



BARTAG

colorazione

crack

blending

corsi

TOSTARE A REGOLA D'ARTE

CRESCE LA TENDENZA A TOSTARE "IN CASA" IL CAFFÈ. UN'ATTIVITÀ IMPEGNATIVA CHE RICHIEDE ORGANIZZAZIONE OLTRE A UNA GRANDE QUANTITÀ DI INFORMAZIONI. PER ESEMPIO, QUAL È IL PROFILO IN TAZZA DI UNA TOSTATURA CITY 0 NAPOLETANA? I CONSIGLI DEL NOSTRO ESPERTO PER OTTENERE UNA CLASSICA MISCELA ITALIANA

48
bg 02/21

di Nadia Rossi

La tostatura del caffè è un processo complesso al quale concorrono numerosi fattori che è importante conoscere e governare al fine di ottenere un buon prodotto finale e costanza qualitativa. «In primo luogo - afferma Angelo Napoli, amministratore di Ing. Napoli & C. - penso che per chi tosta sia importante avere ben chiari i propri obiettivi. Le domande da porsi sono: "cosa voglio dare al consumatore?", "quali caratteristiche sensoriali dovrà avere il mio caffè?". Si tratta di fare scelte importanti al fine di ottenere il massimo risultato dall'investimento fatto: il prodotto deve piacere alla clientela. Di qui l'importanza di comprendere come raggiungere le caratteristiche desiderate e come mantenerle costanti nel tempo. C'è

davvero una grandissima mole di informazioni a cui attingere per un approccio scientifico e tecnico alla torrefazione. E fino a ieri mancava ciò che si trova per settori come la panetteria, la pasticceria o la gelateria: un manuale alla portata di chi si avvicina a questo mondo, in grado di fornire gli strumenti per tostare con qualità. Il volume che ho realizzato “Tostare il caffè da vero professionista - I segreti per trasformare il tuo caffè in un caffè da vero Numero 1, in modo semplice e di qualità”, offre queste basi».

Il manuale si rivolge soprattutto a chi vuole ottenere una classica miscela italiana. Un obiettivo al quale deve essere posto una particolare attenzione è quello di: «Massimizzare la solubilità, un concetto che in genere non viene comunicato o solo in parte, in quanto in alcune abitudini di consumo (ad esempio le estrazioni a filtro, ndr) è posto in secondo piano - sottolinea Angelo Napoli -. Tuttavia l'intensità del gusto, dell'aroma e del corpo dipendono proprio da questo aspetto: più un caffè è solubile, maggiore intensità e stimoli sensoriali produce».

«La fase della tostatura più legata alla solubilità - continua Angelo Napoli - è quella dello “sviluppo”, che parte all'inizio del primo crack (ovvero quando la pressione interna, principalmente del vapore acqueo, rompe le fibre dei chicchi facendo un rumore simile allo scoppietto dei pop corn, ndr). L'abilità del tostatore è quella di realizzarla con misura, al fine di ottenere un caffè con sensazioni olfattive, gustative e tattili positive, senza sconfinare nel bruciato e senza appiattare il gusto». Dunque, è importante sapere a quale grado di tostatura si desidera arrivare, tenendo conto che la colorazione del caffè varia in base al momento del processo in cui il caffè viene scaricato. All'inizio del primo crack ha un colore Cannella e il caffè in tazza ha l'acidità ai massimi livelli. Alle ultime fasi del primo crack si ha un City

È BENE MASSIMIZZARE LA SOLUBILITÀ, DA CUI DIPENDE L'INTENSITÀ DEL GUSTO, DELL'AROMA E DEL CORPO DEL CAFFÈ

GLOSSARIO

ASCIUGATURA

È la prima fase del processo di tostatura, in cui i chicchi perdono l'umidità e il caffè passa dal colore verde iniziale al giallo; termina al raggiungimento di una temperatura di 150 ° C.

CRIVELLO

La dimensione del chicco di caffè, indicata in 64esimi di pollice; si ottiene setacciando il caffè, utilizzando lastre forate di diversi diametri. Ad esempio, un crivello 18 non passa da fori di 7,14 mm (18/64 di pollice).

DEGAZIONE

Fase successiva alla tostatura in cui i chicchi tostati rilasciano anidride carbonica; il suo picco massimo è nelle prime 12 ore e prosegue per i 10-15 giorni successivi.

