Pre-batched espresso: efficienza o compromesso? Il dibattito divide il mondo specialty

Il pre-batched espresso, ovvero l'utilizzo di dosi di caffè già pesate e preparate in anticipo, continua a dividere il mondo specialty. Comunicaffè raccoglie le opinioni di Alessandro Galtieri e Davide Spinelli su una pratica sempre più diffusa soprattutto nei locali ad alto volume. L'obiettivo è ridurre i tempi di servizio, migliorare la costanza delle estrazioni e limitare gli sprechi. Tuttavia, resta aperta la discussione sull'impatto che questa standardizzazione può avere sulla freschezza del prodotto e sul lavoro del barista. La questione è interessante perché tocca uno dei nodi centrali della caffetteria contemporanea. Per anni lo specialty ha costruito il proprio valore sulla precisione maniacale del gesto e sulla personalizzazione. Oggi però molti operatori devono fare i conti con carenza di personale, aumento dei costi e necessità di servire rapidamente senza compromettere la qualità. Il pre-batching nasce esattamente da questa tensione. Non è detto che rappresenti il futuro di tutti i locali, ma difficilmente potrà essere liquidato come una scorciatoia. Come spesso accade, il problema non è la tecnica in sé, ma il contesto in cui viene applicata. Un conto è standardizzare per lavorare meglio, un altro è usare la standardizzazione per nascondere una perdita di competenze.