

Caffè espresso - Alla scoperta dei segreti della macinatura

caffe-evidenza-7293fab



I consigli per ottenere un caffè espresso perfetto, le tecniche da conoscere e da utilizzare

La professionalità del barista deriva dalla conoscenza della materia

chiamata caffè si realizza in un lungo elenco di buone pratiche. Guardiamo a una delle primissime fasi del lavoro del barista: la macinatura del caffè. Chiediamo a Eddy Righi, vice campione alle competizioni nazionali Baristi Caffetteria 2013, di delineare i segreti della macinatura del caffè per l'espresso.

Qual è la prassi per macinare correttamente? Conoscere ed informarsi senza lasciare nulla al caso. Innanzitutto dobbiamo conoscere la qualità del caffè da macinare, quindi la miscela o la monorigine. Infatti, le percentuali di caffè arabica e robusta contenute in una miscela, l'anno di raccolta, il grado di tostatura, la data di tostatura e di confezionamento, ci danno le prime indicazioni utili a macinare correttamente.

In che modo le caratteristiche del caffè influenzano la macinatura? Caffè tostati e con una percentuale di umidità più bassa all'interno dei chicchi (caffè di specie robusta), ad esempio, necessitano di meno

