C'è cappuccino e cappuccino

cappuccino-e0c82f41

Una breve guida per servire un cappuccino a prova di degustazione.

Siamo proprio certi che i cappuccini che prepariamo ogni mattina soddisfino pienamente i nostri clienti che si accingono a cominciare la giornata di lavoro?
Una mano utile a scoprirlo può giungere dalla degustazione professionale, non perché il consumatore medio sia un professionista (ma certamente ha capacità di discernere i gusti), ma perché conoscere quali sono gli aspetti ritenuti cruciali nelle degustazioni professionali può essere molto utile per il continuo miglioramento. In questo senso ci vengono in soccorso alcuni passi tratti dal capitolo “La degustazione del cappuccino” del libro Cappuccino Italiano Latte Art di Franco & Mauro Bazzara (giunto alla seconda edizione, www.planetcoffee.it). Anche perché, ammoniscono gli autori, è alquanto errato pensare di nascondere al consumatore una mediocre miscela di caffè sperando di coprire i suoi difetti solo con latte e zucchero. Neppure un magnifico decoro della Latte Art potrà ingannare tutti i sensi assieme.

Multisensorialità alla prova
Condizione preliminare per valutare il cappuccino è accertarsi che i parametri base per la preparazione della ricetta siano stati adempiuti correttamente, in modo tale da poter compiere eventuali confronti e considerazioni sulla sola base delle caratteristiche del prodotto (25 ml di espresso perfetto in 25 secondi, 125 ml di latte montato a crema, tazza bianca da 150 ml, temperatura gradevole, ecc.).
In genere il cappuccino va testato appena pronto, caldo e senza zucchero, onde evitare di compromettere il suo profilo sensoriale.Per prima cosa l’analisi viva della tessitura della schiuma (o meglio la crema di latte) si può valutare se il cappuccino è stato preparato in modo corretto. L’analisi visiva non riguarda solo la tessitura della crema di latte, ma anche il suo aspetto – la crema bianca con una leggera sfumatura di espresso ai bordi della tazza – e il suo spessore, la consistenza e la durata
Si passa poi all’analisi olfattiva. Gli odori e i profumi percepiti per via olfattiva diretta, in confron

risultano più deboli. Un fenomeno dovuto alla spessa e abbondante barriera formata dalle minuscole bollicine d'aria intrappolate nella schiuma che limitano la dispersione degli aromi volatili. Le tazze vanno valutate a livello quantitativo, inteso come ampiezza dello spettro degli aromi e dell'intensità degli stessi, ma in modo particolare sotto l'aspetto qualitativo, per scoprire la finezza, la varietà, la complessità e la pulizia dell'aroma o gli eventuali difetti che vanno a sollecitare in maniera inequivocabile il nostro odorato.

Ma è l'aspetto gustativo la sintesi che rivela la correttezza delle riflessioni suggerite dalle precedenti verifiche visive e olfattive, tenendo presente che nella stessa valuta, oltre alla sensazione termica e tattile, anche l'importante aspetto delle sensazioni retrolfattive. Un cappuccino corretto deve trasferire un'armonia gusto-olfattiva tra espresso e latte, ossia è indispensabile che l'aroma e il gusto dei due elementi si possano riconoscere in modo nitido e senza anomalie.

Il cappuccino, poi deve essere piacevolmente caldo. Una temperatura del latte esageratamente alta o troppo bassa non solo rende il cappuccino meno appetibile ma ostacola la percezione odorosa, non permettendo alle molecole aromatiche di liberarsi e raggiungere l'olfatto.

Anche l'aspetto tattile non va sottovalutato. Non c'è cappuccino senza espresso ma nemmeno senza la cremosità del latte perfettamente montato. Una delle regole auree del cappuccino ben fatto consiste nel principio base secondo cui ogni sorso deve comprendere una porzione di schiuma e di liquido ben mescolate assieme.

Nella seconda fase gustativa, quando si sorseggia il cappuccino, entra in gioco nuovamente il senso dell'olfatto.

L'azione si compie nel momento in cui le molecole volatili imprigionate nel caffè e nel latte, per effetto del calore, del movimento e dell'aumento della superficie di evaporazione del liquido, che viene a distribuirsi su tutta la lingua, si liberano le sensazioni retri olfattive che completano l'analisi gustativa.

Un test per vedere se sai preparare davvero un cappuccino a regola d'arte

L'ultima video del corso di Latte Art a cura di Planet Coffee su Mixerplanet.com