Si shaker per 15-20 secondi per ottenere una crema abbondante. Si serve in una coppetta da cocktail o un altro bicchiere simile; dopo il liquido scenderà una deliziosa crema che ricoprirà il caffè (per aumentare la crema si può aprire la parte intermedia dello shaker e far scendere ancora crema bloccando nel contempo il ghiaccio con le due parti di shaker).

2) **Caffè al ghiaccio:** si prepara un espresso leggermente lungo e lo si mette con del ghiaccio tritato e circa 15 ml di sciroppo di zucchero e si serve in un tumbler basso o altro bicchiere simile. È importante introdurre una quantità di ghiaccio non eccessiva (circa 2-3 cubetti per porzione), per evitare che il caffè risulti annacquato. Si guarnisce con un chicco di caffè o altro.

3) **Espresso freddo:** si preparano dei caffè piuttosto lunghi (pressando poco per non avere un'estrazione troppo lunga), si zucchera e si mette in frigorifero in bottiglie; si servono circa 8-12 cl in un tumbler medio con ghiaccio.

Per la preparazione di grandi quantitativi di caffè freddo, per rinfreschi, coffee break, ecc., di solito si ricorre alla preparazione del caffè in anticipo preparato con caffè liofilizzato, con infuso o caffè filtro.

• **Caffè macchiato (Fig.9):** è un espresso con aggiunta di circa 10-15 ml di latte caldo o freddo, in base alla richiesta; in genere la richiesta di latte caldo sottintende anche "con schiuma". Il caffè macchiato con latte caldo con schiuma è chiamato anche macchiato fiordilatte.

ERRORI FREQUENTI: Mettere troppo latte: il gusto del caffè diventa troppo debole.

• **Caffè all'americana:** è chiamato anche alla tedesca o alla francese. In Italia si chiama così un caffè lungo e leggero, per distinguerlo dall'espresso o dal caffè moka; in realtà è il caffè abitualmente consumato in molti paesi esteri e cioè il caffè filtro. Il metodo più corretto per servirlo è preparare un caffè filtro, utilizzando la macchina apposita. La richiesta di questo tipo di caffè è fatta in genere da persone che non sono abituate o non gradiscono il gusto forte e intenso del nostro espresso, oppure che desiderano bere una bevanda più lunga. Alla richiesta di un caffè all'americana o di un caffè molto lungo in tazza grande, un ottimo metodo per preparare un buon caffè dal gusto leggero è preparare un espresso lungo con una pressione lieve (per farlo scendere un po' più rapidamente) in una tazza da cappuccino, accompagnandolo con un bricco di acqua bollente (preferibilmente non prelevata dalla macchina, bensì acqua minerale o di rubinetto), in modo che il cliente possa allungare la bevanda a suo piacimento.

ERRORI FREQUENTI: Fare un espresso e farlo scendere fino al riempimento della tazza (un'estrazione prolungata comporta gusto e profumi peggiori per l'eccessivo sfruttamento della polvere, inoltre il caffè è anche più ricco di caffeina e sostanze cerosi, che lo rendono meno digeribile) oppure servire l'acqua bollente prelevata dalla macchina (ha un gusto piatto, talvolta metallico).



08. Montare il latte

Montare il latte significa far incorporare al liquido tante piccole bolle d'aria; è una delle operazioni più frequenti per un barista italiano. Per ottenere un prodotto ottimo concorrono 4 fattori: latte, lattiera, tecnica di montaggio, tecnica di mescita.

1. Latte

Si deve utilizzare latte fresco, intero, preferibilmente della tipologia alta qualità. In alcune preparazioni come il cappuccino il latte rappresenta il maggiore costituente in volume.

Il latte apporta anche componenti importanti come i grassi, presenti in circa il 3,5 %, che hanno la proprietà di fissare gli aromi e incidere sulle sensazioni tattili, rendendo la bevanda più morbida e vellutata, che prolunga il piacere del gusto dopo la deglutizione. Le proteine (3,2%) consentono la montatura del latte e sono le maggiori responsabili della cremosità. Il latte da montare deve essere ben freddo.

2. Lattiera

Le lattiere devono essere in acciaio inossidabile, di forma circolare, bombata, con un restringimento sulla parte superiore e il beccuccio, necessario per eseguire cappuccini decorati. La bombatura nella parte inferiore è utile per creare il vortice idoneo all'incorporamento del vapore nel latte creando un liquido pannoso, che non si scorpora tra parte liquida e parte montata.

