Dietro la Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027: la tappa da Fiorenzato racconta perché il macinacaffè conta

f69ed0e0-d40c-43c5-9ee9-93889f1cd7e1

Continuano le sessioni di assaggio della **Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027**. Dopo la prima tappa, ospitata dal 6 al 10 luglio alla Boutique Academy La Piccola di Lonato del Garda, il panel coordinato da Andrej Godina e Mauro Illiano si è spostato il 21 e 22 luglio nella sede di Fiorenzato, a Santa Maria di Sala (VE). Se nella prima sessione erano stati valutati quattro sistemi di estrazione – espresso professionale, cialda in carta, filtro e moka – questa volta il lavoro si è concentrato su espresso professionale, moka e filtro. Il protocollo di valutazione dei caffè, invece, non cambia. Ogni campione viene valutato attraverso una scheda digitale dedicata su piattaforma Cropster, differenziata per ciascun metodo di estrazione. Gli assaggi sono rigorosamente alla cieca e seguono procedure standard per garantire ripetibilità, imparzialità e confrontabilità dei risultati. È proprio questa ricerca della massima oggettività a rendere impossibile lasciare al caso uno degli elementi più determinanti dell'intero processo: la macinatura.

Quote

Il lavoro del panel di assaggiatori deve garantire la messa in evidenza del solo flavore del caffè, eliminando qualsiasi variabile di preparazione che possa interferire con questo obiettivo. Infatti, la macinatura rappresenta la prima fase di preparazione della bevanda che richiede estrema precisione, attrezzature dedicate a ciascun metodo di estrazione e profonda conoscenza della materia prima.

Andrej Godina e Mauro Illiano, curatori della Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027

A ogni estrazione la sua macinatura

La macinatura determina se il confronto sarà davvero tra i caffè o, inconsapevolmente, tra le attrezzature utilizzate. Ogni metodo di estrazione richiede infatti una macinatura diversa, perché cambiano il tempo di contatto con l'acqua, la pressione dell’acqua e la dinamica dell'estrazione. Nell'espresso, dove l'acqua attraversa il pannello ad alta pressione in pochi secondi, è necessaria una distribuzione granulometrica capace di offrire la giusta resistenza idraulica e consentire un'estrazione completa ed equilibrata. Nei metodi filtro o per immersione, invece, l'obiettivo è diverso: ottenere un flusso uniforme evitando sovraestrazioni. In questo caso servono distribuzioni più omogenee e con una presenza molto limitata di *fines*, le particelle più fini prodotte durante la macinatura, che rallenterebbero il passaggio dell'acqua o finirebbero per estrarsi eccessivamente, alterando il profilo sensoriale. Queste caratteristiche non dipendono soltanto dalla distanza tra le macine, ma anche dalla loro geometria, dal profilo di taglio e dal disegno dei denti (leggi di più sull’ultimo numero di Mixer). Per questo motivo, durante le sessioni di degustazione della Guida sono stati utilizzati tre macinacaffè differenti, ciascuno dedicato a uno specifico metodo di preparazione.

Per l'espresso è stato utilizzato **F64 Evo Pro Sense** dotato di tecnologia Grind-by-Weight, con bilancia integrata nella forcella e sistema di protezione e anti-disturbo brevettato; equipaggiato con macine da 64 mm in acciaio primario ad uso alimentare che si adattano bene a qualsiasi tipologia di caffè tostato. Il sistema mantiene costante il peso della dose da uno shot all'altro, mentre le macine piane garantiscono una macinatura uniforme, requisito indispensabile quando decine di campioni devono essere confrontati nelle stesse condizioni. **AllGround Sense** è stato invece scelto per la moka, trasferendo la logica della macinatura a peso in grado di produrre una curva granulometrica calibrata per le esigenze specifiche della moka e che contribuisce a evitare uno degli errori più frequenti: una macinatura con la presenza di una quantità eccessiva di particelle fines, che può favorire note amare, astringenza e surriscaldamento della polvere. Per il caffè filtro la scelta è ricaduta su **Pietro**, il macinacaffè manuale sviluppato da Pietro Grinders, marchio del gruppo Fiorenzato. Le macine piane verticali in acciaio disegnate specificatamente per i metodi di estrazione del mondo brewing e la ritenzione estremamente contenuta consentono di ottenere una distribuzione granulometrica uniforme, con una produzione molto contenuta di *fines*, valorizzando la pulizia aromatica richiesta da questo metodo. La minima ritenzione offre inoltre un vantaggio essenziale durante un panel di assaggio: riduce al minimo la contaminazione tra un campione e il successivo, garantendo che ogni valutazione riguardi esclusivamente il caffè in esame.

Quote

Non offriamo semplicemente uno strumento di lavoro, ma ci poniamo come garanti della qualità in tazza. Essere al fianco della Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027 significa sostenere la cultura del

caffè e valorizzare il lavoro di chi cerca l'eccellenza, dalla tostatura al bancone.

Andrea Scavazzon, Marketing Manager Fiorenzato

Le sessioni di assaggio proseguiranno nelle prossime settimane, ma una cosa è già certa: tutti i caffè recensiti nella Guida sono valutati nelle stesse condizioni operative degli altri. Perché quando l'obiettivo è misurare la qualità dei caffè, anche la macinatura smette di essere un dettaglio e diventa parte integrante dei rigidi protocolli di preparazione adottati dai curatori della Guida.