Espresso italiano, specialty e acidità: ma come ti tosto?

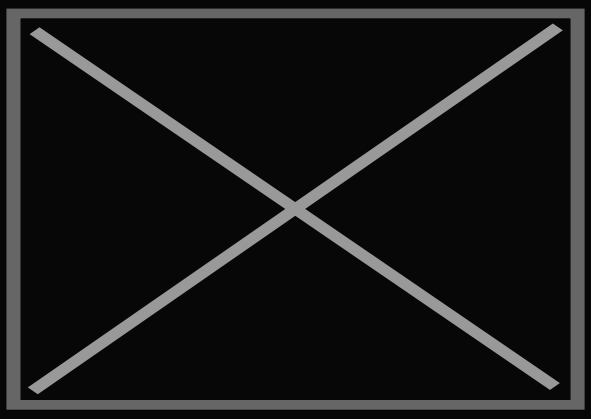
img-7282-2db9bfc5

Per gli Specialty Coffee estratti in espresso sarebbe bene utilizzare tostature piu ? scure, piu? tipiche dello stile italiano. Il motivo ce lo spiega Andrej Godina, Caffesperto e dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè presso l'Università degli Studi di Trieste, che abbiamo intervistato in occasione di una masterclass tenutasi presso lo stand La San Marco al World Of Coffee 2022.

"*La community dei microtorrefattori di specialty coffee ha fin dall'inizio adottato dei profili di tostatura molto chiari, le cosiddette* ***Omni Roast*** *[tostatura universale, l'idea che un caffè tostato bene si adatti a vari metodi di estrazione, ndr] che loro dichiarano andare bene sia per i metodi filtro sia per l'espresso*", premette Godina.

Voi dimostrate che il caffè tostato chiaro non è adatto all'espresso: perché?

"*Il problema è che il chicco tostato chiaro è poco poroso, molto denso, e con l'elevata pressione che la macchina per caffè espresso esercita sul caffè a 9 bar, l'acqua tende a passare a fianco delle particelle di caffè senza penetrare all'interno e quindi svolgendo un'azione solvente molto povera. Il risultato è una* ***tazza estremamente acida, pococorposa e che non esalta la dolcezza del caffè****. La tostatura per espresso, un po' più scura, che risulta in un chicco meno denso e più poroso, permette di avere un macinato che frena di più il passaggio dell'acqua attraverso il caffè, e alle molecole di caffè di penetrare meglio all'interno della particella del macinato e quindi di estrarre di più, in modo equilibrato, senza sovraestrazione ma estraendo maggiormente gli aspetti positivi del caffè come la dolcezza, la corposità e una maggiore complessità aromatica*".



E l’acidità?

"*Ci sarà sempre ma sarà più equilibrata*".

Dunque l’Omni Roast secondo voi non è adatta all’espresso?

"*Il workshop vuole evidenziare questo, quanto l’Omni Roast non è la migliore declinazione dello specialty per l’espresso ma è una tendenza di una piccola nicchia dello specialty, mentre per l’espresso è necessario adottare un profilo di tostatura adatto, quindi un po’ più scuro in modo che esalti la dolcezza, che è poi quello che da sempre il torrefattore italiano è andato a ricercare, al di là di qualche deriva di tostatura scura*".

Perché amiamo l’acidità nei caffè filtro ma non la ricerchiamo nell’espresso?

"*Perché il caffè espresso essendo così concentrato viene bevuto in due sorsi e devo esaltare il dolce, non l’acido. Questo è il motivo per cui la tostatura italiana ha un senso, e ancora di più nello specialty, materie prime di grandissima qualità, con un chicco di caffè chimicamente più complesso perché è stato raccolto al momento giusto, nella maturazione, è stato processato spesso con metodo naturale, e quindi richiede una tostatura adatta a quel metodo di estrazione, forse ancora di più rispetto al caffè tradizionale*".

Le tostature chiare sono tipiche ad esempio del Nord Europa. Ma all’estero come fanno?

"*Usano tantissimo aggiungere il latte, quindi anche se la bevanda è molto acida il latte, specie se intero, come si usa spesso nelle caffetterie specialty, compensa l’assenza di dolcezza, la diluisce e l’acidità diventa piacevole. Ma alla fine non viene fuori il caffè*".