Caffè, la riscoperta dell’estrazione a freddo

todisco-1-924d0c29

Forse non è l’ideale per le giornate invernali, ma possiamo iniziare a pensare alla prossima stagione e a introdurre qualche piccola novità in caffetteria, ma anche in casa. Parliamo di estrazione a freddo, una recente ri-scoperta tra gli specialisti del caffè. Cold Brew, appunto, indica il metodo per ottenere la bevanda tramite il prolungato contatto tra acqua fredda e caffè macinato. Può sembrare strano, perché sappiamo che la temperatura dell’acqua, assieme alle dosi e alla pressione, è uno dei parametri fondamentali della preparazione del caffè, sia in modalità espresso che in filtro. Eppure si può stravolgere una consolidata abitudine e scoprire che anche l’acqua fredda può estrarre aromi e gusti dall’inebriante polvere. Il segreto sta nel fattore tempo: ci vogliono anche 8-12 ore per preparare un concentrato di caffè freddo. Vale la pena aspettare? Sì, perché il risultato è ben diverso da un caffè “raffreddato”. Con il metodo chiamato Cold Brew si ottiene una bevanda simile ad un infuso, meno amaro e con un basso grado di acidità, più delicato anche come impatto sullo stomaco. Un altro vantaggio è che si mantiene per qualche giorno in frigorifero e può essereTodisco 2 gustato con ghiaccio, diluito con l’aggiunta d’acqua, anche calda oppure con il latte. Per i più esperti, può fare da base per la miscelazione con altre bevande oppure per una dolce crema al caffè.

COME FUNZIONA Sul mercato si trovano svariati strumenti per l’infusione a freddo e altrettanti consigli sulle modalità di preparazione. Il consiglio è quello di provare attrezzature studiate appositamente per la modalità di estrazione Cold Brew. Quella che va per la maggiore, ha anche un design particolarmente accattivante e, in bella vista sul banco bar, attira la curiosità della clientela. La sua struttura in vetro si sviluppa in verticale e si compone di tre parti o piani: al contenitore del livello superiore, da riempire con acqua fredda ed eventualmente ghiaccio, è collegato un rubinetto con flusso regolabile; esattamente sotto al rubinetto, nel mezzo, c’è il contenitore in cui verseremo il caffè macinato e lo copriremo con un filtro di carta, precedentemente inumidito; infine, “al piano terra” avremo la caraffa in vetro che raccoglierà il caffè estratto, goccia dopo goccia, nel corso delle 8-12 ore di preparazione. Il suggerimento è di controllare l’andamento dell’estrazione quando l’acqua nel contenitore superiore inizia ad essere poca: la pressione atmosferica peserà maggiormente quindi potrà essere utile regolare di nuovo il rubinetto, in modo tale da proseguire con un ritmo di

percolazione di circa 6-8 gocce ogni 10 secondi. **M**

Che cosa devi sapere

- Generalmente, gli esperti consigliano una proporzione compresa tra i 60 e gli 80 grammi di caffè per litro d’acqua
- Si può utilizzare qualsiasi miscela o singola origine, privilegiando sempre gli Arabica
- Il caffè deve essere fresco e con una tostatura mediochiara
- La macinatura, da eseguire al momento**,** deve essere regolata su una granulometria piuttosto grossa (come per la french press o caffettiera a stantuffo)

Barbara Todisco è 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 scrivere a: todisco.barbara@gmail.com