

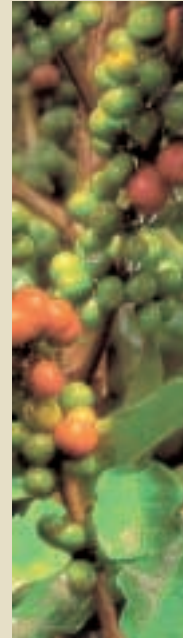
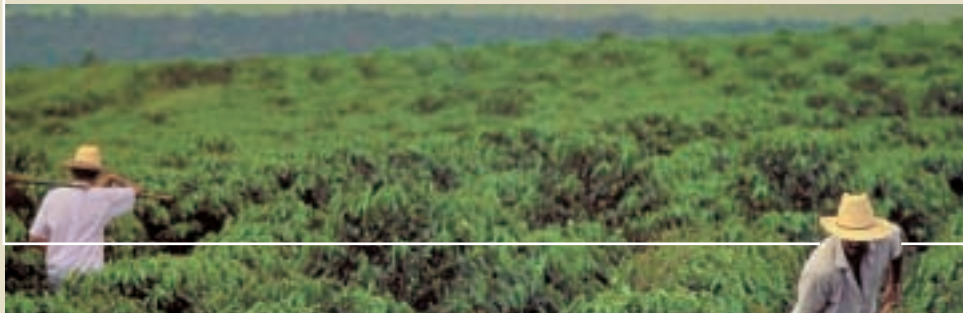


 Guida per il perfetto Espresso by Segafredo Zanetti.

## Dalle bacche ai chicchi di caffè.

La Coffea richiede un clima caldo umido e una temperatura costante tra 15 e 25°C. La varietà Arabica cresce in altura tra 900 e 2000 m e la Robusta sotto i 500 m. Le sue bacche diventano rosse e gialle alla maturazione, e **vengono raccolte manualmente con due metodi: il PICKING**, raccolta a una a una delle sole bacche mature, **e lo STRIPPING**, che avviene in un unico lasso di tempo, determinato un punto medio di maturazione.

Dalle bacche si estraggono i chicchi del caffè attraverso due trattamenti di lavorazione: a secco (dopo circa 4 settimane di essiccazione la polpa viene separata dal chicco) e a umido (la polpa viene separata dal chicco dopo appena 12-24 ore dalla raccolta). Sebbene più costoso, il secondo trattamento è più efficace nel preservare le qualità organolettiche del caffè per cui viene riservato alle piante più pregiate. L'operazione, molto delicata, è effettuata da una macchina depolpatrice; polpa e buccia delle bacche vengono poi eliminate con l'acqua. Successivamente i chicchi di caffè passano un'analisi laser-ottica che li controlla a uno a uno, scartando quelli con difetti e anomalie.



## Dal caffè verde al caffè tostato.

Il caffè verde poi subisce una profonda trasformazione di tutte le componenti organolettiche: gusto, sapore, aroma e corpo della bevanda finale vengono evidenziati grazie alla tostatura. Solo un perfetto processo di torrefazione è in grado di enfatizzare tutte le qualità del chicco. Ogni processo di trasformazione organolettica che il chicco subisce all'atto della tostatura e del suo successivo raffreddamento - dalla perdita di peso (circa 20%) alla formazione di centinaia di componenti attivi sotto il profilo olfattivo, dai composti acidi digestivi alla formazione e al mantenimento degli aromi volatili (le sostanze insolubili responsabili del gusto amaro, dolce e acido) - appartengono alla cultura solo dei profondi conoscitori della materia. Anche la confezione per un corretto mantenimento del caffè tostato è importante: solo grandi aziende come Segafredo Zanetti sono in grado oggi di fornire imballi, macchinari e capacità di gestione che assicurano una elevatissima qualità del prodotto finito.

## Dal prodotto finito alla bevanda.

A grandi linee le metodologie di preparazione del caffè si suddividono in due famiglie principali:

### *per infusione*

i grani, opportunamente macinati, vengono lasciati macerare nell'acqua bollente (caffè alla turca)

### *per percolazione*

il flusso di acqua calda passa attraverso la polvere macinata con diverse modalità (caffè espresso, moka, filtro)

La modalità espresso, simbolo del caffè italiano, è senza alcun dubbio quella che riesce ad esaltare al meglio le caratteristiche visive, olfattive e gustative del caffè. **L'espresso si ottiene facendo passare un flusso di acqua calda (90°) ad una pressione di circa 9 atmosfere su di un letto di polvere macinata di caffè.** Tale pressione permette il forte contatto dell'acqua con la polvere, dunque la completa estrazione delle migliori parti solubili ed emulsionabili della miscela. Così la bevanda risulta maggiormente aromatica, con un corpo vellutato e pieno.











