



Espresso senza pregiudizi

Come si giudica un buon caffè espresso? Quanto dipende dalla tipologia di chicco, quanto dalla mano del barista, quanto dalla tostatura? Abbiamo chiesto a Fabio Verona, responsabile formazione e qualità di Costadoro e trainer della Specialty Coffee Association



Fabio Verona, responsabile formazione e qualità Costadoro (Foto © Silvia Fissore).

Come deve essere un buon caffè espresso? Amaro o zuccherato, lungo o ristretto, macchiato o nero, servito in tazzina con il classico bicchierino d'acqua? Cremoso o meno denso, scuro o chiaro? E quanto dipende dalla "mano" del barista o dalla temperatura esterna, dall'umidità, dal meteo?

L'Italia è il Paese con la più forte tradizione nella produzione e nel consumo di caffè eppure, paradossalmente, quello **con più falsi miti su questa bevanda**, tuttora difficili da demolire.

Per questo siamo andati alla scoperta di quelle che devono essere le **caratteristiche standard di un buon caffè espresso**, guidati da **Fabio Verona**, responsabile formazione e qualità di Costadoro Caffè, una delle torrefazioni più antiche di Torino, nonché trainer [SCA Italy](#).

Specialty Coffee Association: promozione della cultura del caffè

SCA è l'acronimo di **Specialty Coffee Association**, il cui obiettivo è quello di promuovere una cultura autentica del caffè di qualità, coinvolgendo tutti i soggetti della filiera, dal produttore al consumatore finale. Grazie alla collaborazione con l'Istituto Espresso Italiano (IEI) è nato anche il [Manifesto del Caffeista](#), una locandina per i locali e i baristi che aderiscono alla filosofia di qualità portata avanti da SCA Italy.

L'associazione promuove periodicamente incontri e master class non solo indirizzati ai baristi e

agli operatori del settore, ma anche al pubblico così da fornire gli strumenti per riconoscere e apprezzare la qualità del caffè espresso italiano.

«L'obiettivo – spiega Fabio Verona – è quello di andare oltre i luoghi comuni e rendere il consumatore consapevole di ciò che oggettivamente definisce un buon caffè in termini visivi, olfattivi e gustativi, per trasformare un semplice rito in una scelta consapevole e motivata».



Pianta del caffè (Foto © Silvia Fissore).

Come si giudica un buon espresso: ecco i parametri sensoriali

Vediamo allora, insieme a **Fabio Verona**, quali sono i parametri sensoriali da utilizzare quando assaggiamo un caffè espresso, utili a valutarne la qualità.

«Non occorre diventare assaggiatori esperti, – rassicura il trainer di Costadoro – basta ascoltare i propri sensi, in primo luogo vista e olfatto».



Un caffè espresso.

L'aspetto: osservare la trama della crema

Il primo parametro, dunque, è **l'aspetto del nostro espresso**: già **l'osservazione della crema**, infatti, ci dice molto sulla tostatura e sulla tipologia di caffè utilizzato. La sua tessitura, può essere fine come nella [qualità Arabica](#) o più grossa come nella Robusta, ma in ogni caso la **trama deve essere compatta**.

Il colore: segno della corretta tostatura

Il **colore**, poi, in una scala da 0 a 10, varia dal giallo paglierino al marrone tonaca di frate: un caffè che sia stato sottoposto a una corretta tostatura ha un colore che si attesta poco sopra la metà di questa scala (tra 5 e 7).

L'aroma: grande fonte di informazioni

Alla vista subentra **l'olfatto**: per valutare l'intensità dell'aroma di un caffè è sufficiente avvicinare la tazzina all'altezza del cuore: la giusta distanza per percepirne tutte le sfumature.

«E gli aromi che siamo in grado di percepire ci raccontano molto di come è stato

raccolto e lavorato un buon caffè» spiega Fabio Verona.

Abbiamo i **classici sentori di caramello e vaniglia**, tipici dei caffè naturali, quelli in cui le drupe sono asciugate naturalmente al sole prima di essere separate dal chicco. **Cannella e agrumi**, invece, appartengono ai caffè lavati, quelli in cui il frutto viene sbucciato subito dopo la raccolta e il chicco, avvolto ancora nella sua mucillagine, viene lasciato fermentare: è proprio questo processo che gli regalerà quelle note agrumate che spesso ricordano quelle del bergamotto o del cedro. Non mancano poi i **sentori floreali**, in particolare di gelsomino, che sono una caratteristica, per esempio, dei caffè etiopi.

Il gusto: giusto equilibrio di amaro, acido e dolce



Caffè pronto per la torrefazione (Foto © Silvia Fissore).

L'ultimo parametro per giudicare un buon espresso è, infine, il **gusto**: sappiamo che il nostro palato è in grado di percepire amaro, dolce, salato, acido e umami. Un **caffè espresso di qualità** ci regalerà il giusto equilibrio di amaro, acido e dolce. I **caffè naturali**, di cui parlavamo prima, sono più dolci e sciropposi in quanto hanno assorbito gli zuccheri delle bucce durante l'essiccazione. Quelli lavati restano invece più secchi, più fruttati e leggeri. Entrambi sono buoni ma ovviamente la preferenza per l'uno o per l'altro dipende dal gusto personale. Denominatore comune di entrambi: **non deve prevalere la nota amara**, in quanto quest'ultima è **indizio di una tostatura troppo prolungata** che causa la caramellatura degli zuccheri presenti nel chicco.

Stesso discorso per le **note troppo astringenti e acide**: sono indizio di un caffè di cattiva qualità all'origine, ottenuto da frutti raccolti troppo acerbi o marci.

I gesti preparatori del barista

Un'ultima valutazione infine possiamo farla anche osservando i **gesti preparatori del nostro barista di fiducia**: l'ideale sarebbe che il nostro utilizzasse **caffè macinato fresco** (cioè entro 15 minuti dalla macinatura). Ma non solo. È molto **importante anche la pulizia**: per avere un buon espresso è bene che il porta filtro venga pulito dai residui del precedente caffè con un pennello o un panno asciutto e che il barista faccia "flussare" per 2/3 secondi l'acqua dal gruppo erogatore così da rimuovere i residui del caffè precedente dalla doccetta.

L'**estrazione del caffè**, infine, deve rispettare il **giusto rapporto tra la dose di caffè macinato e il volume in tazza in un tempo medio di 25 secondi**.

L'**espresso, infine, va servito subito**, appena terminata l'erogazione per evitare la perdita aromatica dovuta al calo di temperatura.

Acqua: prima o dopo il caffè?

Un'ultima domanda che ci stava parecchio a cuore: il **classico sorso d'acqua prima o dopo il nostro espresso?**

«Indubbiamente prima – risponde Fabio Verona – per preparare il palato. Se invece sentiamo la necessità di bere, subito dopo il nostro caffè, significa che ci ha lasciato in bocca un gusto troppo acido e astringente. Indizi di un prodotto di scarsa qualità all'origine».

Data di creazione

19/10/2021

Autore

silvia-fissore