Coffeemakers 2) La Biggin, ovvero il metodo della percolazione

cattura-di-schermata-160-22bd788e

E’ la Biggin il tema conduttore del secondo appuntamento con i tutorial del video per(corso) messo a punto da Franco e Mauro Bazzara per fare scoprire le affascinanti storie che ruotano intorno al mondo del caffè.

In questo caso, Enrico Maltoni e Mauro Carli fanno da “cicerone” in un viaggio alla scoperta di una caffettiera di origine inglese che utilizza un metodo di estrazione tra i più comuni e utilizzati al mondo: la percolazione a filtro, ovvero il primo stadio evolutivo e tecnologicamente emancipato rispetto al precedente metodo di bollitura dell’acqua mista alla materia prima.

[embed width="560"]https://youtu.be/B7DJlKb3gJ8[/embed]

Il sistema prevedeva che il caffè (macinato a grana grossa) venisse caricato all’interno di un cestello di metallo traforato (oppure in stoffa o carta), livellato accuratamente, premuto, ma non pressato. Il filtro veniva posizionato nella parte superiore della caffettiera e ricoperto di una graticoletta che svolgeva la funzione di diffusore per l’acqua. Questa doveva essere riscaldata a parte in un bollitore a una temperatura di almeno 92-95° C. e in seguito versata lentamente sopra il filtro, in modo da percolare attraverso lo strato di macinato e raccogliersi sul fondo della caffettiera. La forza esercitata dall’acqua nell’attraversare il caffè era dovuta alla sola gravità. La Biggin era inoltre dotata alla base di un braciere grazie al quale si poteva mantenere in caldo la bevanda che veniva poi versata in tazza tramite un’apposita spina.

L’iniziativa si collega al volume “Coffeemakers”, curato dagli stessi Enrico Maltoni e Mauro Carli, e presentato durante la manifestazione Trieste Coffee Experts 2014, che a marzo 2014 ha coinvolto presso la sede di Bazzara a Trieste i personaggi tra i più importanti nel mondo del caffè italiano.

Coffemaker 1) Alla ri(scoperta) della caffettiera Ibirk

Coffeemakers 3) La Napoletana francese e la percolazione a capovolgere

Coffeemakers 4) La caffettiera Napoletana