



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.



## L'espresso secondo Segafredo Zanetti.

Non si può chiamare **ESPRESSO** un caffè eseguito con un'unica varietà di caffè. L'espresso è l'arte di un pittore di miscelare i colori, è una sinfonia eseguita dai tanti elementi di una orchestra. Seguendo la filosofia Segafredo Zanetti, il vero espresso italiano è paragonabile allo champagne francese: le uve per produrre lo champagne provengono da un'unica zona, ma sono selezionate e miscelate per ottenere la migliore qualità possibile. Unica azienda al mondo, Segafredo Zanetti attua per l'espresso lo stesso principio: selezionare le migliori varietà di Arabica e Robusta, a provenienza unica e strettamente controllata, e miscelarle in un continuo sforzo volto ad ottenere il migliore prodotto possibile.



## L'origine unica del caffè Segafredo Zanetti.

La proprietà della piantagione di **Nossa Senhora da Guia in Brasile** permette a Segafredo di controllare direttamente la produzione del caffè e selezionare attentamente solo il migliore prodotto per le proprie miscele.

E' infatti la differenziazione nelle caratteristiche fondamentali delle varietà a fare dei torrefattori i veri alchimisti nel tarare e bilanciare le miscele. Ciò che ancora all'espresso manca e che invece è stato ottenuto dalla Francia per lo champagne, è la certificazione d'origine del marchio, che impedisce agli imitatori e a quanti volessero entrare nel settore senza la necessaria professionalità, di sfruttare una denominazione nota e tanto apprezzata.



## L'itinerario di rito del CAFFÈ ESPRESSO.

I gesti da eseguire passo per passo.

- 1** Alimenta il macinadosatore con la migliore miscela di Arabica e Robusta. Fai attenzione che il contenitore sia sempre ben pulito dalla polvere e da residui oleosi, per non alterare il prodotto.
- 2** Regola le macine del macinino per ottenere la polvere dalla granulometria ottimale, analizzando la discesa della bevanda mentre fai un caffè espresso.
- 3** Non tenere mai il dosatore del macinino pieno di caffè macinato per oltre metà.
- 4** Pulisci quotidianamente, con uno spazzolino, il dosatore del macinino da eventuali incrostazioni oleose per evitare irrancidimenti del prodotto finale e riduzioni di peso della dose. Controlla il peso del caffè emesso dal dosatore prelevando dal macinino una decina di dosi. È importante iniziare al mattino con il caffè appena macinato.
- 5** Pulisci il portafiltro prima di inserirlo sotto al macinadosatore, poi preleva la dose del caffè.
- 6** Premi il caffè con forza utilizzando il pressino in dotazione alle macchine da caffè. Puoi anche pressare il caffè con il pressino inserito nel macinadosatore, ma in questo caso occorre un'attenzione particolare: la pressione esercitata risulterà sempre inferiore ai metodi sopraccitati e,



se non fai attenzione, il piano del letto di polveri di caffè potrà risultare non livellato. Di conseguenza la quantità di caffè nel portafiltro non sarà di spessore omogeneo: l'acqua, spinta alla pressione di 9 atm, attraverserà il punto più debole del caffè estraendone meno sostanze solubili. Con il risultato di un caffè sovraestratto, bruciato o con una percolazione veloce, con poco aroma, senza corpo e con modificazioni della crema.

- 7** Elimina l'eventuale residuo di grani, che può deteriorare le guarnizioni, pulendo con cura il bordo del portafiltri prima di inserirlo nel gruppo macchina, dove va a congiungersi proprio con una guarnizione (o-ring).
- 8** Mantieni i filtri ben puliti. La sera, smontalo e inseriscili in un recipiente pieno di acqua calda con un detersivo neutro, senza odori (preventivamente, avrai smontato il filtro e ben pulito tutti i canali di passaggio dell'acqua). Puliti i filtri, liberali da ogni incrostazione. Al mattino, rimonta i portafiltri e riscaldali a lungo prima di effettuare la prima operazione. Durante la giornata, mantieni i filtri sempre nel gruppo, facendo scorrere di tanto in tanto acqua dal gruppo per tenere ben pulito sia il gruppo che il portafiltro.
- 9** Controlla tutti i parametri di pressione dell'acqua (da 1 a 1.5 atm) in caldaia e di 9 atm di pressione di pompa: valori inferiori produrranno un caffè sottoestratto; al contrario, se superiori, il caffè evidenzierà una crema più scura che tende al colore bianco al centro dell'infuso, con sapore acre, legnoso, molto forte e amaro.

**10** Prendi la tazza che tieni sempre riscaldata (non bollente) nello scaldatasse sul lato superiore della macchina, ponila sotto il beccuccio di fuoriuscita del caffè.

**11** Aziona l'erogatore: in non meno di 20 secondi e non più di 30 otterrai dai 25 ai 35 ml di caffè espresso, con una crema intensa, persistente, compatta, di colore "testa di moro" uniforme con striature più chiare color camoscio.

**12** Ricordati di rigenerare tutte le settimane, senza deroghe, le resine del depuratore e sostituiscile quando hanno terminato la loro funzione; controlla i valori di durezza e inoltre fai controllare puntualmente il calore dell'acqua in fuoriuscita dal gruppo, che deve essere tra gli 85 e i 90 °C.

### L'espresso servito a regola d'arte.

Per servire un espresso a regola d'arte, oltre ad applicare tutte le norme di preparazione elencate in precedenza, è necessario che concentri la tua attenzione sulla presentazione. Innanzitutto servi il caffè espresso sopra un banco sempre perfettamente pulito (magari con la tovaglietta sotto la tazza). accompagnandolo con un piccolo bicchiere di acqua fresca con cui il cliente potrà liberarsi la bocca da eventuali cattivi sapori prima di degustare il caffè per poter meglio apprezzarlo. Servilo esclusivamente con zucchero semolato in bustina, poiché lo zucchero deve passare lentamente attraverso l'espresso. Prolunga una tradizione centenaria ereditata dal mondo coloniale: accompagnalo con un cioccolatino, il cui gusto si sposa molto bene con quello del caffè.



