

IL CAFFÈ'



I paesi del caffè

La Coffea esiste in diverse specie, ma le più diffuse sono l'Arabica e la Canephora (nella varietà detta Robusta). La prima è anche la più pregiata e rappresenta i 3/4 della produzione mondiale di caffè. Nata nelle regioni montuose dell'Etiopia, sensibile al caldo e all'umido, l'Arabica cresce ad altitudini superiori ai 900 metri: più alta la quota, migliori saranno le qualità organolettiche del chicco di caffè tostato.

La Robusta, come dice il suo nome, resiste bene al clima caldo e ai parassiti. Diffusa nei bassopiani tropicali, cresce anche a 200/300 metri, in zone più agevoli da raggiungere e dove è più facile gestire una piantagione.

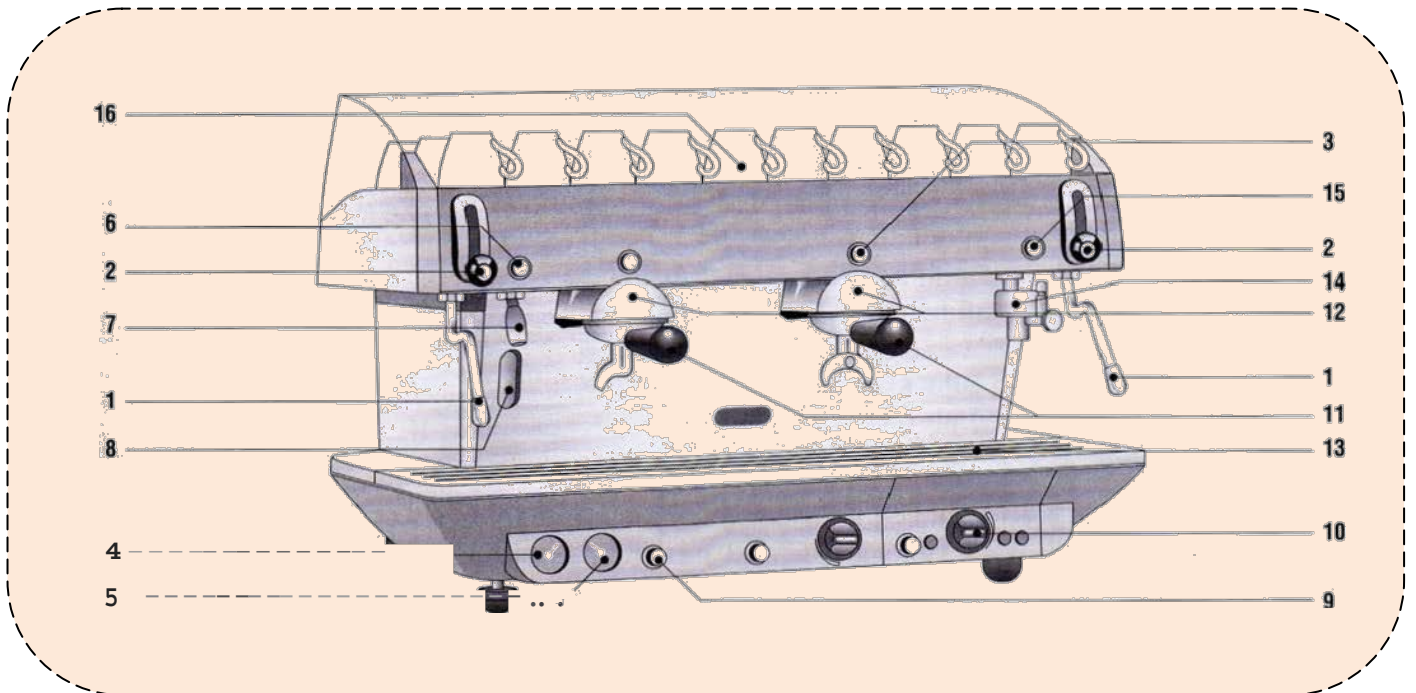
I caffè Arabica sono molto **profumati, dolci, rotondi**, leggermente acidi e spesso cioccolatosi, con una crema nocciola chiaro tendente al rossiccio e una gradevole punta di amaro. **I caffè Robusta** sono invece **spigolosi, astringenti**, poco profumati e **più amari**, con una crema marrone tendente al grigio. Il chicco di Arabica è allungato con un solco sinuoso; quello di Robusta è tondo, con un solco rettilineo.

