

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE



Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N. 05/2021 - IP - ISSN 392-4718

maggio 2021 | n° 328 | Anno 44

L'ECCELLENZA A TUTTO TONDO



In pasticceria la materia prima è una componente fondamentale per ottenere un risultato di eccellenza: e al bar?

Ci siamo lasciati con la promessa di intraprendere un percorso che ci potesse portare ad essere imprenditori più consapevoli sul prodotto **caffè**. Ed allora diamoci sotto!

Quando frequentai il mio corso presso l'istituto di Arte Bianca a Torino, ebbi la grande fortuna di avere come maestri alcuni tra i più bravi pasticceri dell'epoca. Ricordo con immenso affetto gli insegnamenti rigidi di **Giampiero Gertosio**, la mano ferma di **Guido Bellissima** nell'arte della decorazione, l'ossessione per l'attenzione ai dettagli e all'importanza della materia prima di **Rolando Morandin**, appresa seguendo i suoi corsi sulla lievitazione a Saint Vincent... questi che oggi sono ricordi di gioventù sono stati la base di tutti i lavori che ho svolto nella mia vita intorno al mondo dell'alimentazione, per arrivare a specializzarmi sul caffè. Non vi racconto certo questo per vanità, piuttosto perché immagino che la maggior parte dei pasticceri abbia seguito

un percorso simile al mio, e tutti quelli con i quali mi capita di confrontarmi scalpitano in attesa di poter frequentare un corso di aggiornamento o il nuovo master su un prodotto innovativo o su qualche tecnica di lavorazione a loro poco familiare. I più grandi artigiani che incontro oggi mi parlano sempre più dell'importanza della materia prima, quale segno distintivo di una pasticceria di qualità, ove la fidelizzazione del cliente è fatta di attenzioni, di racconti sulla lavorazione e di garanzie sul prodotto, non di certo sull'economicità dei prezzi.

Allora perché tante attività che, insieme a fantastici dolci, offrono un servizio di caffetteria, non danno un prodotto altrettanto eccellente?

Mi sono posto questa domanda e l'ho fatta a molti pasticceri; ho scoperto che al caffè viene dato un valore economico decisamente basso, che per questo motivo non lo conosce a fondo e, di conseguenza, anche la sua trasformazione in bevanda diventa di secondaria importanza. Un errore che rischia

di far perdere incassi su entrambe le attività invece di farle crescere supportandosi a vicenda.

Immaginatevi di essere un cliente abituato ai vostri deliziosi dessert. Improvvisamente la pasticceria di fiducia diventa anche bar e non vedete l'ora di poter entrare (DPCM permettendo...) a fare una fantastica colazione con croissant, krapfen, veneziane, trecce di ogni tipo, torte al taglio e sfoglie varie, accompagnate da un cremoso cappuccino, un ottimo espresso o, perché no, un caffè *specialty* estratto in filtro.

Ed invece... il cappuccino è schiumoso, il latte riscaldato più volte, l'espresso amaro e bruciato ed il caffè filtro *specialty* nemmeno si sa cosa sia! Risultato: si perde la fiducia tanto a fatica conquistata e la possibilità di incremento di fatturato.

L'esempio appena illustrato mi è capitato più volte e non vi parlo di un modesto esercizio decentrato, ma di pasticcerie dai nomi blasonati nei centri di importanti città!

Ora, i casi sono due: o il titolare non ha informazioni corrette sul caffè e su come lo si trasforma, oppure non gliene importa nulla. Nel secondo caso non posso farci niente, ma in merito al primo, eccomi a vostra disposizione!

Iniziamo con il dire che **il caffè è un frutto** e come tale dobbiamo considerarlo. Poniamo il caso si tratti di marroni o di arance da candire: se acquistate castagne di bassa qualità, mangiate da insetti o con i vermetti o arance dalla buccia sottile, attaccata dai parassiti, o peggio, per risparmiare, vi fate tenere da parte quelle che stanno andando a male o cadute a terra non ancora mature, i vostri prodotti finali non saranno niente di che. Per nascondere il sapore sgradevole, dovrete candirli di più ed alla fine sapranno solo di zucchero... Così i vostri clienti non acquisteranno più i vostri panettoni, colombe o marrons glacés, anche se il prezzo sarà basso.

Questo è ciò che avviene nel mondo del

SVILUPPO AROMATICO INDICATIVO IN BASE ALL'ALTITUDINE DI COLTIVAZIONE



caffè, con la differenza che molti torrefattori che sanno di proporre un prodotto mediocre hanno sviluppato nel tempo tecniche di acquisizione dei clienti aggressive, offrendo con l'acquisto della miscela attrezzature bellissime e molto costose, gadget ed accessori superiori a gran parte di quelli della concorrenza ed alle volte addirittura sostegni economici. Diciamo che è come se una nota marca di farina vi desse in comodato d'uso un forno di ultima generazione del valore di alcune migliaia di euro se voi promettete di utilizzare solo quel prodotto.

