I segreti del caffè espresso - 18) Le origini del caffè

caffe-2f7ac245

Nuova puntata con la serie di video interventi sul caffè espresso.

In questa puntata Simone Pecora, di Aziende Riunite Caffè, che dal 1856 si occupa di commercializzazione del caffè in Italia e a livello internazionale, affornta alcuni temi che riguardanio le origini del caffè.

1) Quali origini sono più adatte per essere degustate singolarmente nell'espresso?

[embed width="560"]http://youtu.be/4b_pmCS3zDM[/embed]

2) Quali sono le caretteristiche del caffè brasiliano?

[embed width="560"]http://youtu.be/xHBJM19kACs[/embed]

3) Infine Pecora fornisce qualche indicazione su come si individua un caffè eccellente in termini organolettici

[embed width="560"]http://youtu.be/iUowncybS0Q[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell’acqua

4) La temperatura dell’acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L’importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità

13) Il caffè filtro, l'altra preparazione

14) Le macchine: componenti e manutenzione

15) La tazzina professionale

16) La Cup of Excellence

17) L'evoluzione della macchina da caffè