Le lattiere sono, in genere, di tre capacità: da 50, 75 e 100 cl per preparare due, tre e quattro cappuccini alla volta;

la lattiera non si riempie mai oltre la metà. L'utilizzo di lattiere in acciaio inossidabile permette buona trasmissione di calore (e il conseguente facile monitoraggio della temperatura), semplice igienizzazione e ottima robustezza.

3. Tecnica di montaggio

Montaggio del latte. La giusta tecnica è l'elemento più importante. Il latte viene posto nella lattiera senza superare la metà della sua capacità.

1. Azionare il vapore per eliminare la condensa dalla lancia.

2. Disporre l'ugello della lancia sulla superficie del latte, mantenendolo non centralmente ma vicino al bordo della lattiera, con un'angolazione adatta per produrre un vortice consistente.

3. Si apre forte il vapore; in questa fase c'è il massimo assorbimento d'aria; il latte deve montare quasi a freddo. Man mano che il latte aumenta è come se il vaporizzatore affondasse perciò poco a poco il rumore dell'aria andrà riducendosi (1).

4. Si mantiene la lancia nella posizione di partenza, affinché il vapore elimini le grosse bolle d'aria e riscaldi il latte alla giusta temperatura. Per montare il latte occorrono circa 30" per 500 ml di latte, 23" per 375 ml, 15" per 250 ml. I dati sono indicativi, in quanto dipende anche da macchina e lancia vapore. Al termine il latte avrà raggiunto una temperatura di circa 65-70 °C (2).

Un'altra tecnica prevede che quando la spuma comincia a formarsi, sempre con il rubinetto ben aperto, si abbassi lentamente il bricco in modo che la punta della lancia rimanga sempre immersa nel latte. Alcuni infine consigliano di terminare con un breve affondo all'ugello fin quasi a raggiungere la base della lattiera, per consolidare la schiuma (molti la sconsigliano, non serve e aumenta la temperatura del latte). Per compattare la spuma, dopo aver montato il latte alcuni barman battono leggermente il bricco su un piano (sopra una spugnetta per evitare rumori). Al termine si deve ottenere la formazione di una "crema" omogenea e senza bolle.

Durante l'operazione di montatura, l'udito è di grande supporto: il suono che si produce "parla" all'operatore e indica il corretto svolgimento o meno della montatura.

È importante montare solo il latte occorrente. Il latte caldo che rimane nel bricco non va riutilizzato; si danneggerebbe la qualità di montatura e soprattutto il gusto del cappuccino. Va pertanto destinato ad altri usi. Il latte riscaldato non solo ha variato la struttura fisica di alcuni suoi costituenti, ma anche la propria composizione chimica, con aumento, per esempio, di molecole aromatiche che apportano odori di bruciato e di cotto (tecnicamente si chiamano odori empireumatici, e ricordano il caramello, il pane tostato, il cacao e il caffè); questi odori nel latte sono poco percepibili, ma lo diventano dopo l'unione con caffè e cacao, per sinergia con quelle già presenti nell'altro componente.



Riepiloghiamo le principali avvertenze per la montatura del latte:

- a.** utilizza solo latte fresco a temperatura fredda;
- b.** apri il rubinetto in modo il vapore esca forte: se il getto è debole il latte diventa bollente ma non monta, perché non c'è sufficiente forza per far incorporare aria nel latte;
- c.** verifica che il beccuccio del rubinetto sia appena sotto il livello del latte: se è troppo dentro il latte non monta, se è troppo fuori si producono grandi bolle che poi smontano subito;
- d.** non scaldare il latte a lungo, per evitare che diventi bollente;
- e.** quando monti poco latte, presta attenzione ai tempi: in pochi attimi si rischia di far bollire il latte;
- f.** impara a distinguere il rumore che produce il latte mentre monta (ma anche quello dell'acqua o di altri liquidi): aumentando la temperatura il rumore diventa progressivamente più cupo;
- g.** se nonostante questi avvertimenti non ottieni risultati soddisfacenti, prova a cambiare qualità di latte: alcuni tipi, in alcuni periodi, non montano bene.

4. Tecnica di mescita

Terminata l'operazione di montaggio, il latte, prima di versarlo, va lasciato riposare almeno 30 secondi, il tempo utile per preparare i caffè e predisporre per il servizio.

Il latte diventa così più omogeneo.

Per versare, si prende la tazza con la mano sinistra e la lattiera con la destra.

Per preparare il cappuccino classico, si porta il bricco molto vicino alla tazza e si fa scivolare il latte montato lungo la parete, in modo che il caffè formi il tipico bordo marrone.