Se Arabica e Robusta presentano lievi differenze di aspetto, sono invece profondamente diverse dal punto di vista genetico: la prima ha 44 cromosomi, la seconda solo 22. Dal punto di vista chimico, varia invece solo il contenuto di caffeina: dallo 0,9% all'1,7% nell'Arabica, dall'1,6% al 2,8% nella Robusta



La base per la miscela dell'espresso sono i caffè brasiliani. Il Brasile è il primo produttore al mondo di Arabica, con più di un terzo della produzione totale: 5 miliardi di piante, 35-45 milioni di sacchi all'anno, il 10% del PIL e il 20% delle esportazioni, 5 milioni di persone impiegate, 300.000 produttori. Con il 10% della produzione mondiale e quasi 12 milioni di sacchi all'anno, al secondo posto per l'Arabica è la Colombia, con il suo caffè dolce.

Il caffè del Guatemala, paese dalla bassa produzione ma **dalla qualità eccellente, è dolcissimo**, di media acidità e **dall'aroma intenso che va dal cioccolatoso al fiorito**. È il complemento ideale delle miscele per il caffè e uno dei componenti preferiti di quelle per il caffè filtro. I paesi africani hanno una produzione limitata, ma di ottima qualità. Il Kenya, con il suo clima temperato e costante, produce un caffè acido e aromatico, mentre l'Etiopia offre il miglior Arabica lavato, estremamente fiorito, con note di caramello



1. Rubinetto (lancia) vapore: si utilizza per montare il latte e scaldare l'acqua per il tè o altro prima dell' uso va aperto per un breve momento per scaricare l'acqua di condensa che si forma all'interno.

2. Leva(omanopola)per vapore: si apre per fare uscire il vapore.

3. Comando per gruppi: può essere posizionato sopra o sotto i gruppi.

4. Manometro pressione pompa: indica la pressione che ha l'acqua quando scende il caffè; siccome la pompa entra in funzione solo nel momento in cui si fa il caffè, per vedere il valore (9 atm circa) è indispensabile azionare il comando di un gruppo.

5. Manometro caldaia: indica la pressione presente nella caldaia, che dipende dalla temperatura: più il valore è alto maggiore è la temperatura ..

6. Pulsante (o manopola) per il prelievo di acqua calda.

7. Tubo di prelievo acqua calda.

8. Indicatore di livello dell'acqua: indica il livello dell'acqua nella caldaia; nella macchina a caricamento manuale va tenuto sempre sotto controllo.

9. Interruttore di alimentazione dell'acqua: aziona il caricamento dell'acqua in caldaia; nelle macchine automatiche si usa solo in caso di mancato funzionamento dell'automatismo.

10. Interruttore di accensione.

11. Bracci porta filtro: da 1 e 2 dosi.

12. Gruppi erogatori.

13. Piano di appoggio tazze.

14. Cappuccinatore : è uno strumento abbastanza nuovo e poco diffuso, che preleva tramite un tubicino il latte dalla confezione, lo scalda e lo monta, facendolo scendere direttamente nella tazza.

15. Pulsante cappuccinatore

16. Piano scalda tazze, mantiene le tazze in caldo.

COME SI PREPARA E SI SERVE IL CAFFÈ

La preparazione di un espresso è un'operazione relativamente semplice: è sufficiente seguire alcune regole di base. Diverso è il problema di fare in modo che il caffè sia sempre perfetto; ciò implica conoscenze approfondite relative al funzionamento dei macchinari e alla scelta e utilizzo della miscela.

In questa prima Unità dedicata alla caffetteria si impareranno le norme più semplici e corrette relative al normale funzionamento della macchina espresso.

INIZIO DEL LAVORO

L'inizio del lavoro di solito (non sempre) avviene al mattino. Prima di iniziare a preparare il caffè si agganciano i portafiltro, si mette del caffè in campana, se ne macina un po' e si prepara un espresso per verificare la macinazione e che tutto sia perfetto. Per riscaldare subito i portafiltro si può azionare la macchina facendovi cadere l'acqua sopra, dopo averli staccati; azionare la macchina con i portafiltro agganciati ma vuoti potrebbe far sì che particelle di polvere ostruiscano i buchi dei filtri. Si controlla poi che i valori della macchina siano in ordine.

Queste sono le **operazioni da svolgere** dal momento che il barista riceve la richiesta di un caffè.

