



*Since  
1915* Since  
MCMXCV



**Barss115**





La Nostra non vuole essere una semplice Carta dei Caffè, vogliamo darvi degli elementi per poter associare alla bevanda che state gustando un'identità geografica e storica della pianta del Caffè, con delle informazioni su quello che poi andrete a trovare in tazza.

Vi proponiamo un viaggio lungo tutta la "cintura del caffè", nome dato a tutti i paesi equatoriali in cui il caffè prospera, merito delle condizioni climatiche presenti, un viaggio lungo tra il Tropico del Cancro e il Tropico del Capricorno, nello specifico spazieremo dall'America Latina all'Africa Orientale, alle Isole del Pacifico.

Acquistando solo materie prime certificate, che rispondono a seri criteri ambientali come la sostenibilità, nonché condizioni di lavoro eque e salari equi per tutti i lavoratori della filiera.

Filiera di cui riusciamo a farne parte integrante grazie alle nostre attrezzature per tostare il caffè, rendendoci di fatto piccoli artigiani torrefattori, con tutti gli oneri e onori che comporta la trasformazione e lavorazione del caffè crudo, per ottenere dei Tostati Freschi di qualità.

Il caffè è un viaggio, un'esperienza.

Sembra semplice, ma è la cosa più difficile del mondo, il Caffè è un micro mondo, una Divina Commedia da leggere in 30 secondi, un caleidoscopio sensoriale che saremo lieti di farvi provare...

*Scoring  
Scola*

# Macro-Aree di coltivazione presenti sulla nostra carta

## **AMERICA LATINA**

Colombia, Panama, Honduras / Costa Rica

## **AFRICA ORIENTALE**

Kenya, Etiopia, Rwanda

## **ISOLE DEL PACIFICO**

Isola di Giava, Isola di Sumatra, Isola Papua Nuova Guinea





## COLOMBIA

*Coltivando il 12% del caffè mondiale, dietro solo a Brasile e Vietnam, la Colombia è una potenza del caffè.*

*L'organizzazione nazionale del caffè, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, ha svolto un ottimo lavoro aumentando la qualità del caffè su tutta la linea consentendo alle aziende agricole di piantare esclusivamente piante di arabica.*

**Sapori comuni:** acidità e corpo medi, agrumi, nocciola, note fruttate.

**Metodi di lavorazione:** lavato, naturale.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## PANAMA

*Questo paese piccolo che collega l'America centrale e meridionale non ha ricevuto il caffè fino alla metà del 1800. Con un'economia in crescita e le protezioni salariali dei lavoratori, il caffè di Panama è tra i più costosi acquistati nelle Americhe e spesso è uno dei migliori. All'inizio degli anni 2000, l'azienda agricola Hacienda La Esmeralda ha "riscoperto" piante di caffè di varietà geisha che erano state portate dall'Etiopia nel secolo precedente. Sebbene ora geneticamente distinto dal caffè etiope proveniente dalla foresta di gesha, presenta un'acidità esotica simile e incredibili aromi floreali.*

**Sapori comuni:** acidità brillante, corpo medio, agrumi, floreale, dolce.

**Metodi di lavorazione:** lavato, naturale.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## HONDURAS / COSTA RICA

*Il Costa Rica è stato il primo paese dell'America centrale ad avere un'operazione di esportazione commerciale a livello nazionale per il caffè, producendo su larga scala dal 1820. Mentre l'economia del caffè prospera, il paese produce ancora solo meno dell'1% della fornitura mondiale di caffè.*

*Per fortuna, il Costa Rica generalmente sta andando bene come paese, ha rigide leggi sul lavoro e non deve affrontare alcune delle lotte di povertà più intense che i paesi vicini sperimentano. Per questo motivo, i caffè costaricani sono spesso un po' più costosi di quelli dei suoi vicini.*

**Sapori comuni:** acidità brillante, corpo medio-pesante, pulito, floreale.

**Metodi di lavorazione:** lavato, honey.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## KENYA

*Nonostante il vicino di casa dell'Etiopia, il Kenya, amante del tè, non iniziò a coltivare il caffè commercialmente fino all'inizio del 1900, oltre cento anni dopo il sud-est asiatico e le Americhe. Quando il Kenya dichiarò l'indipendenza dalla Gran Bretagna negli anni '60, la produzione di caffè decollò davvero quando le piantagioni più grandi furono smembrate e divise tra i locali.*

*Anche dal punto di vista del gusto, il caffè del Kenya è piuttosto vario. Alcuni sono fruttati, ma la maggior parte è floreale, terroso e dolce.*

**Sapori comuni:** acidità aspra, sensazione in bocca succosa, dolcezza scura, floreale.

**Metodi di lavorazione:** Naturale, Lavato.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## ETIOPIA

*I nostri più antichi miti sul caffè risalgono all'Etiopia. Si dice che le storie di guerrieri che mangiano ciliegie di caffè per rafforzarsi prima della battaglia risalgano a duemila anni fa, ma quando si tratta di caffè preparato come bevanda, possiamo risalire a quella narrazione intorno all'800 d.C.*

*Come luogo di nascita del caffè, l'Etiopia ha il 99% della diversità genetica mondiale delle piante di caffè. La maggior parte delle varietà non è stata nemmeno formalmente identificata e classificata: le chiamiamo semplicemente varietà "cimelio". Questo, naturalmente, fa sì che il caffè etiope sia uno dei caffè più diversi ed esotici al mondo, spesso con note fruttate brillanti e sorprendenti come i mirilli freschi.*

**Sapori comuni:** fruttato, deciso, dolce, fresco.

**Metodi di lavorazione:** naturale, lavato.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot





## RWANDA

*Il paese del Ruanda aveva il caffè prima del 1900, ma furono i missionari tedeschi e belgi a plasmare davvero l'industria. Le esportazioni sono state elevate fino agli anni '90, ma la qualità era generalmente bassa perché quei missionari avevano prodotto principalmente piante di robusta. Dal genocidio ruandese del 1994 che ha decimato l'economia e l'industria del caffè del paese, il Ruanda è diventato un'immagine ispiratrice di riconciliazione e progresso. Con il rinnovamento dei legami familiari e l'ottimismo nazionale nei primi anni 2000, il Ruanda ha anche iniziato a coltivare più piante di arabica e a concentrarsi sulla qualità come un modo per andare avanti.*

**Sapori comuni:** terroso, fruttato, floreale, speziato, fresca acidità.

**Metodi di lavorazione:** lavato.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## ISOLA DI GIAVA INDONESIA

*L'Indonesia ha molte isole produttrici di caffè, ma seconda a nessuno per fama è l'isola di Giava. I coloni olandesi portarono le piante di caffè a Giava all'inizio del XVIII secolo. Per quanto ne sappiamo, la prima miscela di caffè disponibile in commercio era una parte di caffè yemenita e due parti di caffè Java (Mocha-Java). Sfortunatamente, una pestilenza distrusse gran parte dell'industria del caffè dell'isola alla fine del XVIII secolo, costringendo molti agricoltori a scambiare le loro piante di arabica con le specie robusta più resistenti alle malattie. A causa di questo cambiamento, Java produce una quantità molto piccola di caffè speciale, ma quel poco caffè di alta qualità che viene coltivato è piuttosto gustoso, con note di vaniglia dolce, spezie e una delicata acidità.*