Nella preparazione del cappuccino decorato si versa il latte montato centralmente, prima con il beccuccio vicino al caffè, poi allontanandolo muovendo con destrezza il polso della mano che regge la lattiera in modo da creare il disegno voluto.

Nel cappuccino decorato, per ottenere l'effetto voluto spesso si mette del cacao in polvere sul caffè, prima di versare il latte.



09. I Fattori Qualitativi

Preparare un espresso è un'operazione semplice. Fare in modo che il caffè sia sempre perfetto implica invece conoscenze approfondite sul funzionamento dei macchinari, sulla scelta e sull'utilizzo della miscela.

Offrire ai propri clienti un buon espresso è, per un bar italiano, un fattore determinante del successo commerciale. Spesso un locale è scelto perché si beve un buon caffè, e viene poi frequentato per l'aperitivo, il digestivo, un cocktail: il caffè incentiva una serie di occasioni per tornare nel bar a consumare altri prodotti.

Preparare un ottimo caffè comporta una lunga serie

di accorgimenti. Cinque sono i punti su cui l'operatore che vuole eseguire un caffè perfetto deve concentrare la propria attenzione: miscela, macinadosatore, macchina espresso, acqua e abilità nell'operare. Ignorare uno solo di questi punti significa non ottenere il meglio.

1. Miscela

I controlli qualitativi sulla miscela devono essere centrati su tre punti. Qualità della miscela: elevata ma soprattutto costante nel tempo.

Freschezza del prodotto: il caffè dopo essere stato torrefatto perde progressivamente le proprie caratteristiche, in un tempo variabile secondo il tipo di confezionamento; pertanto è importante che esso sia il più fresco possibile, controllando la data di confezionamento (la si ottiene dalla data di scadenza e chiedendo al fornitore il periodo applicato, visto che per legge non è determinato);

Conservazione: il caffè va conservato in un ambiente non troppo freddo né caldo e, possibilmente, non umido.

È opportuno aprire le nuove confezioni qualche ora prima dell'utilizzo, per rigenerare e ambientare i chicchi di caffè; in caso contrario si potrebbe ottenere un rendimento diverso tra il primo caffè macinato e quello seguente.

Quando si parla di conservazione ottimale ci si riferisce al mantenimento delle migliori caratteristiche organolettiche; un caffè sottovuoto utilizzato a 11 mesi dal confezionamento non fa alcun male, ma non ha più il gusto e i profumi che aveva 11 mesi prima

2. Macinadosatore

Un buon macinadosatore deve avere macine del tipo adatto ai consumi: macine piane per consumi bassi (1-2 kg di caffè al giorno), macine piane larghe per consumi medi (3-5 kg al giorno), macine coniche per bar con consumi di caffè elevati. Si devono inoltre effettuare controlli regolari sull'usura delle macine e sulla taratura del dosatore, associandoli a una costante pulizia delle varie parti: campana e dosatore.

3. Macchina espresso

È importante scegliere una macchina di qualità, con un'assistenza rapida e qualificata. La macchina deve essere sempre mantenuta in ottime condizioni.

Le operazioni più frequenti sono quelle relative alla pulizia delle varie parti e alla regolare sostituzione dei vari componenti (filtri, doccette e guarnizioni). Periodicamente la macchina deve subire un controllo generale dei componenti interni, meccanici ed elettronici.

È importante effettuare periodicamente la rigenerazione delle resine del depuratore, altrimenti in breve tempo la macchina avrà le condutture rivestite di calcare e non potrà funzionare al meglio.

Infine, è opportuno controllare con un apposito termometro la temperatura dell'acqua in uscita dal gruppo erogatore, che deve essere di circa 90 °C.



4. Acqua

L'acqua è l'ingrediente primario della bevanda, e influisce in misura notevole nell'ottenimento di un prodotto perfetto. Il problema della durezza si risolve con un depuratore, ma se l'acqua sa di cloro?

Il depuratore non è in grado di eliminare anche l'odore e il gusto del cloro; in questo caso, se il problema è rilevante, è possibile installare un apposito filtro.

Una volta all'anno è bene effettuare un controllo per verificare se la pressione dell'acqua della rete idrica è costante; in caso contrario si deve installare un apposito riduttore di pressione.

Se l'acqua ha una pressione incostante, si ha un funzionamento variabile della pompa volumetrica, con un'estrazione del caffè a sua volta incostante.



5. Abilità dell'operatore

Nonostante la tecnologia, la capacità dell'operatore è determinante per la buona riuscita della bevanda.

