Caffè espresso, 5 mosse che migliorano il servizio

todiscocaffe-3837bcb2

Basta davvero poco per rovinare un caffè espresso. Una dimenticanza, un piccolo errore o una disattenzione da parte del barista condizionano inevitabilmente la riuscita della preparazione

Ecco elencate 5 piccole ma indispensabili operazioni che rendono professionale il servizio della caffetteria.

1) Lo spurgo
Se avete guardato la trasmissione Report di Rai 3 con la sua inchiesta sull'industria del caffè in Italia, ricorderete l'operazione del "purge": il flussaggio dell'acqua dal gruppo erogatore prima di estrarre il caffè. L'acqua sporca o sporchissima che abbiamo visto scendere dai beccucci delle macchine di molti bar coinvolti, ha colpito davvero il pubblico e lo stesso giornalista, Bernardo Iovene, che ne ha voluto indagare l'aspetto igienico e potenzialmente rischioso per la salute del cliente. Malgrado ci siano pareri discordanti in merito a quest'ultimo dato, una cosa è certa: quei residui compromettono il risultato in tazza. L'acqua flussata o spurgata raccoglie tutti i residui dei caffè precedenti che, se non eliminati di volta in volta, sporcano e danneggiano il gusto dei successivi caffè. È sintomo di scarsa pulizia dell'attrezzatura e di poca attenzione verso il cliente. Senza scuse, se vogliamo offrire un buon caffè, dobbiamo dedicare qualche secondo a questa operazione.

2) L'uso del pennello
Per le stesse ragioni, prima di riempire il filtro con il caffè macinato, dobbiamo accuratamente svuotarlo e pulirlo con un pennello o uno straccetto. Solo così possiamo rimuovere tutti i residui delle precedenti erogazioni che, altrimenti, vengono trasferiti alla tazza di caffè creando spiacevoli fondi solidi e danneggiando il sapore con sentori di bruciato o rancido. Infatti, quando non eliminiamo i residui del caffè esausto, continuiamo a cucinarli e a bruciarli estraendo altro caffè.

3) La pressatura volante
Abbiamo eseguito il purge, abbiamo passato il pennellino sull'intera superficie del filtro, ora lo

riempiamo con la giusta dose di macinato e andiamo a pressare il caffè. La pressatura è una delle operazioni fondamentali per la buona riuscita dell'espresso e andrebbe fatta sempre appoggiando il portafiltro sul bordo del bancone. È semplice cadere in errore: nella fretta del lavoro, il barista può comprimere il pannello di caffè troppo rapidamente o troppo delicatamente, inclinare da un lato il pressino o appoggiare solo il beccuccio sul banco rendendo instabile e scorretta la pressatura stessa. L'azione, se non adeguata e uniforme, porta l'acqua della macchina a percolare in maniera disomogenea attraverso il pannello di macinato, dove la dose risulta troppo spessa o, al contrario, troppo bassa. L'estrazione del caffè sarà sbilanciata e comporterà un caffè sottoestratto oppure sovraestratto.

4) Il cappuccino "fresco"

La preparazione del cappuccino è un'arte, dall'espresso alla montatura del latte fino ad arrivare alla decorazione della sua superficie. Il latte, rigorosamente fresco, intero e di alta qualità viene emulsionato ad una temperatura di 65° C, grazie all'uso sapiente della lattiera e della lancia vapore da parte del barista. Quando tutta la tecnica è svolta in maniera attenta e corretta, si ottiene una piacevolissma crema di latte. Per non inficiare la montatura del latte e per preparare un cappuccino degno di tal nome, non dobbiamo dimenticarci di pulire la lancia vapore e la lattiera tra una preparazione e l'altra. Appena conclusa la montatura del latte, passiamo uno straccetto attorno alla lancia in modo tale da eliminare il latte residuo e, una volta al giorno, puliamo anche il beccuccio e l'interno della lancia con un prodotto specifico. Se non lo facciamo, il latte riscaldato numerose volte forma delle incrostazioni che in breve tempo diventano terreno fertile per lo sviluppo di batteri.

5) Umiltà e gentilezza

L'ottima riuscita di un espresso o di un cappuccino dipende davvero da tanti fattori e il lavoro del barista non è affatto semplice. Le sue azioni devono essere sostenute dalla giusta conoscenza ed esperienza, solo così potrà regolare al meglio tutte le variabili che concorrono a fare l'espresso perfetto. Il bravo barista è in grado di riconoscere una tazzina venuta male e non dovrebbe mai servirla. Che cosa può fare se ha capito che qualcosa è andato storto (durata dell'estrazione, temperatura della tazza, colore della crema)? Semplicemente rifare il caffè per il cliente e garantire la qualità della tazzina dando effettivo valore al suo prezzo. Ovviamente, sempre col sorriso.

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