Come preparare un caffè “alla francese”

5d130412b3-03175d8b

Parliamo ancora dei tanti modi per preparare e bere il caffè. Nella nostra rassegna non può mancare la caffettiera “francese” a stantuffo, la French Press appunto, ma potrà capitarvi di trovarla sotto il nome di “cafetiere”, “coffee plunger” o “press pot”. A dispetto del nome, la sua diffusione è tipicamente europea. E, forse, ve l’hanno proposta anche come soluzione per la preparazione di tè e tisane. Infatti, questo sistema si basa sul concetto di infusione e successiva pressatura, il binomio perfetto per estrarre gli aromi contenuti in foglie di tè, erbe, fiori e, ovviamente, nei chicchi di caffè tostato e macinato. Semplice da utilizzare, la caffettiera si compone di tre elementi: un contenitore cilindrico con manico, uno stantuffo integrato al coperchio e Caffèun filtro (in acciaio). Gli aspetti più importanti per gustare la bevanda al suo meglio sono la qualità della materia prima, la dosatura e la corretta macinatura. Seguiti i nostri suggerimenti, avrete una tazza di caffè lungo, meno corposo dell’espresso ma con un ampio ventaglio di aromi.

MACINATURA E DOSI La French Press è stata studiata e diffusa tanto da dare un nome ad un tipo di macinatura, la granulometria “regular”. Sostanzialmente si tratta di una macinatura grossolana, perché il tempo di contatto tra caffè e acqua è più lungo (4 minuti circa) e anche perché il filtro della caffetteria deve poter trattenere tutte le particelle solide. Una macinatura troppo fine andrebbe a riempire i fori del filtro e ad ostacolare l’estrazione. Le dosi consigliate sono le stesse di altri metodi di estrazione a filtro, ossia di circa 30 grammi per 500 ml di acqua. Quantità e macinatura sono fondamentali per una buona riuscita del caffè: sbagliare significa avere da un lato un’estrazione annacquata, dall’altro eccessivamente amara. L’acqua dev’essere calda, tra i 92° e i 96° C circa. Attenzione a non versarla bollente: il caffè potrebbe bruciarsi e risultare sgradevole. Il tipo di caffè che consigliamo di usare: una qualità Arabica, miscela o singola origine, tostato non troppo scuro e fresco.

COME SI USA Dopo aver pulito e sciacquato il contenitore in vetro, possiamo versare la polvere di caffè e successivamente l’acqua calda. Facciamolo lentamente e con un movimento circolare che possa creare un po’ di turbolenza e saturare il caffè. Per completare, mescoliamo il caffè in infusione nell’acqua, copriamo senza abbassare lo stantuffo e attendiamo circa 3-4 minuti. Questo intervallo di

tempo è generalmente consigliato per ottenere una bevanda equilibrata. Ciò non toglie che si possa attendere un minuto in più per una caffè più forte ed intenso, oppure un minuto in meno per un risultato ancora più leggero. Trascorso il tempo d'infusione, è il momento di pressare: facciamo scendere lo stantuffo all'interno della caffetteria, lentamente e con delicatezza. In questo modo il filtro separerà la parte liquida dalla polvere di caffè, lasciandola sul fondo della French Press. Possiamo finalmente versare in tazza e gustare il caffè. Se volete essere proprio certi che nessun grano di caffè sia rimasto nella bevanda, potete filtrare una seconda volta il caffè usando un filtro di carta.

CURIOSITÀ E CONSIGLI Vi suggeriamo di acquistare una French Press in vetro resistente alle alte temperature, ad esempio in pyrex glass e con il manico, perché più pratica da manovrare. Accertatevi che sia facilmente "smontabile" per permettere una meticolosa pulizia delle sue parti interne, compreso il filtro che trattiene la polvere esausta. Se avete voglia di sperimentare nuove preparazioni, questo sistema di estrazione consente grande versatilità ad un costo davvero contenuto. Due esempi di utilizzo alternativo: provate ad usare acqua fredda (seguendo il metodo cold brew) per un'estrazione ideale nella stagione estiva, oppure ad aggiungere aromi e spezie per preparatati a base di caffè più sfiziosi.

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