In particolare egli deve:

- conoscere bene il prodotto;
- conoscere le caratteristiche dei macchinari e utilizzarli in modo corretto;
- controllare che i macchinari siano sempre in perfetta efficienza ed eseguire tutte le necessarie pulizie, manutenzioni e sostituzioni;
- analizzare i fattori qualitativi e applicare il controllo della qualità;
- applicare la corretta tecnica di preparazione e servizio, sia per l'espresso sia per i derivati;
- essere scrupoloso nella scelta dei macchinari e del tecnico;
- sforzarsi di migliorare sempre la qualità del proprio servizio.

10. Controllo Qualità

Conoscere tante informazioni su macchine e miscela serve a ottenere sempre ottimi risultati.

Quando si riscontra un difetto qualitativo si cerca subito di capirne la causa, e siccome spesso il problema può derivare da più fattori, si inizia valutando quelli più semplici da controllare, come la macinazione, la dose del caffè, i manometri, le pulizie, ecc., riservando per ultimo le verifiche che prevedono l'intervento di un tecnico.

Non ci si può affidare unicamente alla capacità del tecnico: ognuno deve prendersi la responsabilità di imparare a usare tutti i diversi componenti ed effettuare gli interventi più semplici, come la sostituzione di doccette, guarnizioni, ecc. Si analizzi con attenzione la scheda di controllo. Le possibili cause sono elencate inserendo ai primi posti quelle più frequenti, le prime da verificare, evidenziate allo scopo con il grassetto.

SCHEDA CONTROLLO QUALITÀ

DIFETTO

Il caffè è sottoestratto

(sfruttato meno del dovuto): ha una schiuma chiara e poco persistente, gusto e profumo deboli; di solito l'erogazione è breve perché il caffè scende velocemente.



Il caffè è sovraestratto

(la polvere è sfruttata troppo o troppo a lungo): ha una crema scura, con un cerchio chiaro o un buco al centro, il gusto è forte e amaro, talvolta astringente; il profumo è debole e sgradevole. Spesso ha un tempo di erogazione lungo perché il caffè esce lentamente.



Nella tazza vi sono molti fondi



POSSIBILI CAUSE

Macinatura grossa

Dose di caffè scarsa

Caffè vecchio o mal conservato

Caffè aperto o macinato da molto tempo

Pressatura Leggera

Filtri usurati con fori grandi

Dosatore sporco che eroga dosi scarse

Temperatura dell'acqua inferiore a 88-90°C

Pressione pompa superiore a 9 atm

Macinatura troppo fine

Dose di caffè eccessiva

Filtri e portafiltro intasati

Doccette otturate (aprendole senza i gruppi, l'acqua non deve spruzzare ai lati o uscire con violenza)

Pressatura forte

Macine usurate

Temperatura superiore a 90-92°C

Pressione pompa inferiore a 9 atm

Guarnizione sottocoppa sporca (in particolare con polvere sopra la crema) o consumata

Bordo del filtro inserito sporco

Filtro usurato con fori più grossi

Doccette otturate

Macine consumate

Caffè troppo fino

Pressione pompa eccessiva

Macine che hanno perso il parallelismo

Pompa ad azione intermittente e non continua

CONTROLLI E INTERVENTI

> Macinatura più fine

> Verificare che nel dosatore vi sia sufficiente caffè
> Aumentare la dose

> Data confezionamento caffè e ambiente di stoccaggio

> Sostituzione

> Maggiore pressatura

> Sostituzione

> Pulizia dosatore

> Lancette manometri, vite regolazione pressostato (tecnico)

> Lancette manometri, vite regolazione pompa (tecnico)

> Macinatura più grossa

> Ridurre la dose

> Pulizia

> Pulizia o sostituzione

> Minore pressatura (soluzione temporanea: meglio una macinatura più grossa)

> Sostituzione

> Lancette manometro e diminuire la pressione

> Lancette manometro, regolazione pompa

> Pulizia o sostituzione

> Pulizia prima dell'inserimento

> Sostituzione

> Pulizia o sostituzione

> Sostituzione

> Macinatura più grossa

> Diminuire la pressione

> Verifica di un tecnico

> Verifica di un tecnico

SCHEDA CONTROLLO QUALITÀ

DIFETTO

Il caffè gocciola dai lati esterni del portafiltro



POSSIBILI CAUSE

Guarnizione sottocoppa sporca o usurata > Pulizia o sostituzione

Bordi dei filtri consumati > Sostituzione

Foro di erogazione del portafiltro ostruito > Pulizia

CONTROLLI E INTERVENTI

Il pannello di caffè dopo sfruttato si presenta non omogeneo, con avvallamenti



Doccette parzialmente otturate > Pulizia o sostituzione

I fondi dopo sfruttati rimangono bagnati

Dose scarsa > Aumento della dose

Macinazione non corretta per regolazione sbagliata o usura macine > Verifica macinazione e usura macine