**Sapori comuni:** complesso, speziato, vanigliato, dolce, acidità delicata.

**Metodi di lavorazione:** lavato.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## ISOLA DI SUMATRA INDONESIA

*Ancora una volta, i coloni olandesi portarono il caffè in quest'isola indonesiana alla fine del XVII secolo. E, ancora una volta, quando la malattia arrivò alla fine del XVIII secolo, molte fattorie sradicarono le loro piante di arabica malate e coltivarono invece quelle di caffè robusta.*

*Negli anni '70, gli acquirenti giapponesi e le aziende agricole partner hanno iniziato a sperimentare localmente un metodo di lavorazione chiamato Giling Basah. Simile alla mondatura, i contadini spolpavano i chicchi nelle proprie case, li portavano al mercato con un'umidità del 30-50% e da lì i chicchi venivano mondati ed essiccati. Ciò ha contribuito a migliorare i sapori terrosi e speziati che ora sono comuni tra i caffè di Sumatra.*



**Sapori comuni:** Terroso, speziato, erbaceo, dolce, acidità pastosa, corpo pieno.


**Metodi di lavorazione:** Giling Basah (umido).

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
- Gradi 92° C.ca
- Pressione nessuna, a percolazione
- Tempo di infusione 15 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
- Corposità leggera con potenza aromatica elevata
- Tazza utilizzata Double Shot



## ISOLA PAPUA NUOVA GUINEA

L'isola della Nuova Guinea ha ricevuto il caffè all'inizio del XX secolo con l'arrivo di coloni britannici e tedeschi. L'industria era piuttosto stagnante fino a quando non furono piantate le sementi della varietà Blue Mountain della Giamaica nel 1937.

Da allora in poi, la produzione di caffè conobbe un'inclinazione costante man mano che la qualità aumentava.

Questa nazione insulare non produce moltissimo caffè (63% del suo territorio è foresta e meno del 2% è utilizzato per l'agricoltura), ma il caffè che esporta è amato per i suoi sapori morbidi e complessi e l'acidità agrumata.


**Sapori comuni:** cioccolato, frutta delicata, noci, acidità citrica.

**Metodi di lavorazione:** lavato.

**Metodo di estrazione:** Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata Double Shot

**Metodo di estrazione:** Caffè Filtro o Percolazione

- Caffè macinato al momento
  - Gradi 92° C.ca
  - Pressione nessuna, a percolazione
  - Tempo di infusione 15 secondi C.ca
  - Tempo di estrazione 2,5 minuti (estrazione lenta)
  - Corposità leggera con potenza aromatica elevata
  - Tazza utilizzata Double Shot
- 

# Dueesse caffè Blend

*“la miscela che usiamo per il nostro espresso”*



## Arabica Blend

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 80% Arabica 20% Robusta

**PROVENIENZE:** America Centrale, America Meridionale, Africa, India

**LAVORAZIONE:** Long drying

### CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: intenso e fine, dolce e fiorito, di fondo cioccolatoso e piacevole

Corpo: leggero, piacevolmente neutro

Gusto: pieno, mediamente acidulo, dolce, aromatico

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

### METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità intensa, cremosa, con delicate note amare
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso



# Dueesse caffè 100% MISCELA RUBINO



## ARABICA 100%

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 100% Arabica

**PROVENIENZE:** America centrale, America meridionale, Africa, India

**LAVORAZIONE:** Long drying

### CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: intenso e fine, dolce e fiorito, di fondo cioccoltoso e piacevole

Corpo: leggero, piacevolmente neutro

Gusto: pieno, mediamente acidulo, dolce, aromatico

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

### METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità intensa, cremosa, con delicate note amare
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso



# Dueesse caffè Blend MISCELA DIAMANTE



## Arabica Blend

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 70% Arabica 30% Robusta

**PROVENIENZE:** America Centrale, America Meridionale, Africa, India

**LAVORAZIONE:** Long drying

### CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: intenso e fine, dolce e fiorito, di fondo cioccolatoso e piacevole

Corpo: leggero, piacevolmente neutro

Gusto: pieno, mediamente acidulo, dolce, aromatico

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

### METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità intensa, cremosa, con delicate note amare
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso



# Dueesse caffè Blend MISCELA PLATINO



## Arabica Blend

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 30% Arabica 70% Robusta

**PROVENIENZE:** America Centrale, America Meridionale, Africa, India

**LAVORAZIONE:** Long drying

### CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: intenso e fine, dolce e fiorito, di fondo cioccolatoso e piacevole

Corpo: leggero, piacevolmente neutro

Gusto: pieno, mediamente acidulo, dolce, aromatico

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

### METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità intensa, cremosa, con delicate note amare
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso





# Dueesse caffè 100% MISCELA ORO



## ROBUSTA 100%

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 100% Robusta

**PROVENIENZE:** Africa occidentale, India

**LAVORAZIONE:** Long drying

### CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: deciso, intenso con note delicate di nocciole e spezie

Corpo: di buona intensità ed armonioso

Gusto: dato da una corposità rotonda, a volte leggermente legnoso, con retrogusto molto pulito ed una presenza di cioccolato fondente

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

### METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità intensa, cremosa, con delicate note amare
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso



# Decaffeinato Blend



**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 70% Arabica 30% Robusta

**PROVENIENZE:** America Centrale, America Meridionale, Africa Orientale, India

**LAVORAZIONE:** Long drying, Anidride carbonica supercritica

## CARATTERISTICHE IN TAZZA

Aroma: intenso nella sua tipicità floreale, molto gradevole

Corpo: buono, molto fine ed elegante

Gusto: piacevole, dato da un'acidità non eccessiva che ben si sposa con lievi note agrumate presenti nell'aroma fragrante persistente a lungo

**GRADO DI TOSTATURA:** Tonaca di frate

**TEMPO DI MATURAZIONE:** 15-30 giorni a 20 gradi C°

## METODO DI ESTRAZIONE:

- Macchina Automatica o Semiautomatica
- Caffè macinato al momento
- Gradi 96° C.ca
- Pressione (bar) 9 costanti C.ca
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 30 secondi C.ca
- Corposità e potenza aromatica delicata
- Tazza utilizzata Tazzina caffè Espresso



## METODI DI ESTRAZIONE

*I metodi di estrazione del caffè sono tantissimi, ma in questa mini guida vi parleremo solo di tre tipi, che saranno poi quelli che utilizzeremo per i nostri caffè alla carta*

### **Estrazione con Macchina Automatica o Semi automatica:**

Utilizzeremo questo metodo principalmente per i nostri blend, Espresso e Decaffeinato in tazzina

con una macchina automatica, la pressione (a parte la pre-infusione) è sempre stabile e costante, circa 9 bar, a circa 95/98 Gradi.

Quindi avremo un'estrazione più lunga e costante, andando ad astrarre delle note un po' più amare del caffè che sono poi l'identità dell'espresso italiano (in particolare modo al Sud Italia)

### **Estrazione con Macchina a Leva:**

Utilizzeremo questo metodo per i nostri Specialty Coffee, (Assieme al sistema di estrazione Filtro o percolazione) che saranno serviti in tazze Double Shot

Con la macchina a leva avremo un forte picco, che può arrivare anche a 12/14 atmosfere (bar), che coincide con la massima compressione della pompa; in seguito la pressione scende progressivamente, l'acqua passa dalla macchina in modo diretto al gruppo a circa 128 gradi e questa acqua entra in contatto con il caffè, quindi una temperatura di estrazione altissima rispetto alle macchine automatiche o semiautomatiche.

