



Macchine da caffè casalinghe: i consigli per un ottimo espresso

Che siano con cialde, capsule oppure con il caffè in grani, le macchine automatiche sono sempre più diffuse nelle nostre case e il giro di affari che alimentano è in crescita. Ma sappiamo utilizzarle al meglio? Conosciamo i segreti per preparare un espresso degno di questo nome?



Tempo fa, un maestro di tè cinese con cui studiavo mi disse: «...**per fare il miglior tè basta prendere un'ottima materia prima, estrarre da essa tutto quello che ha di buono da donarci e lasciargli tutto quello di sgradevole che potrebbe cedere**». Lì per lì pensai: «...grazie mille!! Bella ovvietà, signor Lapalisse! Io ti pago e tu te ne esci con queste frasi scontate.» In seguito, però, mi accorsi che questa era veramente una regola “aurea” da tenere ben presente, e non solo per il tè. **La stessa regola vale anche per il caffè** e, in generale, anche nella vita di tutti i giorni. Così faremo noi e, almeno per quanto riguarda l'ambito caffèicolo, applicheremo questa (apparentemente) semplice regolina. Vediamo come.

All'interno del meraviglioso [chicco di caffè tostato](#) ci sono un'infinità di sostanze potenzialmente solubili in acqua, soprattutto se calda e soprattutto se ad alta pressione. Le pompe a vibrazione, che sono utilizzate in quasi tutte le **macchine per il caffè casalinghe**, arrivano fino a 14/15 atmosfere e quindi avremo tante sostanze idrosolubili.

Macchine da caffè casalinghe, le regole per un espresso da bar

1. Usare materia prima di qualità ed esente da difetti
2. Preferire caffè fresco di tostatura
3. Macinare i grani al momento della preparazione
4. Scegliere oculatamente il macinacaffè
5. Praticare una giusta macinatura

6. Attenzione alla durata di estrazione
7. Pulire correttamente la macchina.



Un caffè di ottima qualità e fresco è la premessa per un buon risultato (Foto © Manuel Terzi).

1. L'importanza della materia prima

Innanzitutto è obbligatorio scegliere un **caffè tostato** di qualità assoluta ed esente da difetti perché se è facilissimo rovinare un caffè anche di ottima qualità per problemi legati all'estrazione o alla poca pulizia/manutenzione delle attrezzature, al contrario **è impossibile estrarre un buon espresso da una materia prima scadente o difettosa.**

2. Rispettare la freschezza

Ma ancora non basta. Dovremo, infatti, tenere conto anche della freschezza perché la "vita" di un caffè tostato è tutt'altro che infinita. Sarà opportuno, anzi necessario, **utilizzare caffè di ottima qualità e anche ben fresco di tostatura**, in quanto la prolungata esposizione all'ossigeno causata dalla non freschezza, provoca reazioni di ossidazione che irrancidirebbero il prodotto, deteriorandolo irrimediabilmente dal punto di vista gustativo.

3. Momento della macinatura

Una volta scelto il migliore – e freschissimo – caffè, dovremo applicare la regolina del maestro di tè. Intanto **quando dovremo macinare i grani?** Per i motivi sopra elencati, **la macinatura va eseguita al momento dell'utilizzo.** Nel caffè macinato, la superficie del prodotto che viene a contatto con l'ossigeno è di gran lunga superiore a quella del chicco integro e quindi la velocità di deauperamento del nostro costoso e delicato tesoro, una volta macinato è enormemente accelerata.

Quindi, macineremo il grano poco prima di estrarre il nostro espresso. Se siamo tendenzialmente perfezionisti (e non mi direte che non lo siamo, vero?) potremmo macinare e lasciare riposare il macinato 3 o 4 minuti, non di più.



Accessori per la caffetteria (Foto © Manuel Terzi).

Macinare... sembra facile! Quando ero bambino, i miei nonni – fortunati perché lavorando nei pubblici esercizi avevano disponibilità di caffè in grani (abbastanza) fresco – la mattina prendevano un pugno di chicchi e li sbattevano in quell'attrezzo micidiale che era il macinino Moulinex a lame. Io non capivo proprio nulla di caffè a 5 o 6 anni ma, nonostante ciò, ricordo che i primi profumi che venivano sprigionati dal macinino erano buoni, ricchi, gustosi, fragranti e piacevoli. Dopo qualche minuto, il caffè si scaldava per attrito e i profumi viravano verso note più acri, bruciate, legnose, empireumatiche e, insomma, una puzza terribile! «...ma nonna, lo macini troppo a lungo! Diventa cattivo e puzzolente!». Ma doveva essere ridotto in "polvere" più sottile, quindi l'unica strada era quella.

4. Il macinatore: quale scegliere?

Oggi, con l'esperienza di qualche anno di lavoro, sappiamo che va bene macinare al momento ma

devo anche stare attento a **scegliere oculatamente il macinatore!** Anche oggi, come 50 anni fa, ci sono strumenti che macinano ma rovinano irrimediabilmente il profilo gusto-olfattivo di un buon caffè. Ecco perché non possiamo “macinare” e basta...