COME SI PREPARA UN ESPRESSO

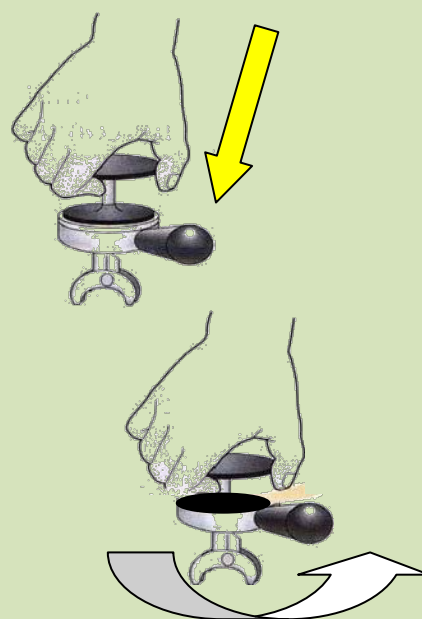
1- Staccare il gruppo portafiltro, aprire il cassetto dei depositi dei fondi di caffè e vuotare il filtro battendo sul bastone interno del cassetto.

2- Controllare che il filtro sia ben pulito all'interno, in caso contrario utilizzare un cucchiaino* per pulirlo meglio.

3- Appoggiare il braccio nell'apposito appoggio del dosatore e tirare la leva per uno o due scatti. In base al filtro da uno o due caffè; terminato di tirare la leva, essa va lasciata tornare da sola senza accompagnarla: il contraccolpo di ritorno consente di far cadere l'eventuale polvere di caffè rimasta all'interno del dosatore.

4- Pressare la polvere con il pressino incorporato nel dosatore o, meglio, con il pressino a mano. La pressatura deve essere forte e il pannello di caffè deve risultare piano altrimenti, poiché l'acqua tende a passare dove scorre più facilmente, verrà sfruttata troppo una parte del caffè, quella più bassa che contiene meno polvere, e poco l'altra. È preferibile terminare la pressatura con una lieve rotazione per compattare meglio il caffè.

5- Se durante il dosaggio e la pressatura è caduta polvere sui bordi del filtro, rimuoverla con un cucchiaino o una spugnetta asciutta; efficace risulta anche il palmo della mano, ma non ci si può sporcare le mani con la polvere di caffè e poi servire i clienti



SCHEDA CONTROLLO QUALITÀ

POSSIBILI CAUSE

CONTROLLI E SOLUZIONI

Il caffè è sfruttato meno del dovuto: ha una schiuma chiara e poco persistente, gusto e profumo deboli; di solito l'erogazione è breve perché il caffè scende velocemente.



- Macinatura grossa
- Dose di caffè scarsa
- Caffè vecchio o mal conservato
- Caffè aperto o macinato da molto tempo
- Pressatura leggera
- Filtri usurati con fori grandi
- Dosatore sporco che eroga dosi scarse
- Temperatura dell'acqua inferiore a 88-90 °C
- Pressione pompa superiore a 9 atm

- ➔ Macinatura più fine
- ➔ Verificare che nel dosatore vi sia sufficiente caffè
- ➔ Aumentare la dose
- ➔ Data confezionamento caffè e ambiente di stoccaggio
- ➔ Sostituzione
- ➔ Maggiore pressatura
- ➔ Sostituzione
- ➔ Pulizia dosatore
- ➔ Lancette manometri, vite regolazione pressostato (tecnico)
- ➔ Lancette manometri, vite regolazione pompa (tecnico)

Il caffè è sfruttato troppo o troppo a lungo: ha una crema scura, con un cerchio chiaro o un buco nel centro, il gusto è forte e amaro, talvolta astringente; il profumo è debole e sgradevole. Spesso ha un tempo di erogazione lungo perché il caffè scende lentamente.



- Macinatura troppo fine
- Dose di caffè eccessiva
- Filtri e portafiltro intasati
- Doccette otturate (aprendole senza i gruppi, l'acqua non deve spruzzare ai lati o uscire con violenza)
- Pressatura forte
- Macine usurate
- Temperatura superiore a 90-92 °C
- Pressione pompa inferiore a 9 atm

- ➔ Macinatura più grossa
- ➔ Ridurre la dose
- ➔ Pulizia
- ➔ Pulizia o sostituzione
- ➔ Minore pressatura (soluzione temporanea: meglio aumentare la macinatura)
- ➔ Sostituzione
- ➔ Lancette manometro e diminuire la pressione
- ➔ Lancette manometro, regolazione pompa


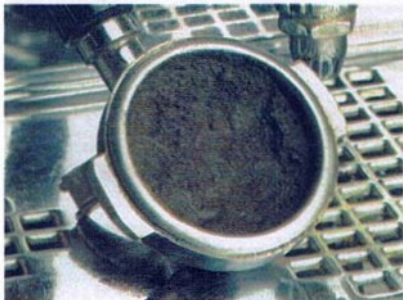
Nella tazza vi sono molti fondi.



