Metodi di estrazione: ricavare il meglio dal caffè

estrazione-caffe-db806d77

Qual è il miglior caffè? Questa volta non parliamo di origine ma di metodo di estrazione, un'altra fase che influisce profondamente sul risultati. Aromi e intensità cambiano, come colore e limpidezza. Ogni metodo ha i suoi riti, una ricetta da seguire, una macinatura e dei tempi da rispettare. L'italiano non ha dubbi: il metodo migliore è l'espresso! Imbattibile appena svegli la mattina: fornisce d'un colpo la giusta dose di caffeina – l'espresso è il metodo che ne estrae di più, a parità di quantità d'acqua – e di calore per iniziare la giornata. Ma allarghiamo il campo. La giornata è lunga, i giovani viaggiano e conoscono nuovi stili. Starbucks è tra noi e il caffè è un elemento troppo ricco e complesso per relegarlo a un singolo metodo o momento. Il rito dell'espresso certo ci distingue e ce lo teniamo stretto, ma può essere integrato. E dunque tornando alla domanda: il metodo di estrazione migliore non c'è. O meglio, dipende da una serie di variabili: il gusto, la materia prima, l'occasione e il momento della giornata e dell'anno. Vi proponiamo una velocissima carrellata, con l'invito ad approfondire.

CAFFÈ FILTRO COME IL VINO

Nei metodi di estrazione slow, lenti, si irrora d'acqua il caffè posto in un recipiente forato (in genere un tronco di cono) che cade per la forza di gravità attraverso un filtro nella tazza di servizio. A questa categoria appartengono V60 e Chemex ma anche Kalita Wave. Sono l'ideale per estrarre le note più complesse del chicco e proporre un caffè da meditazione, da sorseggiare con calma gustandone tutti gli aromi.

ALAMBICCHI PER L'EXPERIENCE

Il Syphon è nelle sue varie declinazioni un metodo piuttosto complesso ma decisamente scenografico, anche per la presenza di fiamma e vapore. Non facilissimo da gestire e un po' lungo da realizzare, può essere utilizzato anche al ristorante per chiudere un pasto in bellezza (con una versione moderna – anche se il syphon fu inventato nell'Ottocento – dalla ormai un po' fané Crêpes Suzette).

I TRADIZIONALI

Una volta erano metodi confinati alla preparazione in casa ma proprio per questo accoglienza, calore e tradizione: sarà per questo che ultimamente anche al bar sono comparsi la moka (anche declinata in varie forme da grandi architetti o designer), la Napoletana o più raramente l'ibrik o cezve per il caffè turco (che si può fare anche con una macchina automatica).

FACCIAMOLO FREDDO

L'estate ha visto l'affermasi, lento ma inesorabile, del Cold Brew, l'estrazione lunga (12 -24 ore) e a freddo che produce una bevanda dissetante e leggera ideale nelle giornate calde e ottima anche per realizzare cocktail. Più pop la versione Nitro, una bevanda lunga e schiumosa realizzata con un caffè estratto a freddo e miscelato con azoto, servito alla spina. Ci fermiamo qui ma potemmo andare avanti. Perché di modi di estrarre il caffè ce ne sono decine, e se ne continuano ad inventare di nuovi. Come la tecnologica Steampunk Machine, la nostrana Kamira, la brasiliana e sostenibile Aram. Potere di un chicco di caffè.

5 domande per voi

1. French Press e Aeropress: quale è stato inventata prima?
2. È possibile realizzare un espresso manualmente?
3. Di che materiale può essere fatto un filtro per Dripper?
4. Qual è la caratteristica del Trinity One?
5. La Napoletana è un metodo a pressione, infusione o percolazione?

Risposte:

1. Il French Press, inventato in Francia intorno alla metà dell'Ottocento mentre l'Aeropress è un metodo ideato dall'americano Alan Adler nel 2005
2. Sì, è la promessa dell'Aram, una invenzione brasiliana che grazie a un sistema a vite azionato manualmente può raggiungere fino a 11 atmosfere
3. Carta (sbiancata o non sbiancata), metallo (acciaio o anche oro), tessuto o feltro, ceramica
4. La macchina inventata nel 2015 dall'australiano Mark Folker unisce in un solo apparecchio tutti i differenti metodi di estrazione: per gravità, per immersione, Cold Brew e perfino una sorta di espresso
5. Percolazione.

Anna Muzio, collaboratrice di Mixer, è autrice insieme ad **Andrea Cuomo** di *Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario)