Una guida “in pillole” per la scelta del macinacaffè

6062287-aprire-il-libro-con-lente-di-ingrandimento-illustrazione-vettoriale-archivio-fotografico-16d227fd

Un barista professionista, che ami il suo lavoro, dovrebbe sempre scegliere le attrezzature giuste per il proprio locale, perché macchina e macinino sono un po’ come la tela e il pennello per un pittore: gli strumenti per realizzare l’opera d’arte. Oggi vi aiuteremo con una piccola guida alla scelta del macinacaffè. Ormai nei campionati baristi si vedono solo macinini istantanei, anche conosciuti come grind on demand e spesso il dubbio legittimo è se questi possano essere la soluzione giusta per il barista medio italiano che ogni giorno img6807macina diversi chilogrammi di caffè. La risposta è: dipende! Dipende dai consumi del bar, dal servizio che si offre e dipende dal risultato che si vuole ottenere in tazza. Partiamo dalle basi. Macinare significa polverizzare il chicco di caffè per utilizzarne tutte sue le parti al fine di ottenere la miglior estrazione possibile; quindi, trasferire e liberare le caratteristiche contenute nelle cellule del caffè, sia nell’acqua sotto forma di aromi, gusti e sensazioni, sia nell’aria in forma di sostanze volatili aromatiche, insomma i profumi. La macinatura per espresso richiede la frantumazione di un chicco in circa 3500 particelle, quindi molto fine rispetto alle 200 particelle medie di un caffè macinato per French Press. Sappiamo bene che tanto più fine è la macinatura tanto maggiore è la perdita degli aromi contenuti nei chicchi. In media, il 60% dell’aroma si perde tra i 15 e i 30 minuti successivi alla macinatura. Questa è una prima e importante considerazione per orientare la scelta. Infatti, i macinacaffè tradizionali hanno una camera di dosaggio che raccoglie il macinato; così il barista macina il caffè una volta ogni tanto e lo trova già pronto quando deve erogare un espresso. Attenzione però che se la polvere di caffè staziona più di 15 minuti nel dosatore perde gran parte dei suoi aromi. Scegliendo un macinadosatore, dobbiamo avere la certezza di consumare tutto il contenuto della camera di dosaggio al massimo entro mezz’ora dalla macinatura. Questo accade in caffetterie con consumi di caffè molto elevati oppure quando ci siano picchi di lavoro concentrati in alcune fasce orarie della giornata. I macinini istantanei consentono di avere sempre, man mano che si servono i caffè, un macinato fresco con proprietà aromatiche intatte e ottimali. Il sistema on demand era nato per i piccoli consumi e per ottimizzare l’estrazione, perciò fino

a qualche img6812anno fa un istantaneo difficilmente poteva macinare più di 4 kg al giorno, pena l'eccessivo surriscaldamento delle macine. Oggi le attrezzature sono state migliorate e l'innovazione ha portato sul mercato grinder on demand (istantanei) in grado di macinare anche grandi volumi di caffè, fino ai 10 kg. Semmai la scelta tra le due attrezzature è legata ad altri fattori come il metodo di lavoro, lo spreco di caffè, portato ai minimi termini con i macinacaffè istantanei o l'offerta tra diverse tipologie di caffè. Nel caso si decida di tenere diverse miscele di caffè o alcune singole origini da far degustare ai propri clienti, il grind on demand è la scelta ideale perché significa preservare la freschezza di ogni caffè servito. Difficilmente saremo in grado di svuotare spesso la camera di dosaggio di 3 o 4 macinini.

Un'altra considerazione riguarda la qualità in tazza: i macinadosatori tradizionali garantiscono costanza quando la camera di pre-dosaggio è riempita a sufficienza, mentre gli istantanei offrono una dose costante ad ogni macinatura. Se siete dei puristi dell'espresso e ricercate la perfezione in tazza ad ogni estrazione, allora un macinacaffè istantaneo soddisferà le vostre aspettative.

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

Macinadosatore vs Grind on demand: pregi e difetti