- Guarnizione sottocoppa sporca (in particolare con polvere sopra la crema) o consumata
- Bordo del filtro inserito sporco
- Filtro usurato con fori più grossi
- Doccette otturate
- Macine consumate
- Caffè troppo fino
- Pressione pompa eccessiva
- Macine che hanno perso il parallelismo
- Pompa ad azione intermittente e non continua

- ➔ Pulizia o sostituzione
- ➔ Pulizia prima dell'inserimento
- ➔ Sostituzione
- ➔ Pulizia o sostituzione
- ➔ Sostituzione
- ➔ Macinatura più grossa
- ➔ Diminuire pressione
- ➔ Verifica di un tecnico
- ➔ Verifica di un tecnico

SCHEDA CONTROLLO QUALITÀ

DIFETTI	POSSIBILE CAUSE	CONTROLLI E SOLUZIONI
<p>Il caffè gocciola dai bordi esterni del portafiltro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Guarnizione sottocoppa sporca o usurata • Bordi dei filtri consumati • Foro di erogazione del portafiltro ostruito 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia o sostituzione ➤ Sostituzione ➤ Pulizia
<p>Il pannello di caffè dopo sfruttato si presenta non omogeneo con avvallamenti.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Doccette parzialmente otturate 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pulizia o sostituzione
<p>I fondi dopo sfruttati rimangono bagnati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dose scarsa • Macinazione scorretta per regolazione sbagliata o usura macine • Filtri con fori usurati (grandi) • Valvola o tubo di scarico ostruiti • Beccuccio portafiltro otturato • Temperatura dell'acqua troppo bassa • Macine non perfettamente parallele 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aumento della dose ➤ Verifica macinazione e usura macine ➤ Sostituzione ➤ Verifica ascoltando il risucchio o rilevando se esce acqua sul piano di scarico; pulizia con filtro cieco e detersivo, altrimenti chiamare tecnico ➤ Pulizia ➤ Verifica manometro, regolazione ➤ Verifica da parte di un tecnico

Altre possibili cause di un caffè non ancora perfetto.

- Il macinadosatore a macine piane in momenti di lavoro molto intenso potrebbe risultare inadatto: verifica consumi e temperatura di uscita della polvere.
- Macchina espresso: la pompa può non fornire una pressione costante di 9 atm, specialmente con più gruppi in funzione. vi possono essere incrostazioni interne per scarse depurazioni o per resine ormai vecchie. la valvola di erogazione può essere difettosa.
- Miscela: assicurarsi che sia fresca e di qualità costante.
- Acqua (l'ideale è un grado di durezza di 9 gradi francesi): verificare durezza e se sa di cloro.
- Assistenza: il tecnico è affidabile e preparato?

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

Conoscere tante informazioni su macchine e miscela serve per ottenere sempre ottimi risultati. Quando si riscontra un difetto qualitativo si cerca subito di capirne la causa. e siccome spesso il problema deriva da più fattori. si inizia valutando quelli più semplici da controllare. come la macinazione. la dose del caffè. i manometri, le pulizie ecc ., riservando per ultimo le verifiche che prevedono l'intervento del tecnico.

Non ci si può affidare unicamente alla capacità del tecnico: ognuno deve imparare a usare tutti i diversi componenti ed effettuare gli interventi più semplici, come la sostituzione di doccette , di guarnizioni ecc.

Si analizzi con attenzione la scheda di controllo qualità che segue. Le possibili cause sono elencate inserendo ai primi posti quelle più frequenti , le prime da verificare.

Caffè perfetto: ha crema persistente color nocciola, talvolta con striature più scure. Il caffè è profumato, cremoso, con gusto aromatico e persistente.



Ecco come prepararlo da veri professionisti

1. Per ogni tazzina, necessitano in media (7 grammi).
2. Mettete il caffè sul filtro (usate il filtro giusto per 1 o 2 tazzine) e pressatelo con decisione, assicurandovi che sia distribuito in maniera uniforme e compatta.
3. Prima di mettere il filtro nella macchina, togliete ogni residuo di polvere caduta intorno
4. Estraete per 25-30 secondi. Un caffè espresso preparato a regola d'arte riempirà circa metà tazzina, con una deliziosa crema color nocciola sulla superficie

Se al bar amate bere il cappuccino, ricordate che è **facilissimo**, purché acquistiate dimestichezza con le giuste quantità di vapore e di schiuma. Fate sempre montare il latte prima di preparare l'espresso. Una tazza di cappuccino deve essere di circa 150 ml, di cui **1 espresso, e parti uguali di latte e di schiuma di latte.**



Si prepara così:

