Ceado lancia un nuovo metodo per fare il caffè filtro

20230426090931hoophead-5c3354d3

Si chiama **Hoop** ed è un **nuovo metodo di estrazione del caffè** ideato dagli esperti di Ceado, azienda veneta che come core business realizza macinini. Ce lo ha presentato durante la Design Week milanese un appassionato Gian Andrea Sala, torrefattore della bergamasca Spirit of Coffee. **La novità è l'automatizzazione dell'estrazione**, realizzata però con un'attrezzatura assolutamente manuale, bella da vedere e semplicissima da usare.

Come funziona
Hoop è costituito da due "camere" concentriche: al centro si posiziona il caffè macinato, nel cerchio esterno, che è una sorta di ciambella. si versa, semplicemente, l'acqua bollente (o fredda, o il Campari o qualsiasi liquido adatto a estrarre caffè, per i più sperimentatori). Tramite appositi fori, realizzati già in fase di stampo perché siano tutti uguali, l'acqua passa a infondere il caffè che lentamente scende per percolazione nel contenitore posto sotto (come avviene con un V60).

Non serve né bollitore a becco d'oca né versamenti circolari né preinfusione. L'infusione dura più di 4 minuti, il risultato in tazza è un caffè a metà tra V60 e moka, con più dolcezza e più corpo, spiega Sala. La macinatura varia a seconda del caffè ma è grossa, a metà tra quella per V60 e quella per Chemex. Il filtro, di carta, utilizzato è quello dell'Aeropress quindi facilmente reperibile. La "ricetta" base consigliata è di 12 grammi di caffe? macinato per 300 grammi di acqua. **Hoop e? un no bypass brewer**: significa che **tutta l'acqua versata nel dispositivo e? coinvolta nel passaggio attraverso il caffe? e il risultato e? un'estrazione piena, concentrata e di alta qualita?.**

Come usarlo al bar

Anche se è stato creato pensando principalmente al mercato home, Hoop è un metodo che, grazie alla velocità e all'automazione, risulta **utile anche al bar.** *"La mia clientela è abituata a bere caffè*

filtro, ma anche cappuccini e Flat White – dice Sala: *quando il sabato mattina mi chiedevano un V60, tra preinfusione e infusione mi impegnava in modo esclusivo circa due minuti. Ora preparo sei o sette Hoop e mentre percolano posso andare a fare un cappuccino: quindi nel locale è un modo per servire e facilitare il barista. Penso anche a quei bar che si trovano in località turistiche dove gli stranieri spesso chiedono caffè filtro".*

Non solo: **anche al ristorante si può portare al tavolo insieme alla giusta quantità di acqua e di caffè** in modo che i clienti se lo facciano da soli: così l'experience è servita.