

Il macinadosatore di caffè

Quale scegliere?



Il primo passo per ottenere un caffè di qualità riguarda la scelta della miscela. Se viene saltato questo primo gradino, tutto il resto è difficilmente migliorabile.

Uno dei passi successivi è sicuramente quello che riguarda la scelta del macinadosatore. L'espresso di qualità, si sa, si ottiene attraverso una serie di passaggi di uguale importanza e tra essi vanno necessariamente annoverati quelli relativi alla macinatura del caffè ed al tempo di stazionamento nel dosatore.

Frantumando il caffè nello spessore richiesto, si consente all'acqua bollente di aumentare la sua superficie di contatto con la miscela, estraendo da essa sia le sostanze solubili che quelle insolubili. Una corretta macinatura deve tener conto delle condizioni atmosferiche. Nei periodi di massima umidità è necessario aumentare leggermente la grana per evitare una eccessiva compattazione del "macinato" e la conseguente difficoltà di estrazione del caffè. Da una estrazione prolungata, si ottengono caffè *sovraestratti* dal sapore di bruciato, crema evanescente e di colore nocciola scuro.



Nei periodi di clima secco, occorre aumentare la grana della macinazione per evitare di ottenere caffè *sottoestratti*. Ciò è dovuto al fatto che l'acqua attraversa rapidamente la miscela, non estraendo tutte le sostanze necessarie al fine di ottenere un caffè dal giusto aroma, sapore e consistenza. Da una macinatura a grana grossa, si ottengono caffè con una crema molto sottile che scompare rapidamente e dal colore nocciola molto chiaro, con aroma inconsistente e sapore evanescente.

La giusta macinatura si evince dal tempo di estrazione considerata nell'equazione 25x25: Venticinque millilitri di prodotto, ottenuto in venticinque secondi.

Anche dal tempo di stazionamento del caffè macinato nel dosatore dipende la qualità del *prodotto finito*. Nel caffè tostato, l'aria e l'umidità innescano processi di ossidazione considerevoli ed il caffè macinato, in particolare, perde rapidamente gli aromi volatili. Per queste ragioni è bene che i chicchi non permangano nella tramoggia più di qualche ora, mentre la polvere nel dosatore non più di 30/40 minuti.

Il macinadosatore più efficace per evitare tali inconvenienti è l'*on-demand*, il quale macina ed eroga la dose desiderata al momento, direttamente nel filtro. Questo sistema è particolarmente indicato per i locali che realizzano pochi caffè nell'arco della giornata, come ad esempio piccoli ristoranti o trattorie, bar aziendali, ecc.

I modelli con contenitori fino a 500 grammi sono indicati per locali dove la produzione è leggermente superiore ai precedenti, o nei bar dove, oltre alla tradizionale miscela, si servono caffè decaffeinati o monorigini, in linea di massima, meno richiesti.



Il macinadosatore tradizionale, soddisfa le esigenze del restante comparto ristorativo come quelle dei ristoranti ed i bar tradizionali che hanno una mole elevata di lavoro giornaliero.

Franco Tacconelli