Caffè, metodi alternativi oltre l'espresso e il cappuccino

caffe-intro-2-ca9c9f2b

Il caffè espresso è un orgoglio italiano. Lo si deve alla storia, alla tradizione e all’abitudine di consumo di un popolo che ha elevato questa bevanda a rito e gusto condiviso.

Eppure l’evoluzione di un settore tanto vario, come quello che ruota attorno al caffè, porta continui stimoli e possibilità di cambiamento e crescita. Usi e costumi oppure nuove tendenze che si sviluppano oltre i confini dell’Italia, inevitabilmente, arrivano a noi.

Accanto al buon espresso o al caffè preparato con la moka, è possibile dare altre espressioni all’elisir genericamente chiamato caffè.

Basti pensare che, nel mondo, il sistema di estrazione e preparazione in assoluto più diffuso è il caffè filtro. Da noi è ancora un’eccezione, ciò nonostante è possibile notare un crescente interesse verso le differenti tipologie di consumo del caffè e verso gli strumenti di preparazione come quello per l’infusione a freddo oppure il più coreografico sifone, tecnica basata sulla creazione del vuoto atmosferico.

Oltre al solito espresso e cappuccino

Perché introdurre al bar altre preparazioni di caffè? Questa scelta è guidata da diversi obiettivi. La fanno i locali orientati alla qualità del caffè che affiancano ad una variegata offerta di prodotto, con caffè monorigine a rotazione, caffè specialty o più miscele, la scelta tra vari metodi di preparazione che sappiano valorizzare ciascuno a suo modo le caratteristiche positive e la qualità della materia prima.

Un’altra motivazione è la volontà di ampliare l’offerta sia per i clienti affezionati all’espresso, che possono avere voglia di accogliere una proposta più dedicata e personalizzata, sia per i nuovi target. Infatti, è da valorizzare la clientela composta dai più giovani, dagli studenti stranieri, dai turisti e dagli

italiani stessi che, viaggiando di più, scoprono all’estero locali inediti per menu e stile.

È importante comprendere che non si tratta soltanto di variare il risultato in tazza ma anche di offrire al cliente una nuova esperienza che inizia con una scelta curiosa e prosegue guardando il barista che, con competenza e dedizione, prepara il caffè usando strumenti dall’aspetto spesso sconosciuto e misterioso. Un’esperienza di questo tipo diventa una forma di intrattenimento e un modo per avvicinare il cliente grazie alla narrazione di tutto ciò che sta prima e dopo la tazza di caffè, dalla sua storia alla descrizione degli aromi e dei gusti da riscontrare in fase di degustazione.

Nella grande ristorazione, negli alberghi e in bar con servizio molto intenso, può essere vantaggioso introdurre macchine per caffè filtro professionali, che consentano di servire più tazze contemporaneamente. Per la caffetteria, invece, è possibile iniziare in maniera artigianale introducendo qualche piccolo strumento, dal costo contenuto e dal design affascinante come l’innovativo Aeropress o la più tradizionale french press (caffettiera a stantuffo) e i sistemi detti “dripper”, in cui il caffè “gocciola” attraverso un filtro di carta posizionato in un portafiltro conico appositamente progettato.

Accanto a queste attrezzature bastano pochi accessori come i filtri, generalmente di carta, i bollitori per l’acqua, tazze, bicchieri o calici per chi ama stupire, una bilancia di precisione su cui realizzare interamente la preparazione e un buon macinacaffè. È difficile standardizzare l’utilizzo di queste attrezzature poiché ogni metodo ha le sue caratteristiche e variabilità; inoltre, a seconda del caffè da interpretare e del risultato che si vuole ottenere, può variare l’utilizzo dello strumento.

Il Caffè filtro

Con un’antica tradizione alle spalle, il consumo del caffè filtro è più simile a quello del tè o a una bevanda da meditazione e rappresenta un modo per estrarre e degustare il caffè diverso da quello dell’espresso, ma ugualmente piacevole e regolato da parametri. Cambia la ritualità e aumenta la durata del momento dedicato alla bevanda, da godere più lentamente in compagnia di un amico, leggendo il giornale oppure stando alla scrivania.

