Caffè espresso - La pulizia, un must have per bar e ristoranti

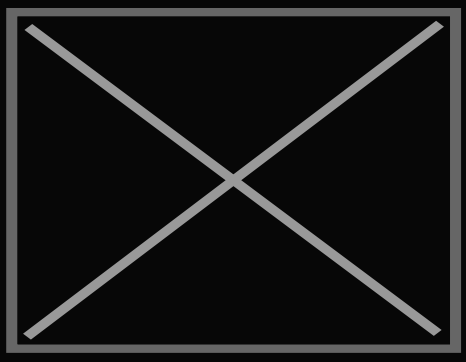
filtri-sporco-pulito-2-a1c3b688

Per la corretta pulizia non basta un po' di acqua calda una volta la settimana

Spesso nei bar si vedono macchine da caffè e macinini in condizioni estreme, che non vengono né puliti né manutenuti. Ma perché molti baristi continuano a prepararci il caffè usando pentole sporche e incrostate? Purtroppo è ancora radicato il costume secondo cui per pulire i portafiltri della macchina, la lancia vapore oppure il macinino basti un po' d'acqua calda una volta la settimana, oppure una passata con lo straccio umido quando ce ne ricordiamo. Niente di più sbagliato e inaccettabile!
Con questo articolo vogliamo fornire una guida immediata alla corretta pulizia dell'attrezzatura. Intervistiamo Andrea Antonelli, esperto del mondo-caffè e di pulizia delle attrezzature, ex Campione Italiano Baristi e Latte art nonché formatore SCAE (Speciality Coffee Association of Europe).

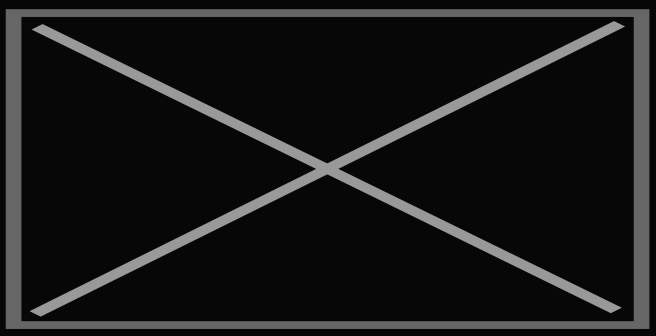
Come possiamo garantire un buon livello di pulizia e quali sono procedure da eseguire quotidianamente?
Le "pentole" della caffetteria, ossia la macchina da caffè e il macinino, vanno pulite e sgrassate utilizzando detergenti certificati - non solo efficaci, ma anche sicuri al 100% sia per l'uomo sia per le macchine - ogni giorno e addirittura più volte al giorno, magari approfittando di un momento di bassa affluenza al bar. È bene affidarsi a prodotti specifici perché nell'intervenire sul gruppo erogatore, su filtri e portafiltri e sulla lancia vapore, abbiamo a che fare con materiali diversi oltre che con temperature elevate e purtroppo non tutti i detergenti sono adatti a queste attrezzature e condizioni. Tutti i giorni dobbiamo pulire la tramoggia (o campana) del caffè in grani: in poche ore, infatti, gli olii del caffè a contatto con la superficie della campana del macinino si ossidano causando cattivi odori e residui destinati ad irrancidire e ad arrivare alla tazzina, danneggiando la bevanda. Esistono prodotti che permettono interventi rapidi ed efficaci e che, essendo appositamente studiati per igienizzare queste attrezzature, sono completamenti volatili e sicuri al 100%. La stessa attenzione va rivolta alla macchina e nello specifico, al gruppo erogatore, nel quale i lipidi del caffè si carbonizzano a causa

della temperatura elevata dell’acqua in fase d’estrazione. Questi residui causano il tipico gusto di bruciato che può unirsi al sentore di rancido dovuto all’ossidazione. Il mio suggerimento è quello di pulire filtri e portafiltri tutti i giorni, con detergenti specifici in grado di sgrassare ed eliminare ogni residuo di caffè carbonizzato.

[caption id="attachment_23769" align="alignright" width="236"]  Una tramoggia sporca[/caption]

Ci sono altre parti della macchina per caffè espresso che hanno bisogno di una pulizia giornaliera?
Certo, è tassativo prendersi cura della lancia vapore, dei cappuccinatori automatici e delle lattiere. Anche il latte, come il caffè, è composto da tante sostanze tra le quali una parte grassa che inevitabilmente sporca le attrezzatture e forma incrostazioni destinate a fare da fertile terreno allo sviluppo di batteri. Oltre al fatto che ostruiscono la lancia vapore diminuendo la quantità e la qualità del vapore e quindi determinano una pessima o inesistente crema di latte. Il consiglio è quello di pulire la lancia vapore con uno straccio subito dopo aver montato il latte, tutte le volte, e poi di dedicarvi alla pulizia più profonda a fine servizio.

Quali sono invece gli interventi a cadenza settimanale?
Consiglio di eseguire la pulizia completa del macinacaffè, in tutte le sue parti, dalle due alle tre volte alla settimana: macine, camera di macinatura e convogliatore della camera di dosaggio.
Generalmente i pulitori per il macinino sono specifici cristalli composti da sostanze alimentari di origine naturale, in grado di togliere il grasso rancido dalle superfici e di ripristinare la perfetta macinatura.



Ci sono cure a cui possiamo ricorrere una volta al mese soltanto?
Non si scherza con la pulizia e l'igiene. In una caffetteria deve esserci ogni giorno la stessa cura e la stessa competenza. Ed è molto più semplice di quello che sembra! La pulizia prevede accorgimenti anche poco impegnativi che tuttavia fanno la differenza e che devono diventare un'abitudine dietro al bancone. Il mio suggerimento è di fare delle prove e verificare quanto la pulizia della macchina e del macinino migliori immediatamente l'estrazione del caffè e il risultato in tazza. Un altro vantaggio della pulizia quotidiana è che possiamo dimenticarci delle "manutenzioni straordinarie" che di straordinario hanno solo il conto: salato, come i peggiori caffè.

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