Filtri con fori usurati (grandi) > Sostituzione

Valvola o tubo di scarico ostruiti > Verifica ascoltando il risucchio o rilevando se esce acqua sul piano di scarico (lavando il piano di appoggio delle tazze); pulizia con filtro cieco e detersivo, altrimenti chiamare tecnico

Beccuccio portafiltro otturato > Pulizia

Temperatura dell'acqua troppo bassa > Verifica manometro, regolazione

Macine non perfettamente parallele > Verifica da parte di un tecnico

Altre possibili cause di un caffè non ancora perfetto

> Il **Macinadose** a macine piane in momenti di lavoro molto intenso potrebbe risultare inadatto: verifica consumi e temperatura di uscita della polvere

> **Macchina espresso:** la pompa può non fornire una pressione costante di 9 atm, specialmente con più gruppi in funzione, vi possono essere incrostazioni interne per scarse depurazioni o per resine ormai vecchie, la valvola di erogazione può essere difettosa

> **Miscela:** assicurarsi che sia fresca e di qualità costante

> **Acqua:** (l'ideale è un grado di durezza di 9°F), verificarne durezza e se sa di cloro

> **Assistenza:** il tecnico è affidabile e preparato?



Le 5 “M” per un espresso perfetto

1. Miscela

2. Macchina

3. Macinatura

4. Mano

5. Manutenzione

1. Miscela

La composizione della miscela è l'aspetto più creativo nella preparazione di un caffè. L'assemblaggio delle varie qualità, o miscela, serve per equilibrare e compensare le caratteristiche di gusto, aroma e corpo, e la sensazione acido-amaro.

Per questo il caffè in tazza non è quasi mai il risultato di una singola qualità ma è sempre composto dall'unione di differenti tipi di caffè, provenienti da zone diverse.

La percentuale tra arabica e robusta varia in relazione all'area geografica in cui sarà collocata la miscela e al gusto dei consumatori.

Non sempre un caffè, anche se composto di una miscela delle migliori qualità d'arabica, è apprezzato. Il gradimento di una miscela dipende in massima parte dalle abitudini e dai gusti locali.

2. Macchina

Valori corretti di una macchina da caffè espresso:

- Pressione caldaia: valore tra 0,9 e 1,1 BAR
- Pressione erogazione: in erogazione senza coppa il manometro deve essere a 9 BAR
- Temperatura caldaia: 100-105°C
- Temperatura acqua erogata: 87-91°
- Temperatura tazzine: 70-72°C

3. Macinatura

Controllare sempre la macinatura del caffè e la dose emessa:

- Erogazione troppo lenta Allargare macinatura
- Erogazione troppo veloce Stringere macinatura
- Dosaggio corretto: 7gr \pm 0,5 gr

Risulta molto importante pulire la campana almeno una volta alla settimana con detergente apposito.

4. Mano

Delle quattro il ruolo attivo è sicuramente quello della mano, che ha la responsabilità di controllare e procedere alla manutenzione delle attrezzature ed è responsabile del servizio e della qualità dell'espresso in tazza.

Condizioni per un buon espresso:

- Quantità caffè 7 gr \pm 0,5 gr
- Temperatura acqua 87-91°C
- Pressione acqua 9 Bar
- Volume 25 - 35 cc
- Tempo estrazione 25 - 30"
- Pressione 20kg

5. Manutenzione

Operazioni da eseguirsi ad inizio servizio:

- Controllare il corretto funzionamento dell'addolcitore.
- Verificare i parametri della macchina.
- Controllare erogazione del caffè.

Operazioni da eseguirsi durante il servizio:

- Rispettare la 4°M.
- Utilizzare sempre tazze calde.
- Pulire sempre dopo ogni utilizzo la lancia vapore con un panno umido.

Operazioni da eseguirsi a fine servizio:

- Svuotare la campana e conservare il caffè in un barattolo
- Eseguire la pulizia dei filtri e portafiltri con detergente apposito (togliere i filtri dai portafiltri, lavarli e procedere con la pulizia del gruppo montando il filtro cieco nel portafiltro), spazzolare le doccette.
- Pulire settimanalmente la campana del macinino con detergenti appositi.