Cialde o capsule al bar? Quando e perché conviene

images-28f7d6df

Cialde e capsule sono spesso demonizzate dai cultori dell’espresso e del caffè di qualità. Certamente la preparazione della tazzina con le macchine domestiche a cialde e capsule, che tutti conosciamo o utilizziamo abitualmente, è l’alternativa casalinga al sistema dell’espresso che troviamo al bar. La loro introduzione è legata a motivi di praticità e semplicità d’utilizzo, assieme alla volontà di assecondare una modalità di consumo a cui siamo culturalmente affezionati. Per questi motivi hanno molto successo e, in particolare, la scelta del caffè monoporzionato in capsule conquista sempre di più, specie per l’uso casalingo o d’ufficio. Conclusa la dovuta premessa, voglio fare un esempio che riguarda invece il mondo del fuori-casa. È un’esperienza che sarà capitata ad ognuno di voi: state gustando un ottimo pranzo, in quel piccolo locale della città che vi piace molto e che vi offre sempre i sapori di una cucina di alta qualità. A fine pasto, arriva il momento del caffè e vi viene servito un espresso pessimo. Il motivo di solito sta in un errore di estrazione dovuto forse al caffè invecchiato, alla poca esperienza del barista, alla macinatura sbagliata oppure alla temperatura troppo alta o troppo bassa dell’acqua nella macchina per espresso. Quello appena descritto è uno dei casi in cui la soluzione di cialde e capsule può davvero fare la differenza alzando la qualità del caffè. Se parliamo di locali pubblici ovviamente non pensiamo alle macchinette domestiche: i basso-consumanti - ristoranti, enoteche, pub, piccoli hotel e altri locali con consumi ridotti - possono affidarsi alle nuove proposte dell’industria del caffè, come le macchine per espresso professionali dotate di sistemi di estrazione innovativi in cui al tradizionale gruppo erogatore, con il filtro per la polvere di caffè, può essere sostituito un apposito gruppo per cialde e/o per capsule. Così, possono garantire ai clienti un risultato in tazza migliore, più stabile e costante, senza per questo rinunciare ad una materia prima di qualità. La scelta si rivela utile e vantaggiosa anche in altre occasioni: quando, ad esempio, vogliamo offrire un buon decaffeinato ma sappiamo che la richiesta non è frequente; oppure quando vogliamo proporre dei caffè speciali, di singola origine, come offerta da affiancare alla nostra miscela. Pensiamo di destinare un gruppo erogatore alla polvere di caffè e un gruppo, configurato per cialde o capsule,

all’erogazione del caffè decaffeinato o di altra tipologia. Il servizio ne guadagnerà.

Chi è Barbara Todisco

Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. todisco.barbara@gmail.com