Macchina sporca o pressatura inadeguata: caffè, gli errori dei baristi

caffe-67ccbc9a

Leggerezze, casualità o errori banali, il rito del **caffè** a volte viene rovinato dall'inesperienza dei baristi. Una bevanda che se servita rispettando i giusti criteri, rappresenta da sempre uno dei momenti più amati dagli italiani. Il caffè viene consumato regolarmente in casa (82%), nei locali (58%) e nei bar degli alberghi (42%). Ed è proprio all'interno degli hotel, dove le richieste non sono mai banali, che i baristi vengono messi continuamente sotto esame: dalla richiesta del caffè con accostamenti particolari con frutta candita (3%) e sciroppi (2%) fino alla soluzione "on the go"(12%), le pretese dei clienti sono aumentate. Ma quali sono gli errori più commessi dai baristi? Inadeguata pulizia della macchina (48%) e scarsa pressatura del caffè (42%) rappresentano dei classici.

È quanto emerge da uno studio promosso da **Nestlé Professional** in occasione del Salone mondiale del dolciario artigianale (Sigep), attraverso un monitoraggio condotto su 100 testate internazionali del settore food&beverage, hotellerie e viaggi oltre ad un panel di 50 esperti baristi per capire quali sono gli errori da evitare nella preparazione del caffè.

"L'Italia è uno dei Paesi più difficili per la vita del barista, perché gli vengono fatte richieste di ogni genere quando si parla di caffè – afferma **Andrej Godina**, esperto di scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffe? -. Uno degli aspetti più importanti nella sua preparazione è l'acqua, che deve essere senza cloro: se abbiamo un esercizio pubblico è necessario un filtro, in modo da eliminarlo. La macinatura è un altro aspetto fondamentale, quindi il macinato deve avere una granulometria ideale per l'espresso, che permetta all'acqua di non passare troppo velocemente. La temperatura dell'acqua invece deve essere intorno gli 88° e i 94° quando viene erogata. Infine molto importante è la pulizia della macchina. Il caffè contiene degli oli vegetali grassi che si depositano sulla parte metallica. Se non viene pulita periodicamente con un detergente apposito, questi grassi tendono a irrancidire e con il calore si bruciano, contaminando negativamente la bevanda".

Ma per quale motivo il caffè è tra le bevande più apprezzate? Per il 72% ha un effetto rigenerante per il corpo, soprattutto durante la colazione, per iniziare al meglio la propria giornata, oppure dopo le pause pranzo dove la lucidità viene meno. Per il 65% è ritenuta la bevanda ideale per digerire un pranzo, mentre il 45% ne ama profondamente l'aroma. Ambo i sessi ammettono di preferire l'espresso, anche se le donne tendono più al macchinato (54%), rispetto agli uomini che amano il caffè liscio (64%).

Ma qual è il luogo ideale dove gustare un buon caffè? Il classico bar/caffetteria (65%) si conferma ai vertici delle preferenze degli italiani. Una scelta in verità scontata, visto che in questo mercato rappresentano una sorta di monopolio. Invece uno degli ultimi trend vede protagonisti i bar degli alberghi (21%) per diversi motivi. Innanzitutto negli hotel il caffè risulta la bevanda più consumata (72%) insieme all'acqua (89%), seguiti da vino bianco frizzante/prosecco (62%), vino rosso (52%), bibite zuccherate (45%) e spumanti (39%).

"Se il classico bar viene ritenuto un luogo di passaggio, dove si prende il caffè al volo – continua Godina -, il bar dell'albergo rappresenta un luogo di consumo più rilassato, che offre un servizio più attento, dove il caffè si può declinare non solo come espresso, ma in preparazioni di volume più importanti. Una di queste è l'Americano. Questo è molto interessante, soprattutto per gli **alberghi** questa soluzione viene molto apprezzata, in particolare tra i turisti stranieri. Oltretutto in questo ambiente si può degustare per lungo tempo, comodamente seduti su un sofà, su una poltrona o al tavolo".

