

# Acqua e caffè: questione di elementi

evld-7275e28b

**acqua** Acqua, preziosa quanto spesso dimenticata. L'acqua è assieme veicolo ed elemento predominante nella preparazione di una tazza di caffè. Quando parliamo di espresso da "manuale", quindi preparato con 7 grammi di macinato, con un'erogazione della durata di 25 secondi e un risultato in tazza di 25 ml, ci troviamo di fronte una bevanda formata dal 94-95% di acqua e un 6-5% di caffè. Queste percentuali diventano più estreme in presenza di caffè filtrato o all'americana, con un 98% d'acqua che ha estratto e portato con sé in tazza gli aromi e i gusti del caffè. Bastano questi dati per chiarire che l'acqua è l'ingrediente segreto e che la sua qualità influenza enormemente il valore di un caffè. Vi siete mai chiesti: "l'acqua con cui preparo il caffè ai miei clienti è buona?". Se sì, avete fatto bene. Ora cerchiamo di capire quali sono gli aspetti fondamentali da conoscere e quali le procedure da seguire per un'acqua a regola d'arte prima e un caffè impeccabile dopo. Ne parliamo con Dario Manazza, docente della scuola AICAF, Accademia Italiana Maestri del Caffè, consulente per una torrefazione, assaggiatore e trainer Iiac (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè) che ha alle spalle anche corsi professionali sul trattamento delle acque e sulle macchine per caffè espresso.

L'acqua utilizzata in caffetteria è quella fornita dalla rete idrica (si presuppone già in assenza di sostanze tossiche, patogeniche e batteriche): a seconda del territorio e della gestione delle acque, il torrefattore e l'installatore della macchina per espresso devono raccogliere le informazioni sull'acqua servita. In Italia esiste una mappa che ad ogni Comune assegna il valore del grado di durezza dell'acqua, misurato in gradi francesi, una scala piuttosto chiara che definisce la quantità di calcio e magnesio, ossia il calcare incrostante. L'acqua ideale per la preparazione del caffè non supera i 9 gradi francesi. In condizioni normali di temperatura e pressione, calcio e magnesio sono sali minerali "buoni" che restano disciolti nell'acqua. È l'aumento della temperatura ad innescare un processo di separazione e solidificazione degli elementi che origina il deposito calcareo. Detto ciò, la durezza dell'acqua identifica la presenza degli elementi che danneggiano la macchina: il calcare, infatti, è il responsabile delle incrostazioni che si accumulano all'interno della caldaia penalizzando la sua funzionalità. Non danneggia il caffè a livello organolettico, come fanno invece il cloro ed altre sostanze provenienti dall'acquedotto. Che cosa accade in presenza di acqua dura nel circuito della macchina?