DENSITÀ

Misura il rapporto tra la massa e il volume del chicco: maggiore è la densità, più energia servirà per tostare. È importante tostare insieme solo chicchi di uguale densità.

GRADO DI TOSTATURA

Indica il colore del chicco a processo di tostatura concluso; questo parametro permette di conferire

precise caratteristiche sensoriali alla bevanda e di controllare l'uniformità della tostatura delle diverse cote.

PRIMO CRACK

Fase della tostatura in cui la pressione interna principalmente del vapore acqueo, che aumenta con la temperatura, rompe le fibre dei chicchi, generando un rumore definito “crack”.

PROFILO DI TOSTATURA

Evoluzione grafica in un piano cartesiano, con il tempo sull'ascissa (asse orizzontale) e la temperatura del caffè sull'ordinata (asse verticale) nel corso della tostatura.

PROVINO

CAMPIONATORE

Strumento di forma cilindrica montato sulla parte anteriore della tostatrice che termina con un “cucchiaio”, con cui si prelevano piccoli campioni di caffè durante la tostatura.

PUNTO D'INVERSIONE

Il punto più basso della temperatura all'interno del tamburo che segue il caricamento del caffè verde, che assorbe calore. Da quel momento la curva di tostatura diventa ascendente.

REAZIONE DI MAILLARD

Durante la cottura, zuccheri e proteine presenti nel chicco si legano tra loro provocando una reazione chimica: il chicco assume un colore bruno e si sprigionano sostanze aromatiche che conferiscono al caffè il suo tipico aroma.

ROR

Acronimo di Rate of Raise, ovvero tasso di crescita della temperatura dei chicchi di caffè; si rappresenta con una curva nello stesso piano cartesiano del profilo. È un parametro importante da rilevare e gestire per ottenere risultati di qualità.

SECONDO CRACK

Seconda fase in cui si avvertono gli "scoppi" dei chicchi a causa dell'espulsione dei gas (soprattutto di anidride carbonica) dal loro interno.

SOLUBILITÀ

Caratteristica data da una struttura cellulare poco densa, frutto di un maggiore sviluppo in fase di tostatura; rende più efficace l'estrazione con una buona corposità.

SVILUPPO

Quota parte interna tostata del chicco, che si misura calcolando la perdita di peso in percentuale: una tostatura più spinta comporta una maggior perdita di peso e una struttura cellulare meno densa.

TDS

Total Dissolved Solids, ovvero i solidi disciolti totali presenti in un'estrazione di caffè. Si misura con un rifrattometro o un conduttivimetro; più è alto il suo valore, maggiore è l'estrazione dell'acqua dal macinato.

TEMPO DI TOSTATURA

Lo spazio di tempo tra il carico di un lotto di caffè nella tostatrice e il suo scarico all'interno della vasca di raffreddamento.

(più scuro), che è lo standard nel Nord Europa: in tazza dà un caffè molto acido, dolce, con sentori fruttati e floreali e un corpo leggero. Proseguendo con la cottura, poco prima del secondo crack, si arriva a Full City: trasformato dà sapore caramellato, di frutta matura e corpo medio. È indicato per un'estrazione con moka. L'Italiana (o Viennese) è la colorazione che si ha scaricando il caffè nei primi istanti del secondo crack: poche

goccioline di oli essenziali sono visibili sui chicchi. La bevanda in tazza è caramellata con equilibrio tra dolce e amaro e sbilanciata verso corpo e persistenza decisi; l'acidità è fortemente attenuata. Il caffè scaricato dalla tostatrice entro 60 secondi dal secondo crack ha una colorazione testa di moro tendente al nero, chiamata Napoletana: la bevanda ha una grandissima persistenza, l'amaro prevale sul dolce, l'acidità è azzerata e il corpo altissimo. È bene sapere come si è arrivati al risultato desiderato, registrando il profilo di tostatura all'interno di un piano cartesiano, che riporta sull'asse orizzontale il tempo e su quella verticale la temperatura (operazione per lo più realizzata da apposite app, la più usata dai microtorrefattori è Artisan, gratuita, ndr).