Facendo un ragionamento molto basilico, se un mulino è in grado, grazie ai guadagni ottenuti attraverso la vendita della sua farina, di offrirvi in "prestito" un'attrezzatura del genere, e questo non solo a voi, forse qualche domanda dovrete iniziare a porvela... La stessa cosa avviene a volte anche nel mondo delle torrefazioni. Vi sono torrefattori onesti che propongono ottime miscele, giustamente care, e pochi servizi compresi, solo gli essenziali e più importanti, quali l'assistenza e la formazione. Ve ne sono invece altre che completano l'offerta con ogni bene: macchine espresso di ultima generazione, *grinder on demand* gravimetrici, ombrelloni per il dehors, divise per il personale e quant'altro! Ma tutti questi benefit hanno un prezzo ed i soldi da dove possono arrivare? Ma ovvio, da un minore costo della materia prima!

Come fare allora a capire se il prodotto che vorreste acquistare è di buona qualità oppure no? Ci sono alcuni parametri che potete valutare ancor prima di assaggiare il caffè. Quali sono? **Le informazioni fornite sulle schede tecniche, quelle indicate sulla confezione, l'uniformità del colore dei chicchi ed il loro aspetto visivo.**

La percentuale di Arabica dichiarata è il primo parametro da considerare. Un Arabica 100% è generalmente da preferire a miscele contenenti anche della Robusta, ma questa informazione da sola non basta. Potrebbe infatti trattarsi di un 100% composto da Arabiche di pessima qualità! Quindi andiamo a scoprire cosa guardare.

Cominciano dalla scheda: un caffè di qualità dovrebbe essere almeno classificato NY2 o Grado 2 nella valutazione dei difetti. Questo vuol dire che la materia prima utilizzata non dovrebbe avere più di 4 difetti primari ogni 350 g di caffè verde, praticamente il valore migliore ad oggi sul caffè commerciale.

Un'altra informazione importante da sapere



sulla miscela da selezionare per la propria attività è **se i caffè utilizzati sono stati coltivati in montagna e processati con il metodo lavato**, cosa che conferirebbe un gusto più delicato e una maggiore pulizia in bocca. L'ultimo dato, ma non meno significativo, è **il contenuto di caffeina della miscela**. La caffeina è un indicatore di diverse importanti caratteristiche: la **composizione** della miscela (solo Arabica o presenza di ibridi o di Robusta); l'**altitudine** di raccolta (maggiore l'altitudine minore il contenuto); il **sapore** intrinseco (minore la caffeina maggiore la possibile dolcezza); la **digeribilità** della bevanda, in considerazione del fatto che la caffeina è difficilmente digeribile, ed ovviamente l'**aspetto commerciale**. Molti bevono caffè per svegliarsi, ma **la caffeina ha un'azione stimolante sul nostro cervello solo nella prima mezz'ora dall'assunzione** e per un tempo medio di 30-40 minuti, dopo di che, ciò che eventualmente può restare è solo una maggiore sensazione di agitazione, che aumenta in funzione della quantità di caffeina assunta... ed un cliente agitato non sente il bisogno di un altro caffè! Se siete interessati a questo argomento, leggete questo articolo nel mio blog Arabica100per100: arabica100per100.com/2017/03/14/caffeina-che-passione/ Considerate che per un Arabica di qualità non bio, il contenuto di caffeina non dovrebbe superare il valore di 1,4% su 100 g di prodotto secco in grani. Un valore indicato in bevanda è fuorviante in quanto non replicabile.

Perché ho specificato "non bio"? Perché per la pianta del caffè la caffeina è un anti-parassitario ed una difesa contro gli attacchi degli insetti ed in una coltivazione biologica, che per sua caratteristica non utilizza disinfestanti aggressivi e pesticidi, la pianta deve pensare in autonomia alle sue difese, producendo più caffeina, arrivando a raggiungere

quasi il valore di una Robusta. Normalmente il range di contenuto per un'Arabica tradizionale varia da circa 0,8 a 1,9%, mentre per una Robusta partiamo da circa un 2% per arrivare a punte anche del 4%.

Ora che abbiamo ricevuto dal nostro torrefattore queste informazioni tecniche, controlliamo la **data di produzione** (la possiamo desumere dalla data di scadenza che normalmente, salvo diverse indicazioni, è di 2 anni): l'ideale sarebbe tra 20 giorni e 3 mesi; nel caso di specialty coffee non dovremmo superare le due settimane.

Apriamo il pacco di caffè e **controlliamo che i chicchi non si presentino troppo untuosi, lucidi, ricoperti di olio e con un colore scuro**. Sarebbero tutti segnali negativi dati da una tostatura troppo avanzata o da un'errata conservazione. Infatti, dopo la torrefazione, il caffè va conservato in un luogo lontano da fonti di calore, in quanto già rilascia una parte di oli, ma in condizioni critiche la fuoriuscita è maggiore e l'irrancidimento più rapido.

La **tostatura scura** invece ha il principale scopo di nascondere i difetti, rendendo il colore dei grani più uniforme e impedendovi di notare la grande differenza cromatica che c'è tra i chicchi raccolti maturi, quelli acerbi e quelli marci o secchi, ma conferendo un sapore di tostato eccessivo, fino a sentori di cenere e gomma bruciata... ovvio che i clienti poi lo bevono macchiato e con 2 bustine di zucchero! E voi, che bilanciate sapientemente gli ingredienti dei vostri croissant sfogliati... Sperando di aver stimolato un po' la vostra curiosità su questa fantastica materia prima, vi saluto rimandandovi al prossimo appuntamento, per affrontare le differenze tra un caffè lavato ed uno naturale, nonché l'importanza della coltivazione in altura.

Buon caffè a tutti!

Fabio Verona
arabica100per100.com