Caffè, 5 regole per conservarne le proprietà aromatiche

caffe-89411f39

Spesso dimentichiamo che il caffè è un alimento, un prodotto che, come altri cibi o bevande, ha un ciclo di vita piuttosto breve. Dall'apertura del pacco di caffè, infatti, inizia il suo graduale deterioramento dovuto alla perdita degli aromi volatili e degli olii che lo compongono. Le parti grasse e oleose sono una conseguenza diretta del processo di tostatura del caffè e, quando vengono a contatto con l'ossigeno, danno il via alla perdita e all'alterazione degli aromi, fino a far irrancidire il caffè. Circa il 50% delle caratteristiche positive del caffè in grani se ne va nel giro di pochi giorni, mentre il macinato degrada nell'arco della prima mezz'ora. Per questa ragione la corretta conservazione dei chicchi di caffè tostato è fondamentale: il packaging deve garantire una completa ermeticità, quindi la perfetta separazione tra il prodotto e l'atmosfera dell'ambiente che è ricca di ossigeno. Al bar, dove ogni giorno si tratta una quantità importante di prodotto, i problemi più grossi iniziano dopo aver aperto il pacco di caffè. Come conservare al meglio i chicchi di tostato e, poi, come salvaguardare il caffè già macinato? Ecco alcune buone prassi per mantenere il più a lungo possibile i profumi e i gusti positivi del caffè.

1) Frigo: sì o no?
Il classico consiglio della nonna che gli operatori del settore hanno assolutamente messo in dubbio. Sì perchè il caffè non va d'accordo con ossigeno, umidità, luce, odori. Il frigorifero quindi non sembra essere il luogo ideale per conservarlo: lo shock termico, l'eventuale condensa, gli aromi di altri alimenti, in mancanza di una effettiva ermeticità del pacco o del barattolo compromettono le proprietà del caffè. Quindi, quello che suggeriamo è un ambiente fresco, né troppo caldo né troppo freddo.

2) Una regola base
Quanto caffè consumi al bar in un giorno? Dobbiamo avere ben chiaro il quantitativo consumato in una giornata per acquistare i pacchi di caffè della misura adeguata. Se notiamo che il fusto da 3 kg resta aperto e inutilizzato troppo a lungo, scegliamo la confezione più piccola, da 1 kg: ne

guadagneremo sicuramente in termini di qualità del prodotto e del servizio

3) Durante il servizio

Nel corso della giornata di lavoro, ricordiamo di tenere il pacco di caffè ben chiuso e in un luogo fresco: non dimentichiamolo accanto alla macchina per espresso o al macinacaffè, perché le attrezzature sprigionano calore ed evitiamo di svuotarlo interamente nella campana del macinino, altrimenti perderà in fretta i suoi aromi. Ancora peggio, non lasciamo il pacco infilato nella campana assieme ai chicchi di caffè.

4) A fine giornata

Arriviamo a fine servizio e non abbiamo consumato tutto il caffè. Come e dove conservare il caffè in grani che avanza? Per prima cosa, togliamolo dal macinacaffè e rimettiamolo nella sua confezione, rigorosamente scura e che non permette alla luce di filtrare. Dobbiamo sigillare il pacco o il barattolo perfettamente, meglio se riusciamo a creare un sottovuoto che consenta di tenere il caffè lontano dal contatto con l'ossigeno. Come dicevamo, infine, troviamo un luogo fresco in cui riporlo, ad esempio il magazzino, dove la temperatura non sia troppo alta o troppo bassa. Nel frattempo e come di consueto, approfittiamo per pulire con cura il macinacaffè ormai vuoto.

5) Che faccio del macinato?

Capita che a fine servizio avanzi della polvere di caffè, specie a chi usa un macinacaffè con dosatore anziché uno istantaneo. Anche su questo non ci sono dubbi: domani non potremo servirlo ai nostri clienti, tuttavia potrà tornare utile per erogare i primissimi espressi - rigorosamente da buttare - della giornata successiva. Quindi, possiamo conservarlo in un barattolo ermetico e in un luogo fresco per poi utilizzarlo l'indomani dopo aver acceso la macchina, flussato l'acqua dai gruppi erogatori e svaporato dalla lancia a vapore. In questo modo sfruttiamo il vecchio macinato per espressi da buttare via, ma che servono per scaldare e avviare la macchina. Fatto ciò, possiamo macinare del caffè fresco e servire un buon espresso e un buon cappuccino ai primi clienti della mattina.

Chi è Barbara Todisco

Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. Per contattarla: todisco.barbara@gmail.com