Il torrefattore può inoltre avvalersi di sistemi di profilazione automatici brevettati come quello di Tostabar, che consente di disegnare profili di tostatura e seguirli in modo automatico. Se il risultato è eccellente, non rimane che ripetere la procedura. Se nella bevanda si riscontra un *flavor* di carta, il grafico può mostrare una curva del tasso di crescita piatta per più di un minuto, cosa da non ripetere per non incontrare di nuovo questo difetto. Un altro dubbio frequente è se si debba miscelare il caffè crudo prima o dopo la tostatura. Non esiste un'unica risposta, ma sono più variabili a determinare la possibilità se scegliere l'una o l'altra via, a cominciare dalla dimensione dei chicchi, dalla loro densità e dal processo di la-

**SE IN TAZZA SI TROVA
IL RISULTATO CERCATO
È BENE REGISTRARE
IL PROFILO DI TOSTATURA
GRAZIE AD APPOSITE APP**

Angela Napoli, amministratore di Ing. Napoli & C. è l'autore del recente volume "Tostare il caffè da vero professionista", manuale per chi vuole approcciare l'arte della torrefazione in modo consapevole



50
bg 02/21

Le principali fasi della tostatura

1. CAFFÈ CRUDO

Si pesa il crudo da tostare suddividendo la quantità in un numero finito di tostate della stessa misura, non superiore al 10% della capacità della macchina.

2. CARICO

Il quantitativo di caffè verde della singola cotta viene posto nella tramoggia di carico; all'apertura della serranda di carico il prodotto raggiunge il cestello di cottura.

3. PROFILO DI TOSTATURA

L'evoluzione della temperatura del chicco e del tempo di tostatura determina le caratteristiche del prodotto finito; la rappresentazione grafica dei due parametri disegna la curva di tostatura.

4. PROVINO CAMPIONATORE

Col provino campionatore si prelevano durante la tostatura alcuni chicchi, per verificare in tempo reale l'andamento del processo e determinare il momento migliore in cui concluderlo.

5. VASCA DI RAFFREDDAMENTO

Finito il processo di tostatura il caffè viene fatto scendere tramite un'apposita porta di scarico in una vasca di raffreddamento ventilata, in cui è riportato a temperatura ambiente.

6. QUADERNO

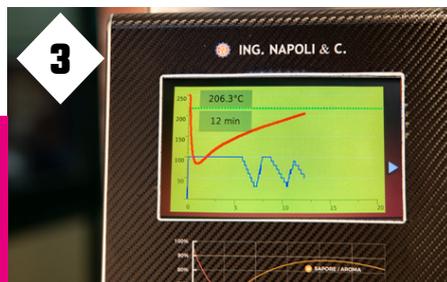
Annotare eventuali anomalie su un apposito quaderno (un vero diario di bordo): se non inficiano il lavoro in corso, si risolveranno una volta conclusa la sessione.

7. MATURAZIONE

Dopo la tostatura il caffè rilascia importanti quantità di gas, soprattutto di CO₂, nelle prime 24-48 ore dal processo, durante le quali si fa "maturare" in appositi contenitori.

8. IMBUSTAMENTO

Si passa infine al confezionamento, per lo più in sacchetti; sono da preferire quelli con valvola unidirezionale, che fanno fuoriuscire la CO₂ senza permettere all'ossigeno di entrare in contatto con il tostato.



vorazione: se tra questi vi è disparità, è bene procedere con il *post blending*, tostando separatamente e in seguito miscelando. Nulla va lasciato al caso, ma programmato e registrato con attenzione, al fine di avere sempre la situazione sotto controllo e di impostare la giusta sequenza delle operazioni di tostatura, proseguendo con lo scarico della cotta, il raffreddamento, il degasaggio e l'impacchettamento. «A chi si vuole avvicinare alla tostatura suggerisco di considerarla una cosa seria - conclude Angelo Napoli -, dunque di approcciarsi frequentando almeno un corso - la nostra società lo propone, di 2 giorni - e continuando ad approfondire. È un'attività impegnativa, che richiede una buona organizzazione, ma che offre guadagni interessanti. Il mio consiglio a è di non avere paura. La nostra esperienza ventennale nel settore ci dice che i clienti sono soddisfatti. L'approccio di un barista alla tostatura deve essere analogo a quello di un gelatiere o un pasticciere, che lavorano con cura le loro materie prime e si impegnano per trasformarle al meglio». *