Il prodotto quindi viene cotto, non riscaldato, abbassando la leva abbiamo una pre-infusione di 3/5 secondi, e 14 bar di pressione sul caffè con una curva di pressione fino ad arrivare a 0 bar, (molto diversi rispetto ai 9bar lineari delle macchine automatiche e semiautomatiche), andando ad estrarre tutti i grassi nobili e gli aromi più volatili. Questo serve quindi per estrarre meno amaro,

ovvero si estrae meno nella parte finale dell'estrazione esaltando molto di più delle monorigini 100% arabica.

### **Estrazioni Caffè Filtro o Percolazione**

Utilizzeremo questo metodo per i nostri Specialty Coffee, (Assieme al sistema di estrazione con macchina a Leva) che saranno serviti in tazze Double Shot

(Concedetemi una spiegazione molto più lunga rispetto alle altre, visto che per noi italiani questo concetto è ancora poco diffuso)

Il caffè filtro è uno dei metodi di preparazione del caffè più antichi e semplici.

La percolazione venne perfezionata in Germania agli inizi del '900. L'invenzione dei filtri di carta è attribuita a Melitta Bentz, una signora tedesca che nel 1908 brevettò l'idea per avviare una distribuzione commerciale. Rappresentando circa l'80% dei consumi mondiali, il caffè filtro è tuttora tra le bevande a base di caffè più diffuse, conosciute e bevute al mondo.

In particolare negli Stati Uniti e nel Nord Europa. Il caffè filtro è chiamato anche caffè filtrato, lungo o all'americana.

Ma attenzione a non confonderlo con l'Americano!

Il caffè Americano è completamente diverso dal filtro, sia per "ingredienti" (selezioni di caffè e tostatura) che per modalità di estrazione. Infatti non è altro che un caffè espresso allungato con acqua calda, nato in Italia per soddisfare le esigenze degli stranieri nel bere la loro amata tazza di caffè XL.

Il caffè filtro è ottenuto per percolazione, tramite la filtrazione per gravità.

Il sistema si basa sul principio di far gocciolare lentamente l'acqua calda attraverso uno strato di caffè macinato, posto in un filtro di carta. Percolando, l'acqua scioglie le sostanze idrosolubili contenute nella polvere del caffè,



trasferendole nella bevanda.

Seppure poco diffuso nelle abitudini degli italiani, stiamo imparando ad apprezzarlo e amarlo sempre di più.

Tuttavia un pregiudizio ricorrente serpeggia fra gli italiani, popolo dell'espresso, che si ritrovano all'estero a bere lunghissime tazze di caffè negli hotel: "solo acqua sporca!".

È un vero peccato che l'impatto con il "filter coffee" sia questo perché sarebbe come far assaggiare un caffè del distributore automatico ad uno straniero: il suo amore per l'espresso sarebbe per sempre compromesso!

È oramai dimostrato che per preparare un buon caffè filtro e sfatare il mito del "solo acqua sporca" serve molta più esperienza che con la moka.

Pare però che in Italia l'interesse verso caffè diversi dall'italianissimo espresso sia in rapida crescita, anche solo per ricercare un'esperienza, fare un viaggio alla scoperta di usi, costumi e tradizioni al di fuori del Bel Paese.

Il caffè filtro è una bevanda da provare e rivalutare!

Tutto il piacere del caffè italiano, con un gusto più leggero!

Per i nostri Speciality coffee utilizzeremo, come già detto, delle tazze double shot, un classico, anche oltre frontiera, visto il deciso utilizzo di caffè 100 % arabica, tostati in direttamente in sede.



# PRINCIPALI METODI DI LAVORAZIONE E PROVENIENZA DELLA DRUPA, (OVVERO LA CILIEGIA CHE PROTEGGE I CHICCHI DEL CAFFÈ)

## **Caffè Naturale, il metodo più antico**

Il metodo di lavorazione naturale è quello più antico e tradizionale, un tempo l'unico esistente, in quanto ancora non c'erano le macchine che abbiamo a disposizione oggi. In cosa consiste?

La drupa viene stesa nella sua interezza sotto il sole tropicale, continuamente mossa per evitare la fermentazione. Una volta che la polpa è secca viene eliminata: avremo così i nostri chicchi di caffè verde.

## **Caffè lavato o umido: acqua e sole insieme**

La prima parte di questa lavorazione consiste nell'eliminare la polpa dalla drupa attraverso appositi macchinari. In questo modo si ottiene il chicco ancora avvolto dalla sua membrana, detta pergamino. Per eliminarlo, insieme alle mucillagini, i chicchi vengono immersi in vasche piene d'acqua per avviare una piccola fermentazione che trasforma il gusto del caffè. Una volta trascorso il giusto tempo, i chicchi vengono lavati e portati ad essiccare al sole.

## **Caffè Semi-lavato**

Sperimentata prima in Costa Rica [...] a partire dai primi anni '90, [in questa lavorazione] le ciliegie vengono spolpate ed in parte demucillate da una macchina. Si evita in tal modo la fase di fermentazione e il caffè viene in seguito fatto asciugare al sole o negli essiccatoi al fine di eliminare anche la mucillagine residua naturale. Prima di essere inviati alle aziende torrefattici o esportati, i semi vengono selezionati e calibrati. Un lavoro che viene svolto con i setacci di diversi diametri o con apposite macchine selezionatrici. Secondo gli esperti taglia fino al 90% i consumi idrici e quindi le acque reflue, potenzialmente inquinanti.

## **E in termini di gusto?**

Molto del sapore e degli aromi del caffè è dato

dalla tostatura, ma anche il metodo di lavorazione influisce. I chicchi lavorati come metodo naturale hanno generalmente più corpo, mentre quelli lavorati con metodo lavato possiedono una maggiore acidità e più note aromatiche.

## *Specialty Coffee*

Nel 1982 nacque la SCAA (*Specialty Coffee Association of America*). Questa associazione oggi definisce lo *specialty coffee* come un caffè di prima qualità, lavorato e tostato secondo precisi standard in modo da dare il meglio del suo aroma. Insomma, si tratta di chicchi tracciabili e controllati passo dopo passo dalla pianta alla tazzina.

Tanto per curiosità, sappiate che nel mondo è decisamente superiore la commercializzazione di caffè di pessima o bassa qualità, siamo intorno al 50%, rispetto a prodotti di media o alta gamma, la quale raggiunge a mala pena un 20-25% del mercato. Gli *specialty*? Arrivano a uno scarso 5-8%, ma è comprensibile, visto che per la produzione, la cura e la selezione in piantagione devono essere maniacali, e che quindi il loro costo è decisamente superiore a un qualsiasi caffè commerciale. Per darvi un'idea, se acquistate una buona miscela potrete pagarla dai 20 ai 30 € al kg, per uno *specialty* si parte dai 50-60 € fino ad arrivare anche ai 300 € al kg. Molto bene, ora abbiamo la maggior parte delle informazioni necessarie per fare una valutazione del nostro prodotto prima della degustazione, e ci siamo creati delle aspettative concrete a patto che la tostatura sia stata eseguita correttamente, e che anche l'estrazione venga effettuata in maniera adeguata.

