# Le 14 regole d’oro dell'espresso

tazzina-c03159f1

Fare un buon caffè in tazzina non è davvero cosa semplice. Ecco alcune tra le più importanti regole da seguire.

1. **Miscela** La prima regola fondamentale è utilizzare una varietà di caffè di qualità, non solamente freschi ma sapientemente miscelati e tostati a seconda dei gusti.

2. **Temperatura** L’acqua deve avere una temperatura costante in uscita dal gruppo erogatore di 90 ºC ± 2 ºC.

3. **Pressione** La pressione dell’acqua deve essere di 9 atmosfere.

4. **Dose** La dose di caffè macinato che si inserisce nel portafiltro deve essere di 7 g ± 0,5 g. La realizzazione di un buon espresso non è legata alla quantità di caffè, ma alla sua qualità.

5. **Estrazione** Il tempo di estrazione varia dai 25 ai 30 secondi. Il caffè deve scorrere regolarmente dai beccucci, con un flusso “a filo d’olio”. Va estratta una quantità di 25-30 ml; si può seguire la regola di 1 ml al secondo.

6. **Regolazione della ghiera** Un’adeguata macinatura si ottiene ruotando la ghiera sotto la tramoggia del macinino. Il caffè va macinato fine: in caso contrario, l’estratto scorre troppo velocemente e risulta poco corposo (sottoestratto); macinato troppo fine, per contro, stenta a uscire risultando amaro e bruciato (sovraestratto). Inoltre, se il clima è secco, la ghiera va regolata più fine, se il clima è umido, più grossa.

7. **Usura delle macine** Per poter avere sempre una polvere di caffè regolare, la sostituzione delle macine va eseguita mediamente ogni 300-400 kg di caffè per quelle piane e ogni 600-800 kg per quelle coniche.

8. **Depurazione** Un espresso è composto dal 98% di acqua: da qui si può capire quanto sia importante utilizzare adeguati sistemi filtranti per l’ottimizzazione dell’acqua. Nel caso di sistemi

tradizionali, è fondamentale rigenerare le resine dell'addolcitore, rifornendole con sale grosso alle scadenze consigliate e sostituendole quando sono esaurite.

9. **Pulizia della macchina** Ad ogni inizio e fine lavorazione la lancia vapore va flussata e pulita. Giornalmente va effettuata la pulizia di filtri, portafiltri, doccette e guarnizioni ed eseguita la pulizia delle parti interne con un detergente professionale, usando il filtro cieco. Periodicamente servirà cambiare l'acqua in caldaia.

10. **Pulizia del macinadosatore** La tramoggia del macinino va lavata settimanalmente per togliere lo strato di grasso lasciato dai chicchi del caffè. Un'operazione simile va eseguita anche con il dosatore per eliminare i residui di caffè, perché possono irrancidire e guastare il gusto dell'espresso. Riguardo alla corretta pulizia delle macine, l'utilizzo di un prodotto professionale specifico per macinadosatori risulta la soluzione ideale.

11. **Tazzine calde** Per trattenere più a lungo la crema nel nostro caffè è buona norma tenere ben calde le tazze. Certo, non devono bruciare le labbra!

12. **Conservazione** Curare lo stoccaggio e il consumo del caffè per evitare di far invecchiare il prodotto e conservarlo in un luogo fresco e asciutto. Dato che il macinato tende a deteriorarsi rapidamente, non ne va preparato più di quanto necessario e non va mai lasciato nel dosatore a fine giornata, ma riposto in un contenitore ermetico adeguato e messo in frigo.

13. **Mano** Nella fase di preparazione si comprime il macinato nel filtro con un pressino manuale adeguato, esercitando una forza di circa 15-24 kg. In questa maniera il barista può compensare piccole differenze di macinatura pressando con più o meno forza. Prima di agganciare bene la leva al gruppo, si deve flussare brevemente l'erogatore e rimuovere il caffè depositato sui bordi del portafiltro per prevenire incrostazioni sulla guarnizione.

14. **Cortesia** Senza dubbio una regola indispensabile è la cortesia nei confronti del cliente. E poi un sorriso non costa nulla!

[caption id="attachment_28923" align="alignleft" width="300"]I fratelli Bazzara I fratelli Bazzara[/caption]

***Chi sono Franco e Mauro Bazzara***

*Torrefattori, scrittori e divulgatori del caffè, sono membri fondatori della Speciality Coffee Association of Europe, tra gli ideatori dell'iniziativa caffeicola TriestEspresso Expo, l'unica fiera al mondo*

*interamente focalizzata sull'espresso. Sono inoltre consiglieri e fondatori in storiche associazioni italiane del settore.*

*Sono autori di numerosi libri. Il primo è stato pubblicato nel 2000 con il titolo "Caffè espresso: un viaggio nel suo mondo". Diventerà il capostipite di una vera e propria collana: la Saga del caffè.*

*Nel 2004 vede infatti la luce "La filiera del caffè espresso", oggi giunta alla settima riedizione. Successivamente pubblicano "La degustazione del caffè" (2010) e "Cappuccino italiano Latte Art"(2012), vincitore nello stesso anno del prestigioso premio "New Product of the Show" allo SCAE World of Coffee. Il volume offre non solo un ampio approfondimento sul cappuccino, ma anche una visione nuova di questa realtà nata in Italia e famosa all'estero.*

*Formatori all'interno del Bazzara Training Centre, mettono al servizio degli altri la loro passione per la cultura del caffè italiano di qualità non solo con le loro miscele di espresso, ma anche tramite pubblicazioni, interviste, consulenze e iniziative uniche nel settore caffeicolo; tra queste, l'evento Trieste Coffee Experts da loro ideato, che riunisce grandi protagonisti del caffè italiano.*