Master Barista: la preparazione professionale dell’espresso italiano

master-barista-1cd8f9b4

Sette grammi di macinato - 25 secondi di estrazione e 25 millilitri di caffè in tazza rappresentano i parametri storici dell’espresso italiano. Nel secondo video **Master Barista** - confezionato dalla **Bazzara Academy** - **Andrea Lattuada** però va a definire tutte le procedure da eseguire per ottenere una perfetta estrazione secondo quelli che sono i parametri moderni, ottenuti grazie alle regolazioni personalizzate messe a disposizione dalle nuove tecnologie. Ecco che l’aspetto che risulta avere più importanza oggigiorno è dunque il rapporto di estrazione fra grammi di chicchi macinati e di caffè in tazza, che deve essere prossimo al 50%.