Mi sembra giusto quindi fare un po' di chiarezza e capire cosa significa caffè monorigine (*single origin*) e in cosa si differenzia da un 100% arabica, da uno

speciality coffee o da una miscela.

I monorigine sono caffè che provengono da una zona ben delimitata e circoscritta. Saranno quindi caffè di un'unica specie, ossia o di sola arabica e di sola robusta, e inoltre coltivato in una singola piantagione o Fazenda (azienda). In concreto, per meglio spiegarmi, in Brasile, maggiore coltivatore di caffè al mondo: il caffè più famoso brasiliano è il Santos. Prendono questo nome solo per il fatto che partono dall'omonimo porto di Santos, ma qui partono migliaia di caffè diversi fra loro, provenienti da diverse regioni del Brasile, di diverse specie di arabica, coltivati e lavorati da diverse aziende. Di conseguenza le piante di caffè crescono in terreni che possono avere caratteristiche differenti fra loro o gli stessi coltivatori possono usare diverse tecniche di raccolto e di lavorazione. Da ciò si può capire che ogni chicco di caffè di una piantagione avrà caratteristiche diverse dai chicchi prodotti in un'altra piantagione, anche se la famiglia di appartenenza dei grani è la stessa. I monorigine sono proprio questo: un gruppo di sacchi di caffè crudi provenienti da un'unica area precisa e limitata, che determina uguali caratteristiche organolettiche dei grani, definite e spiccate, che rendono il caffè immediatamente riconoscibile e distinguibile da altri. In questo modo i caffè di singole origini hanno caratteristiche uniche, legate alla specie di provenienza e più nello specifico dal luogo di produzione e dalla modalità di lavorazione.

Ciò li rende incredibili al palato durante la degustazione. Avvertirai infatti profumi inediti, intensi e ben definiti, quali aromi di frutta, fresca o secca, agrumi, cioccolato, vaniglia, tabacco, malto, cannella, miele e moltissimi altri. Degustare un monorigine è ogni volta un'esperienza unica e incredibile, che avvolge il palato in un'esperienza sensoriale davvero intrigante. Arriviamo infine a definire cos'è una miscela. La miscela è un'arte nata in Italia, nazione nella quale fin dal Novecento l'espresso ha costituito il punto fermo delle pause caffè o delle colazioni di ognuno di noi. L'espresso, per essere preparato a regola d'arte, ossia cremoso e aromatico, necessita l'unione delle caratteristiche positive di entrambe le specie di caffè: Arabica e Robusta. Grazie alla miscela infatti, la tua tazzina di caffè, può prendere tutti i profumi e la complessità aromatica della qualità arabica, mentre ottiene il corpo rotondo ed una crema spessa dalla robusta. Se si usano altri metodi di estrazione, ad esempio i caffè filtro, dove manca una forte pressione data dalla macchina e quindi il corpo e la crema risultano molto meno consistenti, se non addirittura assenti, la qualità robusta non serve per la preparazione del caffè. Infatti in questi casi, l'aggiunta di robusta, porterebbe solo più amarezza in tazza, la quale non sarebbe molto gradita al palato. In altre parole le miscele sono una ricetta ben precisa e sviluppata nel tempo, per creare un perfetto equilibrio fra le diverse varietà di arabica e quelle di robusta.



SPECIALTY  
COFFEE

## CHE COSA SCIOGLIAMO DAL CAFFÈ

Come abbiamo visto, sono presenti molte sostanze nel caffè. Le principali, raggruppate in macroaree indicative in ordine di discioglimento, sono:

Inizio estrazione

5 sec.

10 sec.

15 sec.

20 sec.

25 sec.

30 sec.

35 sec.

40 sec.

Durata estrazione

Caffeina

Caffeina + acidi gradevoli

Caffeina + olii

Caffeina + fibre

Caffeina + zuccheri

Caffeina + zuccheri caramellati

Caffeina + oli esausti e fibre bruciate

Caffeina + acidi sgradevoli

Man mano che l'estrazione continua alcune componenti si deteriorano e si trasformano, mentre **la caffeina** continua la sua estrazione. Ciò significa che un espresso **lungo** avrà molta più caffeina di uno ristretto, ma anche che un caffè ristretto **non sarà completo** in quanto non siamo riusciti a sciogliere tutte le componenti positive.

## TAZZINE IN SU O TAZZINE IN GIÙ?

La soluzione migliore è quella di posizionare le tazzine sulla macchina espresso con l'imboccatura verso l'alto e il manico rivolto al barista, sovrapponendone al massimo due.

Questo consente di scaldarle in modo abbastanza uniforme e di afferrarle sempre solo dal manico, senza doversi preoccupare di eventuale polvere, in quanto il calore generato dalla macchina stessa farà sì che l'aria calda non faccia depositare il pulviscolo sulle tazze.

Certamente questa condizione va contestualizzata: per esempio in un chiosco all'aperto o in riva al mare, con il vento che può sollevare anche la sabbia, è certamente meglio tenerle capovolte, ma sempre con il manico verso l'operatore.





## CARTA DEI DIRITTI DEL CAFFÈ

Il caffè non si prende, si sceglie.

Il caffè non si “butta giù”, si degusta e... dunque va conosciuto!

Il caffè non è una droga, è un piacere e, se buono, fa pure bene!

È un vostro diritto sapere l'origine e cosa state degustando.

Il caffè è un'esperienza e va fatta vivere con entusiasmo

Una brutta impressione peggiora il sapore del cibo e delle bevande.

Un pessimo caffè va rimandato indietro, così come facciamo con un vino che non corrisponde alle nostre aspettative.

Accettare un pessimo caffè sarebbe come mettere in discussione le nostre capacità di giudizio.

Bere un buon caffè contribuisce a migliorare la qualità della vita.  
Perché rinunciarvi?

È corretto che un caffè, abbia costi diversificati a seconda della qualità della sua origine.





Piccole info sul mondo della tostatura, estrapolate dal Libro dell'Ing. Angelo Napoli "Tostare il caffè da vero professionista".

Il processo di tostatura del caffè consiste in un progressivo aumento di temperatura della massa di chicchi di caffè crudo fino a una brusca interruzione e successivo raffreddamento a temperatura ambiente.

Questo aumento di temperatura genera delle trasformazioni fisiche e chimiche, ed è prodotto attraverso la somministrazione di calore principalmente per convezione e, in minima parte, per conduzione e irraggiamento.

Nonostante sia necessario seguire delle regole ben precise affinché il risultato finale sia della massima qualità possibile, il processo di tostatura consente, tuttavia, un elevato grado di personalizzazione e di espressione della creatività personale dell'artigiano.

Premesso che attraverso il grado di tostatura del caffè possiamo conferire caratteristiche sensoriali ben precise alla bevanda, il bravo torrefattore deve innanzitutto sapere a quale risultato desidera arrivare in riferimento al proprio mercato e alle proprie scelte commerciali, cioè quale "grado di tostatura" adottare per il proprio caffè in modo tale da massimizzare le vendite, poi egli imparerà a raggiungere quel risultato con la massima qualità possibile, infine adatterà tutti i sistemi per mantenere i risultati costanti e conservare adeguatamente il prodotto tostato.

Il grado di tostatura varia in base al momento del processo in cui il caffè è scaricato dalla tostatrice.

Nella letteratura scientifica internazionale è possibile oggi individuare un nome per ogni tipo differente di cottura del caffè.

Questa diffusa nomenclatura tuttavia non esaurisce l'argomento né riesce a trovare d'accordo ogni cultore della materia.

