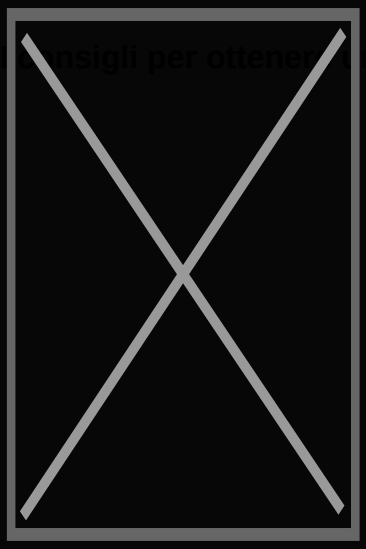
Caffè espresso - Alla scoperta dei segreti della macinatura

caffe-evidenza-7293fafb



I consigli per ottenere un caffè espresso perfetto, le tecniche da conoscere e da utilizzare

La professionalità del barista deriva dalla conoscenza della materia

chiamata caffè si realizza in un lungo elenco di buone pratiche. Guardiamo a una delle primissime fasi del lavoro del barista: la macinatura del caffè. Chiediamo a Eddy Righi, vice campione alle competizioni nazionali Baristi Caffetteria 2013, di delineare i segreti della macinatura del caffè per l'espresso.

Qual è la prassi per macinare correttamente? Conoscere ed informarsi senza lasciare nulla al caso. Innanzitutto dobbiamo conoscere la qualità del caffè da macinare, quindi la miscela o la monorigine. Infatti, le percentuali di caffè arabica e robusta contenute in una miscela, l'anno di raccolta, il grado di tostatura, la data di tostatura e di confezionamento, ci danno le prime indicazioni utili a macinare correttamente.

In che modo le caratteristiche del caffè influenzano la macinatura? Caffè tostati e con una percentuale di umidità più bassa all'interno dei chicchi (caffè di specie robusta), ad esempio, necessitano di meno

energia per essere macinati e, di conseguenza, servono meno giri/minuto per le macine. Questa caratteristica si trova in genere nei grinder a macine coniche. Caffè più "duri", come gli arabica di altura, hanno bisogno di maggior energia e precisione, funzionalità che appartiene piuttosto alle macine piane. Detto ciò, è essenziale conoscere bene la qualità dell'attrezzatura e in particolare, il materiale e il diametro delle macine, la loro tipologia (piane o coniche), se si tratta di un on demand (istantaneo) oppure se abbiamo a disposizione un macinino con camera di dosaggio. Soltanto i macinacaffè on demand assicurano l'assoluta freschezza del caffè che, dopo la macinatura, perde il 60% delle sue proprietà nel giro di circa 20 minuti. Un altro aspetto da non trascurare è la pulizia del macinino: deve essere pulito almeno ogni 72 ore, con prodotti professionali certificati.

Quali sono le possibili irregolarità o eccezioni da gestire in fase di macinatura? Derivano per lo più dalla scelta di un grinder non professionale, dalla scarsa pulizia e manutenzione, dal repentino cambio di temperatura ed umidità all'interno del locale. In quest'ultimo caso possiamo incorrere in problemi di sovraestrazione o, viceversa, di sottoestrazione. Quando c'è maggiore umidità nell'aria, il caffè macinato, a sua volta più umido, viene pressato nel portafiltro e forma un cake più compatto attraverso il quale l'acqua incontra resistenza in fase di percolazione e dà un espresso sovraestratto. Per ovviare a questo fenomeno, il barista deve regolare la macinatura aumentando la distanza tra le macine.

Eddy Righi affronta e approfondisce tutti gli aspetti della macinatura in una serie di corsi di formazione itineranti dal titolo "Com'è quando fuori piove?", offerti a baristi e a torrefattori da DM Italia. Il prossimo appuntamento con il corso è fissato per il 25 febbraio 2014 a Torino.

Barbara Todisco è consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: todisco.barbara@gmail.com