

Il caffè come risorsa

La necessità di recuperare il senso vero del caffè espresso.

Terminare il pasto con una buona tazzina di caffè fa parte dell'abitudine di molti italiani. In molti ristoranti, "la tazzina" spesso rappresenta la nota stonata che chiude un pasto eccellente. Questo accade anche in ristoranti di fascia medio alta e rappresenta l'indice di scarsa attenzione che il ristorante italiano ha nei confronti del caffè. Spesso ci si concentra sulla cucina tralasciando aspetti che solitamente vengono considerati dettagli trascurabili come il servizio in genere, la scelta della miscela del caffè e la modalità di preparazione. Disattenzione e incompetenza sono spesso le ragioni delle manchevolezze e determinano la cattiva qualità del caffè espresso nella ristorazione e talvolta anche nei bar della nostra penisola.

La preparazione dell'espresso rappresenta un vanto tutto italiano ma troppo spesso la sua degustazione delude i palati della clientela. Se si considera che nei menù spesso il caffè ha un costo tra l' 1,5 e i 2 Euro mentre tra il costo della miscela, l'ammortamento della macchina, il costo dell'operatore si arriva ad un costo stimato intorno ai 50 centesimi, il guadagno sulla tazzina è ragguardevole. Ma il punto non riguarda l'aspetto economico. Vanificare la squisitezza di un pasto per un dettaglio così importante, a gran parte degli italiani non sembra una scelta vincente per nessun ristoratore.



Fare un buon espresso richiedono una serie di attenzioni a partire dalla scelta della miscela, la macinatura, la quantità, il tipo di acqua, il numero di caffè realizzati, il tempo di estrazione e l'efficienza della macchina. Inoltre, se il caffè macinato staziona per un tempo superiore ad un'ora nel dosatore, l'aria intacca le sostanze grasse presenti nel caffè producendo un sentore di rancido. I ristoratori più attenti, in vista di un servizio eccellente dell'espresso hanno preso iniziative diverse. Dalla scelta di monodosi da aprire e macinare al momento alle capsule o le cialde, nelle quali la polvere di caffè non viene a contatto diretto con l'aria. Un segnale importante è dato dalla proposta di diverse miscele o monorigini di qualità. Tra queste ultime si segnala il Kopi Luak (chicchi digeriti ed espulsi dal piccolo marsupiale che vive in Indonesia), Nepal Mt. Everest Supreme, Hawaii, Blue Mountain, ecc.

Recuperare la giusta attenzione riguardo alla preparazione del caffè espresso soprattutto al ristorante, è la giusta risposta alle esigenze del consumatore attento che desidera gustare la sua bevanda preferita così come solo in Italia, potenzialmente, la si può realizzare.

Franco Tacconelli