Noi adatteremo una nomenclatura che ha, al tempo stesso, carattere di universalità ma che sia anche rispettosa della prestigiosa tradizione della torrefazione Italiana.



# Tipologie di Gusti

## **Cannella:**

Il nome deriva dal colore del tostato che appunto ricorda il colore della stecca di cannella. Il caffè è scaricato dalla tostatrice appena iniziato il primo crack.

Il caffè in tazza è molto acido, ai massimi livelli possibili, spesso caratterizzato da un sapore acerbo, a volte di arachidi, aromi floreali ed erbacei e un corpo davvero leggero.

Annusare la fragranza di un caffè tostato in questo modo è un'esperienza molto piacevole, non altrettanto piacevole può essere, per alcuni palati, la degustazione dell'espresso: L'acidità sovrasta ogni altra sensazione gustativa.

Tuttavia un'estrazione per filtro ne esalta la dolcezza e ne attenua l'elevata acidità.

## **City:**

È definito in questo modo il caffè scaricato nelle ultime fasi del primo crack o immediatamente dopo. Questo modo di tostare è di forte tendenza in tutto il mondo ed è da sempre lo standard in Nord Europa. In tazza il caffè è molto acido, dolce, agrumato, esala aromi floreali e fruttati e presenta un corpo piuttosto leggero.

Tostare così un caffè monorigine, magari di grado Specialty, può essere un ottimo modo per aggiungere una nuova referenza alla propria carta dei caffè o per far avvicinare al proprio bar un pubblico di estimatori disponibili a gustare con calma un espresso e ad apprezzarne le qualità sensoriali più raffinate.

## **Full City:**

Il caffè è scaricato appena prima del secondo crack. Si tratta di una tostatura caratterizzata dal massimo bilanciamento tra acidità, dolcezza, persistenza e corpo. Il risultato in tazza è un sapore caramellato, di frutta matura e un corpo medio. Questo tipo di tostatura è adatto tanto all'estrazione per espresso quanto a quella per moka.

## **Italiana (o Viennese):**

Nella cultura internazionale questo tipo di tostatura è più spesso definito come "Viennese". Tuttavia, pur rispettando la città che ha dato i natali a Johann Strauss, per la mia esperienza personale su tutto il territorio Italiano, maturata in venti anni di attività e con centinaia di torrefazioni visitate, per il grande valore della tradizione culturale italiana dell'espresso e per le superlative tecnologie sviluppate nel nostro Paese, visto che trattasi del modo più diffuso in Italia, ritengo molto più corretto e doveroso denominare "all'Italiana" piuttosto che Viennese questo modo di tostare il caffè (NDR Angelo Napoli). Molto spesso, nella letteratura tecnica di matrice anglosassone, il nome "all'Italiana" è attribuito a tostature carbonizzate: questo non è realistico né corretto da un punto di vista storico, ma solo frutto di un antico quanto obsoleto pregiudizio.


In ogni caso il caffè è scaricato nei primi istanti del secondo crack.

Poche goccioline di oli essenziali sono visibili sulla superficie dei chicchi torrefatti. La bevanda in tazza è caramellata con un piacevole equilibrio tra dolce e amaro e sbilanciata verso corpo e persistenza decisi. L'acidità è fortemente attenuata.

## **Napoletana:**

Nonostante il caffè napoletano sia apprezzato in tutto il Mondo come bevanda tipica e legata al territorio in cui è principalmente consumata, fino ad ora, a parte alcuni timidi tentativi, nessuno è riuscito a comprendere fino in fondo la tipicità di questo prodotto e a definirne un disciplinare che potesse essere da guida a chiunque nel mondo fosse interessato a realizzare un espresso di grande pregio con tali caratteristiche.

Piuttosto invece è consueto registrare giudizi



negativi basati sulla preponderanza in assaggio di astringenza, amaro, sapori negativi soprattutto fenolici e carbonici.

Desidero chiarire in questa sede la mia opinione in merito: (NDR Angelo Napoli) una tostatura molto spinta, se eseguita male, produce facilmente gusto amaro e sapori e aromi negativi catalogabili come "difetti". Altrettanto dicasi per caffè crudi di qualità scadente utilizzati in miscela. Questo è ovvio. Invece, un espresso napoletano di alta qualità, perciò tostato con grande cura e utilizzando materie prime pregiate, sarà caratterizzato da un profilo sensoriale unico, differente, e senza difetti. Il caffè è scaricato dalla tostatrice entro 60 secondi dall'inizio del secondo crack. In tazza la bevanda è di una persistenza eccezionale, l'amaro prevale sul dolce, l'acidità è azzerata, il corpo altissimo.

Con le migliori miscele è possibile notare un sapore netto e deciso di liquirizia e cioccolato fondente. Il carbonico deve essere assente.

Gli obiettivi da raggiungere, in riferimento alla qualità della materia prima e compatibilmente al grado di tostatura desiderati sono i seguenti:

- 1) Massimizzare la solubilità
- 2) Generare flavor e aromi positivi in assenza di difetti.

Dobbiamo massimizzare la solubilità del tostato perché:

- Il Gusto della bevanda estratta dal caffè è dovuta ai solidi disciolti;
- L'aroma dai componenti aromatici volatili disciolti;
- Il Corpo è dato dai solidi disciolti e sospesi dagli olii.

In sostanza più un caffè sarà solubile, maggiore intensità e stimoli sensoriali produrrà.

Si tratta per questo primo obiettivo di una questione di carattere.

### **Quantitativo**

La fase di sviluppo del chicco, fase che parte all'inizio del primo crack è legata la solubilità. Maggiore sarà lo sviluppo maggiore sarà la solubilità.

E' anche vero che se volessimo massimizzare la solubilità indipendentemente dalla qualità di flavor e aromi generati sarebbe sufficiente tostare ad oltranza il caffè per renderlo massimamente solubile.

Poiché però dobbiamo occuparci anche e soprattutto della qualità delle sensazioni stimulate dalla bevanda dobbiamo tostare entro una certa misura e in un certo modo affinché conciliamo solubilità e qualità di flavor e aromi.

### **Conclusioni**

Ogni grado di tostatura, seppure precisamente identificato, lascia al torrefattore lo spazio per essere personalizzato, rifinito e, soprattutto, eseguito secondo le regole auree dell'arte della torrefazione.



## NUMERI E CURIOSITÀ

### Fatti e cifre sulla cintura del caffè:

- La superficie di coltivazione in tutto il mondo è di circa 10 milioni di ettari.
- Ci sono circa 15 miliardi di cespugli di caffè.
- La resa media per ettaro è di circa 550 kg di caffè verde.
- La produzione mondiale di raccolto annuale è salita a 140 milioni di sacchi da 60 kg di caffè negli ultimi dieci anni. Ciò corrisponde a un aumento del 30 per cento.
- Su 60 tipi di caffè, solo "Arabica" e "Robusta" sono di importanza mondiale.

### Dov'è esattamente la cintura del caffè

#### e quali paesi include?

Si trova tra la 23a latitudine nord e la 25a latitudine sud. Qui, intorno all'equatore, c'è un clima alternato umido e secco, particolarmente caratterizzato dal fatto che le piogge sono sufficienti e non ci sono temperature estreme. Perché la pianta del caffè e ha principalmente bisogno di un clima equilibrato in cui non ci siano temperature estreme per prosperare.

