I baristi lo confermano: la pulizia fa bene all'espresso

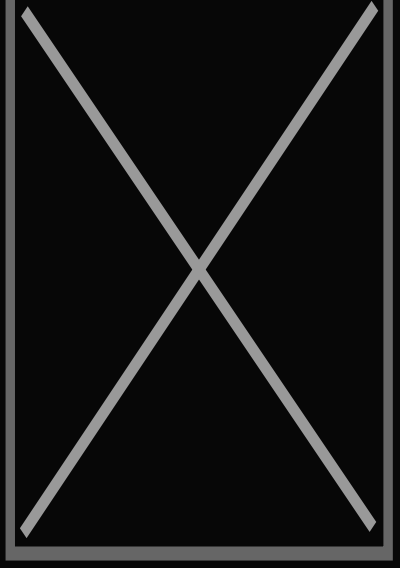
pulycaff-macchina-espresso-c3349cc3

La chiusura prolungata ha messo a dura prova il mondo del caffè e quello delle macchine per la sua estrazione. Chi non ha provveduto in tempo a una **pulizia a fondo** prima di spegnerle (il nostro consiglio come pure quello di alcuni costruttori di macchine era stato di tenerle in stand by e di fare circolare dell'acqua almeno una volta la settimana), ha trovato spesso la **macchina bloccata** soprattutto a causa del calcare che ha ostruito i passaggi più piccoli e strategici, in particolare le elettrovalvole di scarico.

Infatti, alcuni baristi oggi contattano **pulyCaff** per chiedere ai suoi "esperti del pulito" come mai la miscela che utilizzano da anni, in questo periodo dopo Covid non dà in tazza la solita resa in quanto ad aroma e gusto, anzi spesso prevale o è più marcata una nota amara. La prima osservazione riguarda il caffè: se il locale in precedenza riceveva periodicamente la sua fornitura con un lasso di tempo pressoché analogo alla tostatura, oggi ha in magazzino un prodotto di almeno tre-quattro mesi più vecchio rispetto alle precedenti consegne e nonostante gli accorgimenti per conservarlo al meglio, è comunque avvenuto un decadimento qualitativo che il palato allenato del barista e il cliente attento individuano.

Alla domanda riguardo la frequenza con cui vengono pulite le macchine, alcuni confessano di effettuarla **un paio di volte la settimana o solo nel giorno di chiusura** perché "così ha suggerito il tecnico della macchina".

Sbagliato, pulyCaff lo ha sempre detto, sulla base di dati oggettivi e provati. I residui di caffè che vengono rilasciati estrazione dopo estrazione sulle parti interne della macchina e su filtro e portafiltro, a contatto con l'ossigeno dell'aria irrancidiscono e **dopo 24-30 ore si percepisce il rancido in tazza**. Inoltre, le parti grasse, a causa delle alte temperature della macchina, carbonizzano, si disgregano in particelle fini che ricadono in tazza, rilasciando il cattivo gusto amaro percepito anche dai non addetti ai lavori.



Dunque ai baristi è **fortemente consigliata la pulizia ogni giorno della macchina espresso**, con pulyCaff per filtri, portafiltri e valvole di scarico; ogni 2-3 giorni le macine del macinacaffè con **pulyGrind** e anche la tramoggia e il dosatore con **pulyGrind Hopper**. Senza dimenticare, ovviamente, una parte delicata qual è la lancia vapore, per la quale è stato creato appositamente **pulyMilk**.

Pertanto il risultato non ha tardato a farsi sentire: chi ha seguito il consiglio degli “esperti del pulito” ha riscontrato un **miglioramento nel gusto e nell’aroma**, il venir meno di sentori sgraditi e l’emergere della parte aromatica che sembrava vanificata dalla lunga permanenza nel sacchetto o nella latta.

Questi amici hanno ringraziato l'azienda e, una volta tornati ai ritmi normali, è alquanto probabile che non perderanno l’abitudine alla pulizia delle macchine: perché a conti fatti il suo costo è davvero minimo (il prezzo di una tazzina) e i suoi vantaggi sono elevati sul fronte del gusto, del buon funzionamento delle macchine e, non dimentichiamo questo aspetto, più che mai attuale oggigiorno, dell’igiene della postazione e dell’offerta.