

Il caffè al ristorante: l'importanza della qualità

written by Redazione | 05/09/2022





Il caffè è la bevanda più amata al mondo e anche in Italia, da secoli, fa parte delle nostre abitudini quotidiane. Una tazzina fumante è doverosa appena svegliati per la maggior parte di noi; nel resto della giornata, invece, sorseggiamo il caffè per una pausa rilassante tra amici oppure per un incontro di lavoro.

Ovviamente non deve mancare alla fine di un pasto e, per tale motivo, ogni ristorante deve riporre la **massima cura alla qualità del caffè servito** affinché i suoi clienti possano conservare un buon ricordo di un pranzo o di una cena.

Da questo punto di vista, sono fondamentali diversi aspetti, dalla **selezione della miscela** alla **buona manutenzione della macchina** fino alla **maestria del barista** che deve essere capace di garantire la massima piacevolezza possibile. Se un tempo, infatti, un cattivo caffè al ristorante era tollerato oggi i consumatori sono molto più esigenti e è fondamentale per ogni gestore selezionare ottimi [prodotti caffè per ristoranti](#).

Il rito intramontabile del caffè, tra vecchie e nuove abitudini

Il mercato italiano del caffè occupa una posizione importante nel comparto del food and beverage e alimenta un considerevole giro d'affari.

Sicuramente negli ultimi anni sono cambiate anche le modalità di consumo, con un'impennata nell'utilizzo delle **capsule per macchine casalinghe** (gli ultimi dati relativi al 2020 parlano di un +26,8% nelle vendite a valore in Italia, rispetto al 2019) e **cialde** (+18,2%). È cresciuta anche la vendita del **caffè solubile** (+3,6%) e del **macinato** (+3,4%) anche se si registra l'intramontabile

rito del caffè al bar o al ristorante.



Accorgimenti per un caffè di qualità

Ma quali sono gli **accorgimenti per ottenere un buon caffè al ristorante oppure al bar**? Senza voler entrare in argomenti troppo tecnici, è necessario che:

1. le forniture di prodotti professionali siano di qualità;
2. la macchina per espresso sia sempre sottoposta alla corretta manutenzione e pulizia. Vanno pulite costantemente tutte le componenti, dal piano alla vaschetta fino ai gruppi erogatori. Solo in questo modo, un bar o un ristorante saranno in grado di servire un numero elevato di buon caffè;
3. si controllino regolarmente la giusta pressione dell'acqua e il buon funzionamento del filtro, portafiltro e guarnizioni;
4. l'operatore svolga il suo lavoro con passione ma anche applicando tutti i trucchi del mestiere conosciuto con lo studio e con l'esperienza;
5. sia utilizzata la tazzina corretta, dal momento che l'**aromaticità della bevanda** è influenzata anche dal colore, dalla forma e dal materiale del contenitore.