Dovrebbe anche essere coltivato, protetto dal sole e dal vento e dotato di sufficiente umidità. Tutte queste condizioni sono offerte dalla cintura del caffè e, altrettanto spesso, da condizioni del suolo molto buone, quella della pianta del caffè fa bene e favorisce la crescita.

Idealmente, il terreno è ricco di sostanze nutritive e leggermente acido.

Tutti questi pre-requisiti sono dati in Etiopia, ad esempio, un paese con frequenti suoli vulcanici. La cintura del caffè racchiude l'America centrale e meridionale, vaste regioni dell'Africa, ma anche parti dell'Asia. Le sue maggiori aree di coltivazione includono Etiopia, Vietnam, Colombia e Indonesia. Tuttavia, il Brasile è di gran lunga il più grande produttore di caffè nella cintura del caffè e anche in tutto il mondo. In tutti i paesi citati, le condizioni climatiche sono ideali per la coltivazione del caffè, Maggiore è l'area di coltivazione, minore è la temperatura media

e più a lungo matura il caffè. Le piante di caffè, che crescono ad altitudini comprese tra i 1000 e i 2000 metri.

### Delle 60 varietà esistenti, solo due sono utilizzate principalmente nella coltivazione del caffè

Solo due generi sono importanti per il mercato mondiale, vale a dire "*Coffea Arabica*" e "*Coffea Canephora*" con il loro sottogenere più importante la "Robusta". Le piante di Arabica costituiscono circa il 70% delle colture mondiali di caffè.

### Caffeina:

Perché il caffè a volte ti rende stanco invece che sveglio.

La famosa bevanda con caffeina non sempre ti rende in forma e attivo, è anche abbastanza possibile sentirsi stanco dopo una tazza di caffè.

Ti spieghiamo quali possono essere i motivi per cui il caffè non ti sveglia.

### Stanchi dopo il caffè: queste ragioni sono possibili

Per molte persone, una tazza di caffè al mattino è un rituale fisso e una sorta di bevanda magica che dovrebbe aiutarli a iniziare la giornata svegli e concentrati. All'ora di pranzo dovrebbe essere utile essere in forma per la riunione imminente e nel pomeriggio dovrebbe prevenire l'imminente calo delle prestazioni. Ma questo non sempre funziona come sperato. In alcuni giorni sembra accadere il contrario. Ciò può essere dovuto ai seguenti motivi:

#### Sono Insufficiente

La caffeina nel caffè ha l'effetto desiderato solo se dormi a sufficienza. Sfortunatamente, il caffè migliore e più forte non aiuta se non permetti al tuo corpo abbastanza riposo e relax.

- Studi hanno dimostrato che tre notti consecutive con meno di cinque ore di

sono sufficienti per cancellare gli effetti del caffè.

- Un sonno insufficiente può anche mettere il corpo in una sorta di "stato di intossicazione" che, come l'alcol, ha un effetto negativo sulle capacità fisiche e mentali e interferisce con la vita di tutti i giorni.

### **Non Abbastanza Acqua**

Oltre a dormire a sufficienza, è importante bere abbastanza acqua.

- Se il caffè rimuove l'acqua dal corpo e la asciuga è ancora controverso. Indipendentemente da ciò, è chiaro che la caffeina può sviluppare il suo effetto stimolante sul cervello solo se il corpo riceve liquidi sufficienti.

- Il caffè ha un effetto diuretico e può portare a squilibri nell'equilibrio dei liquidi del corpo. Questo può mettere molto stress sul sistema circolatorio.

- È quindi importante bere abbastanza acqua durante il giorno. Si consiglia un bicchiere d'acqua con ogni tazza di caffè.

### **Nel momento sbagliato della giornata**

Anche a che ora del giorno prendi il caffè ha un ruolo.

- È qui che entra in gioco il cortisolo, un ormone dello stress che regola i livelli di zucchero nel sangue e assicura che il corpo abbia sufficiente energia disponibile quando necessario.

In un certo senso, quando bevi caffè, il cortisolo impedisce l'assorbimento della caffeina per proteggere il corpo.

- La concentrazione dell'ormone dello stress è maggiore in determinati momenti della giornata, ad esempio subito dopo essersi alzati, perché il metabolismo viene stimolato alla luce del sole.

- Circa due ore dopo essersi alzati, tuttavia, il livello di cortisolo scende di nuovo.

Questo sarebbe il momento ideale per un caffè.

- Si consigliano anche gli orari della giornata

intorno alle 14:00 e alle 19:00. Dovresti evitare il caffè tre ore prima di andare a letto per evitare problemi di sonno.

### **In connessione con i dolci**

Oltre al giusto momento della giornata, è fondamentale anche in abbinamento a quali alimenti si consuma il caffè.

La tazza di caffè è molto popolare in relazione a qualcosa di dolce, come un pezzo di torta, pasticceria o cioccolato.

- Sfortunatamente, la bevanda calda marrone perde di conseguenza il suo effetto tonificante. Lo zucchero contenuto nei dolci fa aumentare il livello di insulina e porta a quella che viene definita "ipoglicemia".

- Le conseguenze sono stanchezza, difficoltà di concentrazione o voglie. Possono verificarsi anche irrequietezza interiore, nausea, sudorazione o un battito cardiaco accelerato.

- Pertanto, è meglio godersi la tazza di caffè liscia o con un pasto abbondante.

### **Quanto caffè è salutare?**

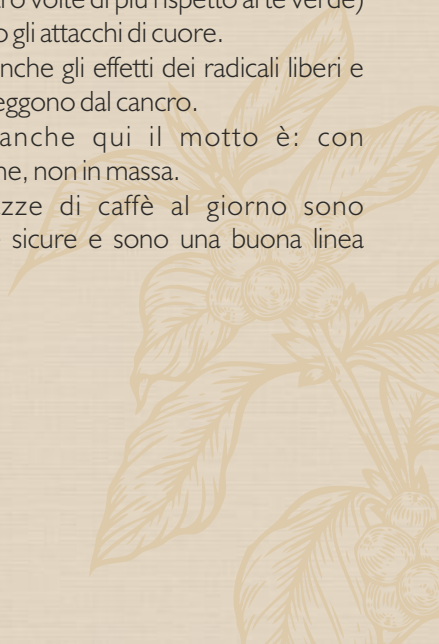
Se consumi il tuo caffè senza latte e zucchero, sarà privo di grassi e calorie. Inoltre è un diuretico e un soppressore dell'appetito.

Gli antiossidanti contenuti (secondo uno studio quattro volte di più rispetto al tè verde) prevengono gli attacchi di cuore.

Riducono anche gli effetti dei radicali liberi e quindi proteggono dal cancro.

Tuttavia, anche qui il motto è: con moderazione, non in massa.

Cinque tazze di caffè al giorno sono considerate sicure e sono una buona linea guida.



# GLOSSARIO

**Acerbo:** Un caffè è acerbo quando tostato poco o di scarsa qualità, con un sapore molto simile a quello dei carciofi crudi.

**Acido:** L'acidità, insieme all'amaro, al salato, al dolce e all'umami è una delle sensazioni gustative principali. I caffè arabica coltivati ad altitudini elevate, portano abbondante acidità in tazza.

Erroneamente identificata come una caratteristica negativa e confusa con l'astringenza, è senz'altro una caratteristica positiva, specie se ben bilanciata.

