Caffè, a qualcuno piace bollente?

evid2-e9e6c1d2

Nella tradizione della caffetteria partenopea abbiamo incontrato la consuetudine di tenere le tazzine di caffè immerse in acqua quasi bollente, pronte per essere afferrate con abile mossa e posizionate sotto i beccucci della macchina. La prassi è nata dall'idea che la "tazzulella" molto calda possa accogliere al meglio l'estrazione dell'espresso e mantenerne l'alta temperatura più a lungo. Ciò comporta però il rischio che le labbra si scottino a contatto con la tazzina e che non si percepisca distintamente il sapore della bevanda, perché eccessivamente calda. Per diverse ragioni, quindi, sconsigliamo questa pratica. La temperatura non è la sola caratteristica della tazzina che influenza il risultato dell'espresso e il suo assaggio. Geometria, materiale, ergonomia e capacità della tazzina sono state studiate per individuare le proprietà più adatte ad esprimere il prodotto, dalla crema alla propagazione dei suoi aromi.

COM'È FATTA LA TAZZINA PERFETTA?

Materiale: la porcellana dura, cotta ad altissime temperature, è in grado di condurre in maniera ottimale il calore, inoltre, resiste agli shock termici e agli urti rendendo le tazzine durevoli a lungo.

Forma e spessore: la geometria della tazzina rimanda a un tronco di cono, con la parte più larga rivolta verso l'alto e una base interna più stretta e arrotondata. La sommità deve essere sufficientemente stretta per mantenere la crema dell'espresso e per convogliare gli aromi del caffè verso il naso. Nelle sessioni di assaggio dell'espresso, viene spesso utilizzata anche la tazzina più stretta e alta, ideale proprio per la valutazione olfattiva dell'estrazione. La forma "a campana" favorisce il flusso del liquido in bocca e lo spessore delle pareti della tazzina tende ad assottigliarsi dalla base verso il bordo: in questo modo il materiale mantiene la temperatura del caffè (circa 65°C) e offre una sensazione piacevole quando arriva a contatto con le labbra. La tazzina ha anche una sua ergonomia ed è dotata di un piccolo manico che deve permettere una presa facile, comoda e stabile.

Temperatura: una tazzina fredda impedisce la formazione della crema dell'espresso. La condizione ideale per gustare la bevanda è una tazzina asciutta, calda, ma non bollente. Solo in questo modo la

crema, il “contenitore” dell’intensità aromatica, manterrà più a lungo le sue caratteristiche di spessore, tessitura e colore. Capacità: il volume di un espresso corretto è intorno ai 25 ml e si consiglia di utilizzare una tazzina con una capacità intorno ai 60 millilitri.

Colore: viene privilegiato il colore bianco traslucido che fa risaltare le caratteristiche del caffè espresso, se non altro come tinta di base sulla quale applicare loghi, illustrazioni, immagini, lasciando spazio all’arte e alla creatività.

LE TAZZINE SULLA MACCHINA

Veniamo, infine, a uno dei tormentoni del barista: come riporre tazze e tazzine sull’apposito vano della macchina per espresso? Capovolte oppure dritte? Ebbene, per la riuscita del servizio è buona norma posizionarle dritte sullo scaldatazze, quindi con il bordo della tazzina rivolto verso l’alto e più lontano dalla fonte di calore. La base che appoggia sulla macchina assorbe e trattiene il calore spinto dalla caldaia interna verso lo scaldatazze. L’alta temperatura, che si propagherà dal fondo della tazzina, valorizzerà le proprietà organolettiche dell’espresso mentre il bordo, da cui sorseggeremo la bevanda, sarà meno caldo (intorno ai 40° C) e renderà più gradevole il consumo. Disporre le tazzine in questo modo, su più file e con le impugnature orientate a favore della presa del barista, facilita anche la quotidianità del lavoro agevolando i gesti ripetuti durante il servizio. Il calore fa da naturale scudo a polvere e particelle presenti nell’aria, perciò non dobbiamo temere che venga compromesso l’aspetto igienico del servizio. A macchina spenta, però, è possibile che le tazzine si sporchino, quindi possiamo coprirle con un panno bianco e pulito oppure capovolgerle fino alla mattina successiva.

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.
todisco.barbara@gmail.com