

Il ritorno del caffè spettacolare col Syphon

spo-63f40363

Non è una novità nel senso stretto del termine. Quello che oggi gli addetti ai lavori conoscono con il nome di Syphon (o siphon) o, ancora, “vacuum coffee pot” per gli anglofoni e caffettiera a globi di vetro per noi italiani, in realtà è uno dei più antichi sistemi di preparazione del caffè in Europa. Nasce, infatti, attorno al 1830. Da una prima intuizione e dalla sua creazione, lo strumento è stato presto messo in pratica per creare la magia del caffè. Questa caffettiera esprime al massimo, anche visivamente, la trasformazione da polvere a bevanda che è, insieme, scienza e fascinazione.

[Syphon](#) In caffetteria si sta riscoprendo come metodo alternativo all'espresso, per allargare l'offerta e per stare al passo con la naturale evoluzione di un settore vivo e dinamico. Il Syphon incuriosisce ed è ideale per la clientela che trascorre più tempo al bar e che si lascia tentare dalle novità, ma si adatta anche al servizio a portar via (take away). La tazza che si ottiene da questo sistema di estrazione, della famiglia del caffè filtro, è più leggera e pulita rispetto all'espresso. A livello aromatico il caffè ha sentori dolci, mentre perde le caratteristiche amare. Come sempre, però, il risultato finale dipende dalla scelta della materia prima e dalla cura nella lavorazione.

Come funziona

Ci troviamo di fronte a due globi di vetro posti uno sopra l'altro: in quello inferiore, dotato di un'apertura in alto e di un manico o una presa ergonomica, si inserisce quello superiore, simile a un bicchiere, con un tubo posto alla base. Questa sorta di imbuto fa da collegamento tra i due globi e termina nella parte inferiore con una catenella e in quella superiore con un filtro: è l'elemento chiave del funzionamento della caffettiera poiché, di fatto, si tratta di una valvola di ritegno che permette al fluido di seguire una sola direzione. Per dare il via all'erogazione si pone una fonte di calore – originariamente un fornello ad alcol, oggi si usano fornelli elettrici o a induzione - sotto al globo inferiore che contiene l'acqua. Con la fiamma al massimo, l'acqua arriva quasi al punto di ebollizione e inizia a salire attraverso la valvola e il filtro e, quindi, a riempire l'ampolla superiore che abbiamo provveduto ad agganciare e nella quale è stato aggiunto il caffè macinato. Mescoliamo la polvere in infusione in modo che tutte le particelle siano a contatto con l'acqua, lasciando a macerare per un paio di minuti. A

questo punto, siamo pronti per spegnere la fonte di calore ed assistere all'effetto della depressione: il liquido inizia a scendere dall'alto verso il basso andando a riempire l'ampolla inferiore con un caffè aromatico e più "lungo" del classico espresso. Terminata la fase di estrazione, possiamo separare i due elementi di vetro e utilizzare quello inferiore come una caraffa per servire il caffè in tazza.

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.

todisco.barbara@gmail.com