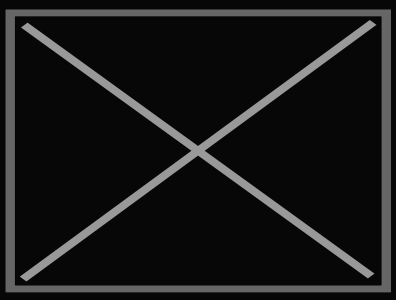
Dal chicco alla tazzina: regole e iter da seguire per un caffè d'eccellenza

arte-tazza-1-a44b1731

Etiopia, Brasile, Vietnam, Colombia ma anche, in misura minore e a seconda delle annate, Indonesia, Messico, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, India ed Ecuador… sono questi i principali produttori di caffè nel mondo. Bevanda trasversale per eccellenza viene consumato ovunque, pur con differenze di gusto e di quantità in tazza diverse; ciascun paese ha il suo preferito, in virtù di cultura locale, scelte di palato e varietà delle singole piante di caffè. Lo si potrebbe quasi definire il “nuovo oro”: di origini antichissime, è spesso un’importantissima fonte di reddito per le economie dei singoli paesi produttori (soprattutto quelli in via di sviluppo), con oscillazioni di prezzo che nulla hanno da invidiare ai metalli preziosi e al petrolio. Un mercato globale che consta di circa 90.000 milioni di dollari e che, di fatto, potrebbe fare del caffè il vero e proprio “oro nero”, anche in virtù di una cultura di settore di enorme produzione e importanza, se si pensa che, oltre a una monumentale bibliografia che parte dalla fine del 1500 ed è tutt’ora in divenire, il caffè è il protagonista, ad esempio, di un elogio musicale scritto da Johann Sebastian Bach. Portarlo però dal chicco (contenuto all’interno del suo frutto, chiamato ciliegia) fino alla tazzina comporta fasi di lavorazione e tecniche ben precise e rigorose, che nulla lasciano al caso. Regole diverse tra loro che devono tenere conto, tra l’altro, degli stili di consumo, della varietà dei singoli chicchi (e sono parecchi, grazie anche alla continua ibridazione), delle miscele, delle condizioni ambientali di lavorazione e stoccaggio…

ALLA RICERCA DELLA TOSTATURA PERFETTA

Di queste singole fasi una delle più delicate e importanti, insieme al processo di trasformazione al bar e alla produzione agricola, è quella relativa alla tostatura. Ciascun chicco dovrà essere lavorato in maniera differente: le variabili principali riguardano (oltre ovviamente al tipo di caffè scelto) le condizioni ambientali, la temperatura e il tempo scelti per la cottura, la quantità di prodotto (il chicco deve poter “respirare” senza essere pressato durante la tostatura) e, non da ultimo, la macchina utilizzata che, a seconda di marca, capacità di carico e tecnica di torrefazione, influirà notevolmente sul risultato finale. Di certo, per quel che riguarda il caffè espresso all’italiana,



ci sono alcuni stili di torrefazione non idonei, da evitare quindi nel modo più assoluto. Un tempo corto e temperature troppo alte daranno luogo a una cottura non omogenea del chicco, con zone esterne carbonizzate e parti interne poco cotte; risulterà quindi una crema quasi evanescente, carenza di corpo con toni di amaro e di acido troppo alti e un aroma poco complesso e vegetale. Tempi lunghi e alte temperature significheranno una tostatura forte: crema, astringente e amaro aumenteranno, scompariranno le note floreali e fruttate a favore di sentori di erbe medicinali e si ridurrà sensibilmente la finezza aromatica. Tempi lunghi e basse temperature? Prevarrà il gusto amaro e la sensazione di carne cotta, spariranno le note di miele, fiori e pane tostato a favore, ahimè, di cipolla. In ultimo il caso della tostatura chiara, cioè tempi corti per basse temperature: ne soffrirà la crema per scarsa consistenza e il corpo del caffè risulterà scarno. Un'acidità elevata contribuirà alla disarmonia al palato e l'aroma sarà povero.

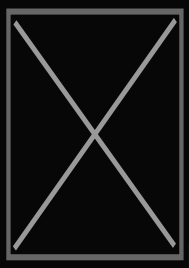
TUTTI I SAPORI DEL MONDO

Ammesso quindi che tutte le fasi della lavorazione siano state eseguite correttamente (fondamentale, tecnica a parte, è il continuo assaggio, per correggere e perfezionarsi), si può affermare, a grandi linee, che i popoli orientali sono molto sensibili all'amaro; mediamente la



percentuale che beve il caffè senza zucchero è notevolmente maggiore rispetto all'Italia. Molto più tolleranti verso le acidità elevate e il vegetale, pretendono che fiori e frutta fresca siano ben presenti. Il grande bacino mediterraneo, invece, sopporta di più l'amaro e ama lo speziato. Il nucleo centrale degli aromi, quello della frutta secca e del tostato (nel quale confluiscono pasticceria, cacao, pane abbrustolito, vaniglia e caramello) mette d'accordo il mondo intero. Tornando in Italia, l'espresso perfetto è, in linea generale, abbastanza leggero al nord mentre tende a irrobustirsi via via che si scende lungo lo Stivale.

I PROFESSIONISTI DELLA TOSTATURA

Fondata nel 2016 Italian Roasting School è specializzata in corsi formativi per professionisti che vogliono specializzarsi in tostatura e miscelazione del caffè espresso italiano. Cina, Corea, Taiwan, Thailandia e Giappone i suoi principali bacini d’utenza; l’insegnamento, da parte di professionisti italiani con un’esperienza internazionale, è affidato a Paolo Scimone in qualità di direttore tecnico e ad Antonio Biscotti, docente della scuola stessa, mentre il coordinamento è di Carlo Odello. I corsi sono caratterizzati da un’alternanza di teoria e di pratica, hanno una durata media di tre giorni o poco più e permettono una formazione personalizzata anche attraverso consulenze modellate sulle esigenze di chi li segue.