

## Bar e nuove tecnologie

### ***La modalità dell'espresso è il miglior modo di preparare il caffè ma solo se fatto con le dovute attenzioni***

Un buon espresso si prepara innanzitutto partendo dalla miscela. Se un caffè non è di qualità e la miscelazione non è stata in grado di assicurare corposità, gusto, aroma, armonia e cremosità, tutti i passaggi successivi saranno vani.

Subito dopo la miscela viene la tipologia di acqua. Un buon caffè si ottiene da un'acqua mediamente dura, circa 9 gradi francesi (9°F). Quindi, 6/7 grammi di polvere di caffè, una temperatura di esercizio della macchina di circa 90°C, una pressione della pompa per l'erogazione di 9 atmosfere, 25/30 secondi per l'estrazione di 25/30 ml di caffè espresso.

All'operatore il compito di scegliere la migliore torrefazione, una macchina affidabile e controllare quanto elencato sopra. Ma una volta esauriti tali compiti il suo operato non è ancora terminato.

Infatti deve controllare la giusta macinatura del caffè che può variare sulla base delle condizioni atmosferiche. Un tempo asciutto impone una macinatura più sfinata, al contrario un tempo piovoso ed umido necessita di una macinatura più grossolana. Tutto questo perché con il clima asciutto i granelli di caffè rimangono separati, mentre con l'umidità essi si compattano. Il risultato è che nel primo caso l'erogazione è troppo veloce (8/12 secondi) ed il caffè risulta poco sfruttato (caffè sottoestratto), mentre nel secondo caso il tempo di estrazione raggiunge tempi lunghissimi (50/60 secondi) e il sapore diventa così forte che ha sapore di bruciato (caffè sovraestratto).

Deve inoltre mettere da parte i primi caffè del mattino perché la macchina comincia ad erogare dei buoni caffè solo quando ne ha estratti diversi. I primi caffè realizzati possono comunque essere utilizzati per il latte macchiato o altre preparazioni ma non serviti come espresso.

Un altro accorgimento per ottenere del buon espresso è che si utilizzi polvere di caffè appena macinato. Il decadimento aromatico del caffè inizia con la tostatura e si accentua dopo la macinatura. Per questa ragione è sconsigliabile macinare più caffè di quanto si pensi di utilizzarne nelle ore successive. Se a fine serata rimane della polvere di caffè nel dosatore è consigliabile conservarlo in frigorifero.

Per rimediare a questo inconveniente sono state realizzati i macinini *on demand* che macinano esattamente la dose necessaria per la produzione di uno o due caffè. Macinini sprovvisti di dosatori che erogano la polvere di caffè dalle macine, direttamente nel filtro del braccio della macchina.

Le nuove tecnologie aiutano l'operatore del bar anche nella pulizia del filtro e del braccio portafiltro. Tra una estrazione e l'altra del caffè, è buon uso pulire il filtro dai residui della polvere già sfruttata. Di solito il braccio/filtro viene sbattuto su un asse di legno montato in posizione trasversale su un cassetto metallico. Questa pratica consente di svuotare il filtro ma non di pulirlo del tutto. I più ligi, di solito, usano una spazzolina ed uno straccio per rimuovere completamente la polvere esausta. Tale pratica si rende necessaria per evitare che la parte oleosa ossidandosi durante l'esposizione al calore durante l'estrazione del precedente caffè, trasmetta sapori ed odori rancidi al caffè successivo.



Al Sigep 2014 (Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali), la [Pro-Fondi Innovation](#) ha presentato un nuovo brevetto che affronta e risolve tale problematica, velocizzando l'operazione.

Si tratta di un dispositivo elettromeccanico (12V) capace di estrarre i fondi e pulire il portafiltro in un unico gesto. Appoggiando il braccio su di esso, automaticamente si aziona una spazzola che rimuove completamente il fondo esausto in ogni suo piccolo granello convogliando il tutto in un sacchetto chiuso.

Il vantaggio di questo sistema è in primo luogo di natura qualitativa sul risultato del caffè erogato e in secondo luogo è di natura igienico sanitaria.

La completa pulizia del braccio/filtro consente di ottenere espressi di qualità, senza sentori ossidativi dovuti a residui di polvere delle precedenti erogazioni.

Sul piano igienico si evita di tenere il solito cassetto con i fondi di caffè che possono spargersi sotto la pedana o in varie parti della zona sottostante la macchina del caffè.

**Franco Tacconelli**