### Non perderti in una tazza.

Anche la tazza merita grande attenzione, e per non sbagliare ti basta seguire queste semplici indicazioni.

**Prendila così.** Scegli una tazza di porcellana, meglio se con bordi spessi, per evitare ustioni al contatto con le labbra. Accertati che il profilo interno sia concavo: ti permette di avere un caffè dalla crema corposa e persistente. La sua capacità ideale è di 50 ml, per contenere la dose dell'espresso e per aggiungervi della crema di latte se il cliente lo preferisce macchiato.

**Usala così.** Prima riscaldala sempre, per evitare un abbattimento repentino della temperatura del caffè nel momento di erogazione e discesa in tazza.

### I numeri per il perfetto espresso:

Pressione in macchina	7 g = una dose
Temperatura di uscita dal gruppo	9 atmosfere
Tempo di estrazione da inizio discesa	85 / 90 °C
Quantità di caffè estratto	25 secondi
Capacità ottimale della tazza	25 - 30 cc
Temperatura in tazza	50 ml
La tazza deve essere riscaldata, non bollente	65 / 67 °C

## Le mappe del **CAFFÈ ESPRESSO**.

LE TABELLE CHE TI DANNO ULTERIORI INDICAZIONI.

ESITO	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
	<b>CREMA CHIARA</b> Il caffè scende troppo velocemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura grossa</li> <li>• Pressatura debole</li> <li>• Dose scarsa</li> <li>• Press. pompa minore 9 bar</li> <li>• Doccette otturate</li> <li>• Dilatazione fori filtro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura più fine</li> <li>• Aumentare pressatura</li> <li>• Aumentare dose</li> <li>• Aumentare bar pompa</li> <li>• Pulire o sostituire</li> <li>• Sostituire</li> </ul>
	<b>CREMA SCURA</b> Il caffè scende troppo lentamente a gocce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura fine</li> <li>• Pressatura forte</li> <li>• Dose eccessiva</li> <li>• Temper. acqua maggiore 90°C</li> <li>• Press. pompa maggiore 9 bar</li> <li>• Doccette otturate</li> <li>• Filtri e portaf. intasati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura più grossa</li> <li>• Ridurre la pressatura</li> <li>• Diminuire la dose</li> <li>• Diminuire pressione</li> <li>• Diminuire bar pompa</li> <li>• Pulire o sostituire</li> <li>• Pulire accuratamente</li> </ul>

ESITO	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
	<b>SCARSA TENUTA DELLA CREMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura eccessivamente fine o troppo grossa</li> <li>• Estrazione prolungata causa otturazione filtro</li> <li>• Estrazione veloce per otturazione doccette</li> <li>• Temp. acqua maggiore 90°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riportare la macinatura agli standard predefiniti</li> <li>• Pulire accuratamente</li> <li>• Pulire o sostituire</li> <li>• Diminuire pressione</li> </ul>
	<b>FONDI DI CAFFÈ IN TAZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura troppo fine</li> <li>• Macine consumate</li> <li>• Press. pompa maggiore 9 bar</li> <li>• Dilatazione fori filtro</li> <li>• Doccette otturate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Macinatura più grossa</li> <li>• Sostituire</li> <li>• Diminuire bar pompa</li> <li>• Sostituire</li> <li>• Pulire o sostituire</li> </ul>
	<b>AVVALLAMENTI SUI FONDI di caffè</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doccette parzialmente otturate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire o sostituire</li> </ul>
	<b>IL CAFFÈ GOCCIOLA dal bordo del portafiltro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Foro di erogazione del portafiltro otturato</li> <li>• Scarsa tenuta della guarnizione sottocoppa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulire servendosi di un punteruolo</li> <li>• Sostituire</li> </ul>

## Divagazione sul CAPPUCCINO.

La qualità alla base della bontà.

Se l'espresso è il massimo artefice della diffusione del caffè nel mondo, **il cappuccino è la specialità a base di espresso più apprezzata.**

Per fare un buon cappuccino ti occorrono due basi importanti: un grande espresso e un latte ricco di grassi, fresco e intero. Purtroppo molti Paesi vietano l'uso del latte fresco, e la lavorazione e pastorizzazione pregiudicano il profilo organolettico del latte, impoverendolo di zuccheri e microrganismi che invece sono fondamentali per un perfetto cappuccino. In ogni caso usare latte intero è d'obbligo, perché la sua composizione ricca di grassi, consente di ottenere una crema compatta, persistente e piena di aroma.



## Segafredo ti gira le ricette.

Versa il latte freddo in un bricco di acciaio inox o in una lattiera di porcellana, preferibilmente con imboccatura molto larga. Introduci il beccuccio del vapore della macchina espresso nella lattiera, dopo aver fatto defluire gli eventuali residui di vapore acqueo. Muovi la lattiera dal basso verso l'alto fino ad ottenere una panna molto fine e consistente. Prima di versare in tazza, batti leggermente il bricco sul tavolo di lavoro per far addensare maggiormente la crema del latte.

Esistono due metodi per preparare il cappuccino:

- il primo e più usato prevede di versare il latte dopo aver già preparato il caffè espresso nella tazza grande
- il secondo suggerisce la preparazione dell'espresso dopo aver raddensato la crema di latte. Quest'ultimo metodo ti permette, se fai tutto a regola d'arte, di avere un cappuccino dal sapore più omogeneo.