Immagino che vi starette già preoccupando per la cifra da investire in un macinatore “*superprofessionale*”. In verità, abbiamo più di qualche alternativa senza che l’acquisto ci rovini.

Se siamo proprio “*mad about coffee*”, possiamo trovare in commercio **ottimi piccoli macinatori manuali**. Avete presente i vecchi macinacaffè “**Tre Spade**” o “**Peugeot**”? Richiederanno senz’altro alcuni minuti ma potranno garantire un ottimo risultato senza dover investire migliaia di euro nella “Mercedes d’Oltralpe” dei macinacaffè. Esistono anche alcuni piccoli **macinatori elettrici di produzione nostrana** che, ad un costo abbordabilissimo, permettono altrettanto ottimi e più veloci risultati.



Macinacaffè manuali Tre Spade e Peugeot.

5. La giusta macinatura

Quindi abbiamo un macinatore. **Come facciamo ora a trovare la migliore macinatura?** Per ottenere la migliore estrazione, **l’espresso deve scendere cremoso e “a coda di topo”** o, come dicono gli anglosassoni, con la consistenza del miele tiepido. Non deve scendere a filo, o ancor peggio, a gocce, ma non deve nemmeno scendere “gonfio” come uscisse da una bomboletta spray e/o magari pieno di bolle.

La pressione della pompa e la temperatura, abbinate alla giusta macinatura (cioè tale da ermettere di ottenere il macinato della corretta granulometria) dovranno permettere l’emulsione di oli, colloidi, zuccheri e proteine per creare quella meraviglia che è la **crema dell’espresso**. Quindi **cremoso, fluente e “pesante”**. In pratica, come dico sempre nei miei corsi, devo trovare un “equilibrio” tra la forza che la macchina dedica all’estrusione e la resistenza che la polvere, la

cialda o la capsula di caffè macinato le oppone.

Più il macinato ha granulometria fine, maggiore sarà la resistenza che oppone al passaggio dell'acqua. Quindi se l'**espresso scende troppo velocemente capisco che la macinatura è troppo grossa, e viceversa**. Una volta raggiunto l'equilibrio, seguendo quanto sopra scritto, abbiamo trovato la macinatura corretta.



6. Durata di estrazione

Una volta trovata la giusta macinatura, come stabilire quando interrompere l'estrazione? Come diceva il mio maestro: «dobbiamo prendere tutto il buono e lasciargli tutto il resto». Facile a dirsi, ma come lo capisco?

Abbiamo sufficienti indicazioni già dall'analisi visiva dell'espresso durante l'estrazione, per poter intervenire in tempo reale. Mi spiego meglio: le **sostanze aromatiche** (buone) tendenzialmente danno un estratto di colore nocciola tostata tendente al rossiccio, mentre le **sostanze tanniche e legnose e la cellulosa** danno un colore decisamente più "pallido" e biancastro nonchè minor cremosità.

Quando l'estrazione inizia a diventare biancastra (e meno cremosa, più liquida) significa che stiamo estraendo sostanze indesiderate. Quindi se, dopo 20/30 secondi, si nota che il colore inizia a sbiancare e l'estrazione perde cremosità, va interrotta immediatamente l'estrazione. Queste sono indicazioni generali da seguire ma non si può prescindere da una forbice temporale indicativa che dovrà stare intorno ai suddetti 20/30 secondi. In pratica va trovato un bilanciamento tra l'**energia** della macchina e la resistenza della cialda del caffè macinato, controllando e fissando tutte le (tante) variabili in gioco.

Quando parlo di **energia intendo temperatura e pressione** ma, naturalmente, la temperatura dovrà essere intesa come temperatura di ogni "componente" che contribuisce alla preparazione: acqua, braccio portafiltro e la stessa tazzina. Tutto deve essere alla giusta temperatura, altrimenti, se il portafiltro o la tazza fossero freddi, introdurrei una variabile incontrollata che mi inficerebbe il risultato finale. Questo è il motivo per cui non potremo aspettarci di accendere la macchina e avere il primo espresso perfetto se non effettueremo prima un corretto riscaldamento.

7. Pulizia della macchina

Ultimo accorgimento per un buon caffè a casa, ma non meno importante degli altri, è di eseguire un'approfondita e scrupolosa pulizia alla macchina ogni volta prima di spegnerla, altrimenti, le tracce di caffè che restano nei componenti della macchina, con il tempo, si ossiderebbero e irrancidirebbero al punto da contaminare le estrazioni successive. Inoltre, asciugandosi e seccandosi, potrebbero portarci residui e polvere in tazza con l'effetto di compromettere il piacere di una buona degustazione.

Data di creazione

22/12/2017

Autore

manuel-terzi