

DINING (HTTPS://WWW.LUXURYPRETAPORTER.IT/NEWS/CATEGORY/DINING/)

Food Made In Italy: Come riconoscere il vero caffè espresso italiano

- 23 LUGLIO 2019

Le regole per il vero e buon caffè espresso italiano tradizionale

Il caffè è la seconda bevanda dopo l'acqua più bevuta nel mondo. La Finlandia detiene il primato europeo del consumo di caffè ma sono certamente gli Italiani i più esigenti in materia e soprattutto coloro che amano reputarsi veri intenditori di questa bevanda. Il 95% lo beve abitualmente, da gustare principalmente tra le mura domestiche (92%) o al bar (72%). Il 58% dice di berlo per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata e il 77% di chi beve caffè lo fa tutti i giorni appena sveglio. Il caffè però è anche un momento di relax (53%) e al contempo un piacere (47%) e un rito (37%) da consumare insieme agli altri. (fonte: Coffee Monitor 2018, Nomisma).

“

Se non fosse per il caffè non avrei praticamente una personalità.

(David Letterman)



Il caffè espresso è in assoluto il tipo di caffè prediletto, che però viene consumato in tanti modi diversi, ristretto, lungo, macchiato, in tazza piccola, in vetro e l'elenco potrebbe continuare, ma quanti sanno davvero come va preparato e gustato il vero caffè espresso italiano? E quanti entrando in un bar sanno riconoscere se il caffè espresso che viene loro servito sia stato preparato come tradizione vuole? Il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale ha stilato un Disciplinare, condiviso con il Comitato Italiano del Caffè, che detta le buone regole per il caffè italiano tradizionale sia per i torrefattori che per gli esercenti.



Prima di tutto per definirsi italiano, il caffè deve essere composto da una miscela, torrefatto e confezionato in Italia. Il torrefattore poi dovrà rispettare due parametri importanti:

1. La temperatura di torrefazione, che dovrà, orientativamente, essere compresa tra i 200° ed i 225° ed effettuata con il tradizionale sistema a tamburo rotante.
2. Il tempo di tostatura potrà variare dai 12 ai 20 minuti circa. L'esercente poi dovrà utilizzare le macchine professionali da bar ed i macinadosatori prodotti in Italia, nonché miscela di caffè in grani. Le macchine e tutti gli accessori vanno mantenuti ben puliti per evitare di alterare il sapore del caffè: i residui vecchi irrancidiscono e la polvere macinata se resta fuori dal portafiltro durante l'estrazione potrebbe bruciare.

Utilizziamo i cookie per offrirti una migliore esperienza sul nostro sito web.

Per maggiori informazioni sulla privacy policy, sui cookie utilizzati e come disattivarli: [settings](#).

[Accetta](#)





Ma quando si entra nel bar e si ordina il nostro caffè, cosa dobbiamo osservare? E quali sono le caratteristiche visive, olfattive e gustative del caffè espresso italiano tradizionale? A partire dal Disciplinare abbiamo ricavato i cinque fattori che aiutano l'avventore a riconoscere il vero caffè espresso italiano tradizionale. Vediamo quali sono:

1. Il caffè in grani e la macinatura

In tanti bar si trova il caffè già macinato, ma questa abitudine comporta una perdita significativa di sentori, gusto e freschezza. Dopo solo 15 minuti dalla macinazione infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi. Va quindi usato unicamente il caffè in grani che dovrà essere macinato con una grammatura che può variare tra i 7 e i 9 g., avendo cura di farlo rimanere nel dosatore il minor tempo possibile. Anche se mantenuto in grani il caffè va conservato in appositi contenitori che vanno puliti periodicamente poiché l'olio contenuto all'interno dei chicchi di caffè può ossidare al contatto con l'aria e irrancidire.

2. L'estrazione della bevanda

Il tempo di contatto fra acqua e caffè è ciò che influenza l'estrazione delle componenti aromatiche presenti all'interno del chicco. Maggiore è l'estrazione e maggiore è il numero di sostanze idrosolubili all'interno della bevanda. Questo però non è necessariamente un bene, perché alcune di queste sostanze non sono gradevoli, per cui l'obiettivo finale è quello di trovare il giusto equilibrio. Il tempo di erogazione è tra i 20 e i 27 secondi.

3. L'aroma

L'aroma dovrà essere gradevole ed intenso (ad es. con note floreali e di cioccolato), il gusto pieno gradevolmente amaro e mai astringente. Se sentiamo la necessità di aggiungere molto zucchero significa che il caffè non è stato preparato correttamente o che sono stati trascurati alcuni passaggi di pulizia. La macinatura vecchia infatti tende a irrancidire e alterare l'aroma del caffè.

4. Come deve essere servito

Il contenuto in tazzina dovrà essere tra i 13 e i 26 g. ad una temperatura tra i 90°C e i 96°C (ma per questo dobbiamo affidarci al nostro barista di fiducia). Il caffè dovrà essere servito preferibilmente in tazzine di porcellana con il fondo più stretto rispetto all'imboccatura e di spessore adeguato a mantenere la temperatura.

5. La crema

E poi dobbiamo prestare attenzione alla crema. Il Caffè Espresso Italiano Tradizionale per essere considerato tale si dovrà presentare con una crema uniforme e persistente per almeno 120 secondi dal termine di erogazione della bevanda non rimescolata.

CAFFÈ ESPRESSO ([HTTPS://WWW.LUXURYPRETAPOSTER.IT/NEWS/TAG/CAFFE-ESPRESSO/](https://www.luxurypretaporter.it/news/tag/caffe-espresso/))

PREVIOUS ARTICLE

Utilizziamo i cookie per offrirti una migliore esperienza sul nostro sito web.

Per maggiori informazioni sulla privacy policy, sui cookie e sulle tue preferenze vai su: [settings](#).

Accetta

(<https://www.luxurypretaporter.it/news/triptoshare-nuova-tendenza-solo-traveller/>)

