I segreti del caffè espresso - 19) Le nuove tendenze nel mondo del caffè

cosimo-libardo-9e329e06

Il presidente di Scae (Specialty coffee association of Europe) Cosimo Libardo si occupa, in questa nuova puntata del videocorso su sigaretti del caffè espresso (realizzato in collaborazione con Bazzara) delle tendenze emergenti del caffè nel mondo. Tendenze che vedono spostarsi il baricentro dell'interesse verso oriente sul fronte della produzione e, per quanto riguarda il consumo, la diffusione di bevande sodate a base di caffè

[embed width="560"]http://youtu.be/1DFLe0CltjE[/embed]

Parlando di tendenze non si può prescindere dal dare prevalenza al concetto di qualità. E il risultato in tazza è la combinazione del caffè e della macchina. ma quali sono gli indicatori di qualità per una macchina da caffè?

[embed width="560"]http://youtu.be/zjqdrREI--g[/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

18) Le origini del caffè