Aeropress, la caffettiera accessibile e versatile

img3315-ea29a6ac

Aeropress arriva dalla California e nasce dall'intuizione di Adan Adler, presidente dell'azienda Aerobie, che prima di inventare la nuova caffettiera si dedicava principalmente a giochi sportivi e frisbee. Oggi il mondo del caffè lo ringrazia per Aeropress, uno strumento accessibile e versatile, eletto tra i sistemi di estrazione manuali e a filtro, ma proposto anche come alternativa all'espresso. Per i più esperti e appassionati è stato lanciato anche il Campionato mondiale Aeropress, al quale è possibile accedere superando una selezione nazionale. Il campione italiano 2016 è Matteo Beluffi, che in passato è stato anche vicecampione nazionale nella disciplina Latte Art.

COME FUNZIONA

Aeropress ha un costo contenuto – circa 35 euro – ed è piuttosto semplice da utilizzare, oltre che accattivante per il suo design. È costituito da due elementi, un cilindro e uno stantuffo che lo rendono simile ad una siringa. Questo sistema di estrazione si basa proprio sulla combinazione tra la pressione manuale e la percolazione, piuttosto rapida (10-20 sec.), img3318attraverso il filtro. Nella confezione troviamo i due cilindri di cui uno, il pistone, con un'estremità in gomma; una sorta di tappo forato, dove alloggeremo il filtro di carta e che avviteremo all'altro cilindro, un cucchiaio per dosare il caffè e una paletta per mescolare. Prima di procedere, bagniamo il filtro in dotazione con acqua calda, per eliminare eventuali e spiacevoli sentori di carta. Predisposta la "macchinetta", inseriamo nel contenitore a cilindro la nostra dose di macinato e versiamo l'acqua calda. Infine, inseriamo lo stantuffo ed esercitiamo una pressione manuale, schiacciando verso il basso e attivando l'estrazione grazie alla discesa dell'acqua img3319attraverso la polvere di caffè e il filtro. Per facilitare il trasferimento delle proprietà aromatiche dalle par-ticelle di caffè al liquido, possiamo mescolare acqua e macinato per qualche secondo prima di eseguire la pressatura. Sarà molto importante mac inare cor - rettamente il caffè, sapendo che maggiore è il tempo di contatto tra solido e liquido, maggiore dev'essere la dimensione del particolato, ossia dei singoli granelli di macinato. Con Aeropress possiamo preparare da 1 a 3-4 tazze in un tempo di circa un minuto e mezzo. La granulometria della polvere di caffè, pertanto, dovrà essere piuttosto fine ma un po' più grossa rispetto a quella utilizzata

per l’espresso.

CHE COSA DEVI SAPERE

- **Tazza o server**: puoi preparare la bevanda direttamente nel recipiente preferito, posizionando Aeropress sopra la tazza o la caraffa.
- **Preinfusione**: non è necessaria ma, nel caso in cui tu scelga di farla, sono sufficienti 20-30 secondi.
- **Acqua**: generalmente la temperatura dell’acqua varia tra i 92°e i 96° C.
- **Dosi**: puoi usare una proporzione di 60 grammi di caffè per 1 litro di acqua; ad esempio per circa 1 o 2 tazze, puoi dosare 15 g. di caffè macinato per 250 ml. di acqua.
- **Macinatura**: si consiglia una macinatura istantanea con una granulometria intermedia tra quella usata per l’espresso e quella per il filtro (o drip coffee).
- **Filtri**: i filtri in dotazione sono di carta, ma sul mercato si trovano anche specifici filtri in metallo.
- **Metodo**: oltre al sistema di utilizzo tradizionale, descritto sopra, è possibile utilizzare Aerepress “a testa in giù”, il cosiddetto metodo invertito, scelto da molti concorrenti del campionato internazionale.
- **Dove lo trovi**: per il nostro paese il distributore ufficiale è l’azienda DM Italia (www.dmitalia.info).

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