Per le variabili da regolare per la sua preparazione, bisogna sapere che la tipologia di caffè può essere la stessa usata per altri metodi, anche se è consigliato il caffè di specie Arabica e una materia prima di alta qualità al fine di ottenere un ottimo risultato in tazza.

caff percolazione 2Fa la differenza anche il grado di tostatura richiesto, più chiaro del profilo di tostatura di un caffè torrefatto per la preparazione in espresso. Questa necessità deriva dal fatto che il

colore della tostatura è direttamente proporzionale all'intensità del gusto amaro e che il prolungarsi del tempo di contatto tra acqua e caffè macinato estrae tutti i gusti del caffè: se il caffè è tostato scuro, prevale il gusto amaro, mentre quando si ha un caffè dalla tostatura chiara viene esaltata l'acidità, che è la caratteristica gustativa più piacevole per una bevanda diluita come il caffè filtro alla quale non va aggiunto alcun dolcificante. È consigliato inoltre un caffè tostato fresco, ad esempio, dopo 3 giorni dalla data di tostatura.

Allo stesso modo, per questo sistema bisogna regolare la macinatura del caffè per ottenere una polvere dalla granulometria più grossa (macinatura medio-grossa) rispetto a quella per il caffè espresso (macinatura fine). Un altro parametro è la dosatura: per il caffè filtro il rapporto è in media di 60 grammi di caffè per 1 litro d'acqua. La temperatura dell'acqua per estrarre il caffè con questo metodo deve essere compresa tra i 92°C e i 96°C. Infine, va da sé che anche la qualità dell'acqua influisce e determina il gusto del caffè. È bene usare un'acqua filtrata che garantisca un basso residuo fisso, meglio se tra i 100mg. e i 200mg., l'assenza di sostanze come calcare e cloro, ma che abbia ancora una giusta quantità di sali minerali "positivi" che contribuiscono alla resa finale in tazza.

I metodi da conoscere

caffe SimoneGuidiSimone Guidi, barista trainer di Firenze conoscitore dei metodi per filter coffee, fornisce alcune indicazioni sulle seguenti tecniche**:**

Chemex, per chi ama il caffè filtro

Una sorta di decanter interamente in vetro o con la parte più stretta rivestita da un collare in legno, il Chemex è uno dei metodi più apprezzati da chi ama il caffè filtro. Infatti l'angolo del cono più ampio, dovuto alla posizione del filtro stesso, contribuisce ad ottenere un risultato più pulito e dolce in tazza.

Per quanto riguarda la quantità di acqua e caffè si può mantenere la proporzione 60g./l., quindi se si utilizza un Chemex piccolo si possono usare 15g. di caffè e 250g. di acqua per ciascuna tazza. Prima di tutto è necessario riscaldare la caraffa con dell'acqua calda che poi va buttata e, allo stesso modo, il filtro va bagnato con acqua calda in modo da eliminare il rischio che il sapore di carta rovini il caffè. Il metodo, cosiddetto "pour over" (letteralmente, versare sopra) prevede che l'acqua venga versata con precisa cura sulla polvere di caffè nel filtro. Dopo la preinfusione di circa 30-50 secondi, la restante parte d'acqua avvia la percolazione del caffè nella caraffa. Il tempo totale della preparazione è di circa 2-4 minuti compresa la preinfusione.

caffe aeropressAeropress, pressione manuale

La versione avanzata della french press, formata da due cilindri di plastica, uno a cui si avvita il filtro e in cui si inseriscono polvere di caffè e acqua e l’altro, dotato di una parte in gomma all’estremità, da usare come stantuffo. Aeropress può essere usato con la parte del filtro appoggiata al bordo della tazza – quindi una parte dell’estrazione avviene per percolazione - oppure all’inverso, con il filtro rivolto verso l’alto, da capovolgere solo al momento della pressatura. In questo secondo caso, aumenta l’infusione.

Non è necessaria la preinfusione e il tempo totale di estrazione è di circa 1 minuto e mezzo. Nel caso in cui si scelga di farla, sono sufficienti 20-30 secondi di preinfusione. Come standard si possono usare le stesse proporzioni indicate per gli altri metodi per filter coffee, di 60g. di caffè per 1 litro d’acqua, la cui temperatura può variare sempre attorno all’intervallo di 92°-96°C. Il grado di macinatura è uguale o leggermente più fine rispetto al Chemex. La pressione manuale avviene quando si opera una spinta verso il filtro con lo stantuffo dell’Aeropress, per un tempo compreso tra i 10 e i 20 secondi. Il risultato è un caffè più corposo, grazie alla pressione, al quale è possibile aggiungere altra acqua calda in tazza