1. Riempite un terzo di un bricco di metallo con latte freddo. La consistenza della schiuma dipenderà dalla percentuale di grasso nel latte. Il latte intero produrrà una schiuma cremosa, densa e vellutata; il latte parzialmente scremato ne produrrà una meno densa e morbida. La schiuma del latte completamente scremato sarà simile a una meringa, e si dissolverà rapidamente. Per ottenere un ottimo cappuccino, vi consigliamo quindi di usare latte intero o parzialmente scremato.
2. Azionate il getto di vapore per un paio di secondi per eliminare ogni residuo di acqua.
3. Immergete la punta della lancia vapore nella superficie del latte e azionate il getto di vapore. Man mano che la schiuma si alza e il volume del latte cresce, abbassate lentamente il bricco, in modo che la punta della lancia rimanga sempre immersa nel latte. Tenete la lancia ferma e parallela alla superficie del bricco, senza muoverla in cerchio o su e giù.
4. Appena il latte comincia a scaldarsi, inclinate leggermente il bricco per creare un effetto vortice nel latte. Questo aiuta a creare volume e a formare la schiuma. Continuate a erogare vapore finché il latte non raddoppia il suo volume e il bricco diventa troppo caldo per essere tenuto in mano. Se usate un termometro, interrompete il vapore quando la temperatura del latte raggiunge circa 65° C. Per compattare la schiuma, battete con decisione la base del bricco su un piano.
5. Ora preparate l'espresso e versate il latte direttamente in tazza.
6. Appena finito, azionate di nuovo il getto di vapore per eliminare dalla lancia ogni residuo di latte ed evitare intasamenti in futuro

COME MONTARE IL LATTE:

PERCHE' IL LATTE NON MONTA

Ecco alcune possibili cause:

- non apri in misura sufficiente il rubinetto del vapore: se il getto è debole, il latte diventa bollente ma non monta perché non c'è la forza necessaria per farvi incorporare aria;
- verifica che il beccuccio del rubinetto sia appena sotto il livello del latte;
- forse il latte era già bollente e sfruttato; prova a rimediare aggiungendo latte fresco;
- se nonostante questi avvertimenti non ottieni ancora risultati soddisfacenti prova a cambiare qualità di latte: alcuni tipi, in alcuni periodi, non montano bene.

Perché il latte monta aumentando di volume? La risposta è semplice: per effetto del forte getto di vapore caldo, il liquido incorpora tante piccole bolle d'aria. È ciò che succede anche per panna montata, frappé, frullati e gelati, anche se le tecniche sono diverse.



Montare il latte è semplice:

1. si mette nel bicchiere del latte freddo;
2. vi si immerge il tubo vapore (per riscaldarlo un po'), aprendolo forte e abbassando gradatamente il bicchiere fino a quando il tubo si trova quasi fuori e la spuma comincia a formarsi;
3. ora, sempre con il rubinetto bene aperto, si abbassa lentamente il bicchiere facendo aumentare la spuma.

Un'altra tecnica prevede che, quando la spuma inizia a formarsi, si alzi e si abbassi di poco e in continuazione il bicchiere.

Se l'operazione è svolta velocemente (senza scaldare troppo il latte) per rendere la spuma più compatta al termine si può scaldare ancora il latte lasciando il rubinetto immerso a potenza medio-bassa. Sempre per compattare la spuma, dopo aver montato il latte alcuni barman battono leggermente il bicchiere su un piano (sopra una spugna per evitare rumori): questa operazione può risultare utile nei casi in cui la spuma si presenti con grosse bolle, quando cioè il latte non è stato montato bene.

Per ottenere una spuma compatta è sufficiente montare il latte in anticipo e lasciarlo riposare: la spuma si abbasserà e diverrà ben ferma.

AVVERTENZE PER LA MONTATURA DEL LATTE

- Non utilizzare troppe volte lo stesso latte perché si modifica il gusto (inoltre non monta bene); la soluzione migliore è montare solo il latte necessario.
- Non sfruttare il latte al massimo, altrimenti diventa troppo bollente.
- Montare poco latte è più difficile che montarne molto: i tempi si riducono a pochi attimi e si rischia di far bollire il latte senza avere ottenuto la spuma desiderata.
- Quando si deve montare latte già caldo, o in piccole quantità, il tubo vapore viene posizionato subito al livello del latte, senza scaldarlo precedentemente, con il getto del vapore molto forte.
- Se, montando, il latte fa grosse bolle d'aria, significa che il rubinetto è troppo in alto, oppure il latte è già stato ampiamente sfruttato o sta per bollire.
- Imparare a distinguere il rumore che fa il latte mentre si monta (anche l'acqua o altri liquidi): aumentando la temperatura il rumore diventa progressivamente più cupo.