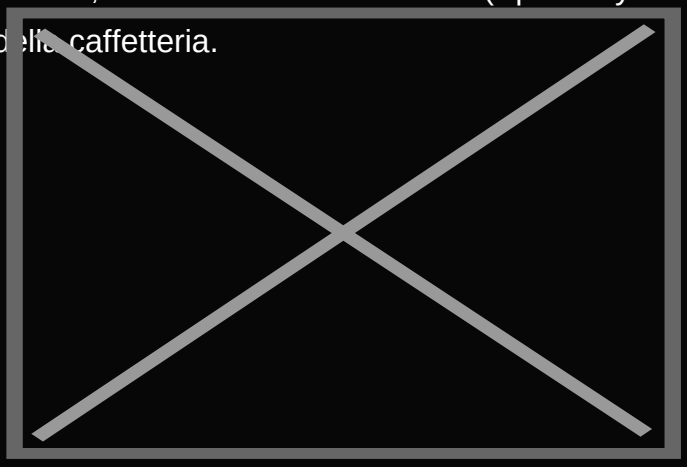
Caffè espresso - La corretta estrazione. I consigli di un esperto

espresso-91f4b81f

La corretta estrazione di un espresso? Ce ne parla Davide Cobelli, Trainer Scae e consulente per il mondo della caffetteria

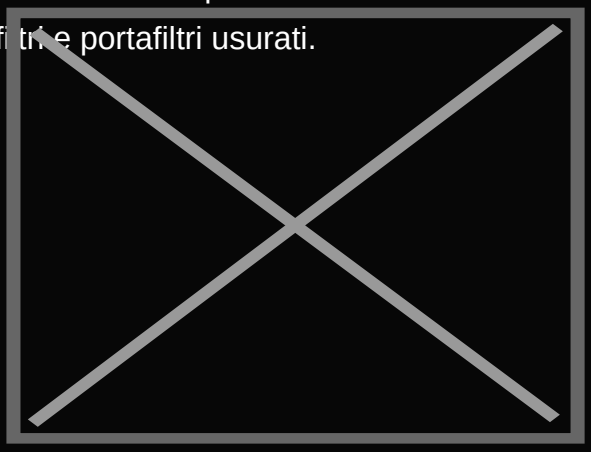
Ci avete mai pensato? Il caffè è come esprimere un desiderio: un bel risveglio mattutino, una piacevole pausa, una migliore digestione o il semplice godimento di un sapore. La bella notizia è che una volta “espresso” il desiderio, c’è chi lo può avverare: il barista, colui che ha le capacità, la competenza e gli strumenti per trasformare in liquido la polvere di caffè.
Parliamo di corretta estrazione dell’Espresso e lo facciamo con un vero Barista professionista, Davide Cobelli, Trainer Autorizzato SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e consulente per il mondo della caffetteria.



Quali sono le regole, quelle “da manuale”, per estrarre correttamente il caffè?
Credo sia più corretto parlare di “indicazioni” anziché di regole. In ogni caso, viene molto spesso trattata la regola delle “5 M” anche se, nella pratica, sono in pochi a osservarla. Riassumendola, gli aspetti che dovrebbero essere presi in considerazione nella preparazione del caffè Espresso, sono: Mano, intesa come buona manualità del Barista; Macchina e Macinacaffè, le attrezzature usate;

Miscela, ossia la qualità del caffè utilizzato; Manutenzione, cioè la cura delle attrezzature. È evidente come le “5 M” siano alla base della professionalità del Barista dal quale dipendono, infatti, la scelta della qualità dei chicchi, il controllo e l’utilizzo dei macchinari, così come la manutenzione e la pulizia delle stesse attrezzature. L’Espresso è il risultato di un equilibrio tra decine di fattori diversi e il Bravo Barista è il professionista che, conoscendo la materia prima e tutti gli aspetti dell’estrazione, riesce a ottenere questo meraviglioso equilibrio.

Nell’estrazione del caffè Espresso, quali sono le difficoltà e gli errori più frequenti?
Generalmente alla base dell’errore c’è la scarsa conoscenza del lavoro e del caffè utilizzato: al contrario è fondamentale sapere quali sono le caratteristiche della miscela di caffè usata - specie, tipologia, qualità, grado di tostatura – e in base a queste, decidere il settaggio delle attrezzature (temperatura, pressione, configurazione) quindi, trovare il modo corretto per trattare il caffè al massimo della sua espressività. Bisogna essere curiosi e chiedere al torrefattore tutte le informazioni necessarie sul caffè. Estrazioni scorrette, sovraestrazioni e sottoestrazioni, si evitano anche avendo cura delle attrezzature, quindi dedicandosi alla loro pulizia, giornaliera/settimanale, e alla manutenzione più o meno straordinaria come il cambio delle macine consumate, delle guarnizioni, di filtri e portafiltri usurati.



Puoi darci dei consigli e suggerirci qualche “trucco” per evitare una cattiva estrazione?
Dobbiamo seguire e osservare con attenzione tutte le fasi dell’estrazione: ad esempio, stiamo attenti a come percola il caffè dal portafiltro; se il flusso di caffè non è quello canonico – è irregolare, si interrompe, è troppo scuro, è troppo sottile o al contrario troppo copioso, ecc… - assicuriamoci con un bilancino di precisione che la dose di caffè nel filtro sia di almeno 7 gr. e poi, come primo intervento, regoliamo la macinatura. Sapendo inoltre che la dose di Espresso consigliata è di circa 25-30 ml, cerchiamo di equilibrare l’estrazione sfruttando il fattore- tempo: l’estrazione dura da un minimo di 20 a un massimo di 30 secondi (meglio se ci avviciniamo ai 25, ma non è una regola ferrea). Tenendo conto del volume in tazza e del tempo di erogazione, sarà molto più semplice avere un’estrazione

corretta. Infine, il mio consiglio è quello di informarsi e formarsi per diventare veri professionisti. Esistono molti corsi ed esiste un mondo del caffè di qualità di cui l'Italia ha bisogno!

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