**Acido Acetico:** Prende forma durante il processo di tostatura, può risultare sgradevole se eccessivo ma se in piccole quantità rievoca note vinose o di frutta rossa.

**Acido Organico:** Costituisce circa il 7%-10% della massa secca del caffè verde.

Contiene uno o più gruppi carbossilici, si possono anche considerare acidi organici i composti che contengono uno o più gruppi ossidrilici fenolici.

**Acqua Molecolare:** Acqua cellulare legata alle molecole e in grado di evaporare ad alte temperature.

**Agrumato:** Durante il processo di torrefazione, il caffè si arricchisce con una miriade di sostanze aromatiche volatili. spesso queste sostanze possono richiamare alla mente freschi toni agrumati come il limone.

**Amaro:** Normalmente presente nel caffè, l'amaro è uno dei gusti primari sviluppato soprattutto dalla caffeina. È molto più evidente nel caffè Robusta.

**Arabica:** Il caffè Arabica è aromatico e profumato, è più delicato e morbido, quasi dolce ma nello stesso tempo acido. I chicchi di arabica sono più allungati e ovali.

**Arachidi:** Una delle note aromatiche di cui il caffè può arricchirsi durante la sua lavorazione.

**Aroma:** L'aroma del caffè è dato da un migliaio di molecole capaci di dare vita a vere mappe sensoriali, una mappa capace di rivelare all'assaggiatore molte cose sull'origine dei grani che hanno composto la miscela.

**Artigiano:** Un esperto e amante del suo lavoro che utilizza attrezzi, macchinari e materie prime come il caffè. L'artigiano non fa nulla di banale, lavora e si appassiona trasmettendo il suo amore nel proprio lavoro.

**Assaggio:** Assaggiare il caffè è un processo che richiede tecnica, tempo e dedizione. Ogni proprietà viene analizzata e votata in maniera meticolosa. Lo scopo dell'assaggio ne determina il metodo e il protocollo.

**Astringenza:** Sensazione tattile negativa, causata da composti organici solubili che spesso vengono

prodotti dalle piante come meccanismi di difesa contro gli insetti. Se ritrovata in tazzina, anche se leggera, è un difetto.

**Batch:** Il batch è il carico di caffè che viene versato nella macchina tostatrice.

**Blending:** Vera e propria arte della miscelazione per chi produce il caffè. I caffè sono tutti diversi, questo dipende sia dalla qualità ma anche e soprattutto dal blending. Per avere un ottimo caffè bisogna trovare l'equilibrio perfetto tra aroma, gusto e corpo così che chi proverà il caffè possa vivere una sensazione unica.

**Caffè Lavato:** Caffè spolpato attraverso un processo che include l'immersione in vasche di acqua, dove rimane in fermentazione, per un periodo di tempo che può andare dalle 12 alle 48 ore.

**Caffè Naturale:** Il metodo più antico e tradizionale della lavorazione del caffè. La drupa viene stesa sotto il sole, frequentemente mossa per evitare la fermentazione e lo sviluppo di muffe. Una volta che la polpa è secca viene rimossa con l'utilizzo di macchine decorticatrici.

**Cannella:** Il nome deriva dal colore che prende il chicco che ricorda la cannella. Si ha questo risultato solo se il caffè viene scaricato dalla tostatrice appena iniziato il primo crack.

**Caramellato:** Una sapiente lavorazione durante la tostatura consente al chicco di prendere un aroma caramellato.

**Caramellizzazione:** A temperature molto elevate il caffè entra nella fase finale della tostatura nella quale avviene la caramellizzazione degli zuccheri semplici.

**Carbonico:** Sapore di cenere, fumo, pane bruciato. Picchi puntuali del ROR, sviluppo eccessivo o cotture spinte troppo in avanti nel secondo crack generano un flavor di bruciato e carbonico.

**Cellulosa:** È un polisaccaride, ovvero un composto costituito da una catena di monosaccaridi, zuccheri semplici. La struttura principale del chicco di caffè è composta per il 50% da cellulosa.

**Co<sub>2</sub>, (Anidride carbonica):** Durante il processo di tostatura questo gas evapora e tende ad uscire dai chicchi di caffè. Il caffè fresco appena tostato ha pertanto una certa quantità di Co<sub>2</sub> libera che rende instabile la crema dell'espresso e che deve essere allontanata attraverso la "degasazione" o "maturazione" del caffè.

**Conduzione:** Insieme alla Convezione e all'Irraggiamento è uno dei modi con cui il calore si trasmette ai corpi, non accompagnato da movimento di materia ma solo da contatto diretto.

**Convezione:** Il processo di propagazione del calore in

seno ad un fluido, dovuto alle correnti che si generano quando zone adiacenti hanno diverse temperatura e densità (vedi anche voce precedente).

**Corpo:** Sensazione tattile che si prova in bocca schiacciando la lingua contro il palato. Si può avvertire una maggiore o minore pesantezza, la sensazione di una qualche solidità o viscosità.

**Cotta:** È il termine con cui in gergo si identifica la quantità di caffè appena scaricata dalla tostatrice.

**Crack:** Dopo che il chicco di caffè trascorre un periodo di tempo all'interno della tostatrice calda, si potrà udire un suono simile ad un piccolo scoppiettio dovuto al vapore acqueo e, a temperature più elevate, all'anidride carbonica, che spinti dalla pressione interna rompono le fibre di cellulosa del chicco di caffè.

**Degasazione:** È un processo indispensabile che inizia dopo la torrefazione del caffè. Sarà massimo nelle prime 12 ore e proseguirà per 15 giorni, a temperature più alte la completa degasazione si realizzerà tempi minori.

**Degradazione:** Gli agenti atmosferici ambientali quali aria, luce, umidità e calore contribuiscono da soli e in combinazione tra loro a modificare e peggiorare le caratteristiche organolettiche del caffè torrefatto. I principali fenomeni di degradazione sono: Idrolisi, Irrancidimento chetonico, Irrancidimento ossidativo, alterazione dei glucidi, denaturazione, proteolisi e putrefazione.

**Dolcezza:** È uno dei gusti di base e dei fattori fondamentali per un espresso di altissima qualità: grazie a una tostatura equilibrata avremo una dolcezza giusta per la nostra bevanda.

**Espresso:** La tipologia di caffè più consumata e diffusa in Italia, preparato seguendo un procedimento di percolazione sotto alta pressione dell'acqua calda.

**Fenolico:** Un sapore di estrema acidità contenuto in molti alimenti di natura vegetale compreso il caffè.

**Flavor:** È l'insieme di tutte le impressioni percepite dopo il primo assaggio del caffè.

**Fragranza:** La fragranza del caffè tostato è la sensazione olfattiva del caffè macinato ancora non bagnato e può stimolare esperienze davvero piacevoli.

**Irraggiamento:** Diffusione e propagazione di onde elettromagnetiche per linee divergenti. È uno dei tre modi di propagazione del calore insieme a conduzione e convezione.

**Irrancidimento:** È un processo che accomuna molti alimenti tra cui il caffè che a contatto con luce e calore fa decadere le sostanze grasse che compongono la struttura dell'alimento determinandone aromi e sapori sgradevoli.

**Maillard:** Si intende una serie complessa di fenomeni che avvengono a seguito dell'interazione di zuccheri e proteine durante la cottura.

