Polemiche sul caffè napoletano, la risposta di Torrefazione Passalacqua

20241216184013passa-f2ccff8c

Giù le mani dal caffè napoletano. Pochi giorni fa **Report** si è occupato nuovamente di caffè e **ha attaccato le caffetterie e i locali partenopei** sollevando il classico polverone, soprattutto in relazione al caffè tostato scuro. A tal proposito la Torrefazione Passalacqua risponde a quanto sostenuto in puntata chiarendo che, al pari dell'arte culinaria, anche il caffè cambia via via che ci si sposta di regione in regione, influenzato dalle varietà climatiche, territoriali e storiche.

TOSTATURA SCURA, I CHIARIMENTI

«Un caffè tostato scuro non è rancido e che non è il colore del caffè a determinare la sua qualità - si legge in una nota di Passalacqua -. *A monte di un buon caffè c'è invece un **sistema di selezione e di controllo qualità** attento, in Passalacqua assicurato da un panel di assaggiatori certificato SCA (Specialty Coffee Association) che seleziona le partite di caffè da acquistare seguendo i più rigidi parametri globali per la selezione dei migliori caffè crudi esistenti al mondo. Un **passaggio centrale è la tostatura** che porta nel chicco, dapprima verde, duro e pressoché insapore, cambiamenti radicali, che gli fanno aumentare il volume, il colore, e la consistenza. Nel corso della puntata si è sentito parlare di "crack", che è il rumore che fa il mais quando si trasforma in popcorn: questo suono è dato dall'alta pressione generata dal vapore acqueo e dall'anidride carbonica che si trovano nelle cellule del chicco; la loro pressione genera il rumore e cambia i connotati del chicco, per colore, volume e aromi. Da questo momento comincia la **fase dello sviluppo** in cui si caratterizzano la parte aromatica e il gusto in tazza. Quella più corta, pressoché a ridosso del primo crack, dà un chicco chiaro, poco solubile, che per questo è indicato esclusivamente per estrazioni a filtro, dove il maggiore tempo di contatto con l'acqua permette di estrarre gli aromi. I chicchi più scuri si prestano all'estrazione in espresso e la colorazione varia in base al momento del processo in cui il caffè viene scaricato».*

Il caffè napoletano - si legge ancora nella nota - viene scaricato prima che si abbia il secondo crack (un altro scoppiettio dovuto nuovamente soprattutto all'anidride carbonica). Sulla superficie dei chicchi si possono vedere poche goccioline di oli essenziali, "spinti" in superficie dall'anidride carbonica. *«La tostatura scura è a manto di monaco e così sono i nostri caffè* – afferma **Francesco Lo Vasto**, chief financial officer & strategy director di Passalacqua -. *Questo per il torrefattore rappresenta solo uno svantaggio, perché con questa lavorazione il caffè raggiunge il massimo del suo calo di peso (circa il 20% contro un 15-16% della tostatura chiara), ma lo facciamo per* ***aiutare il barista ad avere il migliore prodotto in tazza****.* ***La tostatura scura****, infatti,* ***facilita la generazione di polveri sottili in macinatura****, che sono maggiormente idrosolubili in espresso. Un caffè tostato molto chiaro va bene principalmente per estrazioni in filtro e un torrefattore non può tostare non tenendo conto del metodo di estrazione utilizzato dalla maggioranza dei suoi clienti, considerato che in Italia il 99% avviene con metodo espresso».*

La bevanda in tazza ha una grandissima persistenza e un corpo elevato, il processo di caramellizzazione degli zuccheri è completamente avvenuto e l'acidità è molto bassa. Proseguire con la **tostatura oltre il secondo crack** significa ottenere un caffè bruciato e con una forte astringenza… da servire coprendo questi sentori con creme, latte o zucchero. Espedienti di cui i caffè Passalacqua non hanno bisogno. Tante torrefazioni del Nord provano a imitare il caffè napoletano tostando scuro anche miscele che in origine erano più chiare. Disturba forse il fatto che il gusto napoletano piaccia sempre più sia in Italia sia all'estero?

LA FORMAZIONE

Un altro problema per il mondo dei bar italiani è quello della formazione. *«Per le associazioni di categoria e anche per molte scuole baristi, estrarre un espresso significa semplicemente mettere il macinato nel filtro, pressare (se ne ha il tempo) e schiacciare un bottone o tirare una leva; meglio dedicarsi alla mixology che rende di più e fa più scena* - prosegue Francesco Lo Vasto -. *Chi parla di qualità? Chi parla di manutenzione? Nessuno! Ma* ***quando il barista non lavora bene, la "colpa" è della torrefazione****. Così da otto anni abbiamo una nostra Accademia interna in cui formiamo i nuovi clienti e un nostro formatore visita i diversi locali nelle città d'Italia al fine di aiutare i baristi a soddisfare al meglio la clientela».*