Ma quali sono le figure che frequentano maggiormente gli alberghi? Ai primi posti si posizionano imprenditori (25%), manager (21%), uomini d'affari (17%) e millennials (11%). Un gruppo variegato, che ama le accortezze di maître, camerieri e baristi. Innanzitutto la qualità dei prodotti viene ritenuta fondamentale dall' 88% delle persone, per questo motivo le certificazioni rappresentano un importante attestato di qualità. Per quanto riguarda il caffè, viene apprezzato l'abbinamento con l'acqua (54%), con la cioccolata (49%) e con i biscotti (38%).

Secondo i clienti, gli alberghi permettono di vivere una "**coffee experience**" coinvolgente, contraddistinta dalla cura dei particolari (72%), da un'offerta varia di miscele (62%) e da un'atmosfera di assoluto relax (54%), immersi in ambienti gradevoli (48%) ed eleganti (42%). Non solo, molti ritengono che sia la ricercatezza e l'attenzione alle modalità di servizio (32%), a conquistare la fiducia del cliente che diventa così fidelizzato. Per questi motivi, nella maggior parte dei casi, gli alberghi garantiscono caffè di qualità (31%).

Ma in generale, quali sono le tipologie preferite dagli amanti di questa bevanda? Al primo posto domina il classico caffè espresso (42%), la soluzione ideale per che ama l'aroma di questa bevanda. Segue il macchiato caldo (35%), amato in particolare da chi non può fare a meno della schiuma, il ristretto (19%) per chi ama i gusti forti e il lungo (5%) per chi lo vuole sorseggiare con calma. I turisti stranieri, attratti dalla bontà dell'espresso italiano, pretendono miscele di alta qualità: anche per loro la scelta ricade spesso e volentieri sul caffè espresso classico (42%), seguito dal cappuccino (39%) e il caffè Americano (31%).

Ma viaggiare significa anche vivere nuove esperienze: quindi quando l'offerta lo permette, vengono molte apprezzate anche le **tipologie di caffè più originali**. Tra le tante spicca sicuramente il caffè speziato (22%), alla cannella o al cacao. La crema di caffè (19%), consumata soprattutto in estate, fino alla soluzione on the go (12%), richiesta soprattutto dai giovanissimi. Tra le novità risaltano il caffè impreziosito dalla farina di cocco (6%), dalla frutta candita (3%), da creme e sciroppi (2%).

A volte però non basta essere gentili, premurosi e ricchi di soluzioni. Quello che i baristi non dovrebbero mai fare sono alcuni **errori** che a volte vengono commessi. Tra i più comuni c'è sicuramente **l'inadeguata pulizia della macchina** (48%), che rovina in parte l'aroma della bevanda. In secondo luogo la **scarsa pressatura del caffè** (42%), che ne rovina il gusto. I grani lasciati sul bordo del filtro (38%), condizionano il risultato finale dando la sensazione di bruciato. E oltre a questi, si sbaglia scegliendo una **miscela di bassa qualità** (35%). Il sapore viene condizionato anche quando la macinatura dei chicchi non è adeguata (32%). Un altro errore è quello di non filtrare l'acqua ricca di cloro (31%), che in molti casi rovina il gusto del caffè.

Macchiare solo con la schiuma, se non espressamente richiesto (29%) è un altro errore mal percepito, visto che molti amano gustare la bevanda allungata con il latte. Per il 27% degli esperti è molto grave trascurare la temperatura dell'acqua in uscita dalla macchina che deve essere intorno agli 88°C. Il 25% ritiene sbagliatissimo servire un caffè in tazza fredda, perché condiziona la percezione sensoriale della bevanda, mentre il 21% non è accettabile sbagliare la lunghezza dell'espresso.

ECCO I 10 ERRORI PIU' COMMESSI NELLA PREPARAZIONE DEL CAFFE'

1) Scarsa pulizia della macchina (48%)
2) Scarsa pressatura del caffè (42%)
3) Grani di caffè lasciati sul bordo del filtro (38%)
4) Miscela di bassa qualità (35%)
5) Macinatura del caffè errata (32%)
6) Acqua non filtrata e ricca di cloro (31%)

7) Macchiare solo con la schiuma se non espressamente richiesto (29%)
8) Trascurare la temperatura della macchina del caffè (27%)
9) Servire un caffè in tazza fredda (25%)
10) Lunghezza errata dell’espresso (21%)