**Malico:** Acido organico alfa-idrossilato, presente sia nelle piante che negli animali, incluso l'uomo. Si usa per descrivere un'acidità moderata e morbida, tipica della frutta matura, spesso accompagnata a dolcezza intensa.

**Modulazione:** Variazione della quantità di calore somministrata al caffè durante la tostatura, al fine di ottenere un ottimo risultato.

**Monorigine:** Il termine monorigine sta a indicare che si tratta di un'unica varietà di caffè coltivato all'interno di un'unica origine geografica ben determinata.

**Ossidazione:** Fenomeno di degradazione delle sostanze organiche del caffè che entrano in contatto con l'ossigeno.

**Pellicola:** Il chicco è ricoperto da una pellicola che durante la tostatura viene rilasciata a causa del conseguente aumento di volume.

**Persistenza:** La permanenza del sapore, corpo o odore del caffè dato da un'ottima cottura.

**Pollice:** Unità di misura di lunghezza utilizzato nei paesi Anglosassoni e pari a 2,54 cm. Il crivello del caffè si misura in 64esimi di pollice.

**Premium:** Esistono miscele o monorigini che sono di una qualità superiore per questo premium.

**Processo di Lavorazione:** Il metodo con cui il chicco di caffè è privato della buccia, può essere secco o umido.

**Profilo Sensoriale:** Complesso di caratteristiche sensoriali che ci aiuta a descrivere gli attributi organolettici del caffè mediante i sensi.

**Proteina:** Uno dei responsabili del flavor, del colore e del sapore del tostato.

**Respirazione Totale:** Uno dei tanti effetti negativi che porta l'ossigeno entrando in contatto con il caffè.

**Rifrattometro:** Contiene la scala per misurare la percentuale totale degli elementi solidi disciolti nel caffè.

**Solubilità:** È la proprietà che consente al caffè di sciogliersi, è una caratteristica che varia a seconda del tipo di tostatura che effettuiamo.

**Tracciabilità:** Si tratta della capacità di risalire ad ogni passaggio della filiera produttiva attraverso i dati che accompagnano il prodotto.


**Viscosità:** La struttura principale del caffè è composta da cellulosa che contribuisce a donargli una sensazione di viscosità, ovvero di corpo, all'assaggio.


**Volatile:** I componenti del caffè a temperature elevate tendono a evolvere in uno stato aeriforme disciogliendosi e dando vita all'aroma.

# Consigli su come preparare e gustare il nostro caffè a casa

## La miscela


La giusta qualità

 Caffè più intensi e dal gusto più forte, come Oro o Platino, sono l'ideale per il consumo mattutino e nella prima metà della giornata.

 I caffè più, aromatici e delicati come Diamante, Rubino o tutta la gamma degli Speciality, sono adatti a una pausa pomeridiana o serale.

## L'acqua


La pazienza e la lentezza sono fondamentali

 È importante utilizzare acqua fresca oligominerale, per evitare che aroma del caffè venga alterato nel gusto.

Mai utilizzare acqua calda per accelerare l'ebollizione.

## Lo zucchero


Non c'è dolce senza l'amaro


 I veri cultori lo bevono senza zucchero ma è altrettanto legittimo zuccherarlo in tazzina a seconda del proprio gusto personale.



## La moka

La semplicità, prima di tutto


 Se possedete una caffettiera nuova, ricordatevi di avvinarla; prima lavatela con acqua e bicarbonato e poi fate due volte il caffè (ma senza berlo).

 L'acqua va versata nel serbatoio inferiore fino alla valvola.

Per pulire la moka utilizzate solamente acqua calda.

## La preparazione

Mai essere eccessivi


 Riempite di caffè il filtro fino ai bordi senza abbondare e lasciatelo morbido: non pressate mai il caffè nel filtro e non foratelo. Alterereste altrimenti il tempo di contatto ottimale tra acque e caffè.


 Assestate il caffè nel filtro battendone delicatamente il fondo su una superficie piane.

A questo punto potete inserire il filtro nella caldaia.

## Il fuoco


Il segreto è la lentezza


 È meglio scaldare a fiamma bassa per far salire gradualmente la temperatura.

 Questo permette un'estrazione più lenta e curata ed evita di bruciare il manico.

## Il procedimento

I dettagli fanno la differenza

 Il caffè inizia la sua estrazione dal camino di estrazione non appena l'acqua inizia a scaldarsi.

 Il gorgoglio ci fa capire che l'acqua è finita: spegnendo il fuoco si evita che il caffè cominci a bollire e quindi a bruciarsi.

Una volta pronto, girate il caffè con un cucchiaino per renderlo più, omogeneo e poi versatelo nella tazzina.

## PREPARAZIONE CHEMEZ - La ratio: 30gr/500ml



Inserire il filtro di carta.



Bagnare il filtro con acqua calda, quindi rimuovere l'acqua in eccesso.



Inserire il caffè macinato grosso.



Versare l'acqua calda (92-96° C) sul pannello di caffè con un movimento circolare fino a bagnarlo completamente (circa il doppio del peso del caffè) e attendere la fase di blooming.



Rimuovete il filtro e versare in tazza.

Versare la restante acqua in almeno due fasi.



# Rosario Scala

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Y. Apostolopoulos', with a horizontal line underneath.

Yannis Apostolopoulos,  
Executive Director

# Napoletana Blend



*“Caspita, chesto è caffè...  
è ciucculata.  
Vedete quanto poco ci vuole  
per rendere felice un uomo.”*

Eduardo De Filippo

*Alla fine, ma non per ultimo,  
vi proponiamo il Caffè alla  
napoletana, in una Carta  
dei caffè, dove vi abbiamo o  
proposto delle nobilissimi  
monogini facendovi  
viaggiare per tutto il mondo,  
non poteva mancare  
l'omaggio al caffè che più ci  
ha resi famosi nel mondo,  
estratto esclusivamente  
con una macchina a leva  
old style, e servito  
rigorosamente nella  
classica tazzulella, “tazza  
di caffè bassa con bordi  
molto spessi”.*

**PRODOTTO:** Miscela di caffè verde

**COMPOSIZIONE:** 50% Arabica 50% Robusta

**PROVENIENZE:** Africa Occidentale, India e America Meridionale

**LAVORAZIONE:** Long drying

## CARATTERISTICHE IN TAZZA

- Aroma: intenso, tè nero, tabacco e cioccolato fondente
- Corpo: pieno, sciropposo
- Gusto: persistente, cacao amaro, liquirizia

**GRADO DI TOSTATURA:** Alla napoletana

## TEMPO DI MATURAZIONE:

- 15-30 giorni a 20 gradi C°

## METODO DI ESTRAZIONE: Macchina a Leva

- Caffè macinato al momento
- Gradi 128° C.ca
- Pressione (bar) da 12/14 a 0
- Tempo di infusione 4/5 secondi C.ca
- Tempo di estrazione 25 secondi C.ca
- Corposità intensa con grassi nobili e aromi volatili maggiormente disciolti
- Tazza utilizzata “a tazzulella”





SCARICA QUI LA TUA  
COPIA IN DIGITALE



ISPICA (RG) 97014 - Via Statale, 134  
Tel. e Fax +39 0392-79.37.87  
Cell. +39 335-34.33.28  
[www.agency115.com](http://www.agency115.com)  
E.mail: [info@agency115.com](mailto:info@agency115.com)  
PEC [agency115@mypec.eu](mailto:agency115@mypec.eu)

