

# Manuale di Caffetteria



**Accademia di Barman S.r.l.**  
Mod. 32 Rev. 0 Mod Approvato (visto DIR)



## Indice

- *Il Caffè – origini - storia – diffusione*
- *Il Caffè turco*
- *Il Caffè in Italia*
- *Espresso all'italiana*
- *Coffea o pianta del caffè*
- *Paesi produttori*
- *Classificazione del caffè*
- *La torrefazione*
- *La degustazione*
- *Le 5 M per un espresso perfetto*
- *Il Cappuccino*
- *Il Tè*
- *Storia del Tè*
- *Paesi produttori*
- *Botanica*
- *Classificazione del tè*
- *Tè verde*
- *Tè nero*
- *Tè oolong*
- *Tè bianco*
- *Tè giallo*
- *Pu'erh o postfermentato*
- *Qualche consiglio per una tazza di tè*
- *La Cerimonia giapponese del tè*
- *La Cerimonia Cinese del tè*
- *Tisane e infusi*



***Benvenuto!***

*Lo Staff è lieto di accoglierti nell' ACCADEMIA DI BARMAN...*

*Un viaggio meraviglioso ti attende in compagnia dei nostri Trainers che ti guideranno alla scoperta del fantastico mondo del **BARTENDING!***

*La nostra missione sarà quella di trasmetterti le **tecniche innovative** che contraddistinguono la figura del **Bartender**, per ampliare e migliorare le tue abilità e renderti un vero Professionista!*

*Grazie per averci scelto...*

***Forza ragazzi...che lo show abbia inizio!***

*La Direzione  
Accademia di Barman*

## Regole dello Studente

- *Durante il corso tenere i cellulari spenti.*
- *E' vietato fumare nei locali interni.*
- *Avvisa il docente prima di allontanarti dalla classe.*
- *Tieni ordinata la sede del corso e riordinare a fine lezione ciò che è stato utilizzato.*
- *Per qualsiasi parola o termine che non conosci chiedi il significato al tuo docente.*
- *Non fare assenze! E' importantissimo che tu sia sempre presente ad ogni lezione perché perderesti informazioni e dati vitali per la tua conoscenza e per il tuo Successo da Professionista in questo ambito.*
- *Se per qualche motivo arrivi in ritardo cerca di avvisare prima il tuo docente.*
- *Per la sicurezza tua e dei tuoi colleghi ti invitiamo a non giocare e/o lanciare oggetti se non espressamente richiesto dal Trainers.*
- *Le attrezzature messe a disposizione dall' Accademia devono essere curate con rispetto.*

*La Direzione  
Accademia di Barman*

## **Regole base del Bartender**

### **Cosa non piace al cliente**

- *Subire un trattamento differente da un altro cliente.*
- *Avere pochi menù confronto al numero dei clienti.*
- *Ricevere menù sporchi, rovinati o incompleti.*
- *Richiedere un prodotto riportato sul menù scoprendo che è esaurito.*
- *Chiedere delucidazioni su ingredienti su piatti o bevande e non avere chiarimenti esaurienti in merito.*
- *Aspettare troppo a lungo dopo aver fatto l'ordinazione.*
- *Appoggiarsi al banco bar o al tavolo e sporcarsi con liquidi residui di drink o altro per negligenza del personale.*
- *Sentire il telefono del locale che squilla troppo a lungo.*
- *Non riuscire a comunicare tra loro per via del volume della musica.*
- *Vedere posate, bicchieri, tovaglioli etc. sporchi o rovinati.*
- *Essere "assillati" da gentilezze o domande forzate o troppo invadenti da parte del personale.*
- *Essere consigliati a forza e contraddetti sulla propria scelta o gusto.*
- *Trovare i servizi igienici sporchi o con delle mancanze (asciugamani, carta, sapone etc...).*

### **Cosa piace al cliente**

- *Essere salutato entrando nel locale, ricevere la giusta accoglienza e considerazione.*
- *Venire salutato nel momento in cui entra nel locale o si avvicina al banco bar.*
- *Venire servito dal momento della sua richiesta entro un max di 3 minuti (per quanto riguarda il banco bar, per la sala 5/ 8 minuti max).*
- *Essere aiutato e consigliato nella propria scelta in modo disinteressato e professionale.*
- *Essere tenuto continuamente in considerazione ma in modo discreto.*
- *Vedere quello che fa il Bartender quando lavora.*
- *Essere sempre coinvolto nelle attività di animazione del bar/locale.*
- *Degustare prodotti qualitativamente validi.*
- *Venire servito da personale dinamico, simpatico e professionale*
- *Essere sempre trattato come un ospite speciale in modo particolare quando è con amici o persone.*
- *Essere messo a proprio agio.*
- *Essere salutato sempre per nome o titolo (avvocato, dottore ecc...).*
- *Poter avvicinarsi al banco bar e poter chiedere "il solito".*

### ***Cosa non si fa dietro al banco***

- *Masticare la gomma.*
- *Bere alcolici.*
- *Mangiare.*
- *Toccarsi i capelli.*
- *Indossare abiti non idonei (lana, pile etc...) o abiti sporchi.*
- *Appoggiarsi, sedersi o assumere posizioni da riposo.*
- *Ritirare bicchieri sporchi dal banco bar o dai tavoli mettendo le dita nel loro interno.*
- *Denigrare o giudicare la scelta del cliente (anche se realmente inopportuna) mettendolo in difficoltà.*
- *Parlare e/o giudicare sport, politica e religione.*
- *Prendere il ghiaccio con le mani o direttamente col bicchiere.*
- *Discutere o litigare con i colleghi e/o titolare davanti ai clienti.*
- *Portare i propri problemi personali al lavoro e influenzare il proprio rendimento.*

### ***Cosa si fa dietro al banco***

- *Essere sempre ben curati nell'aspetto e nell'abbigliamento.*
- *Curare la capigliatura (legare i capelli lunghi e curare i capelli corti).*
- *Mantenere sempre la propria postazione di lavoro ordinata, pulita e rifornita.*
- *Curare il top bar mantenendolo costantemente pulito in tutte le sue parti (piano cliente, posaceneri, liste etc...).*
- *Mettere sempre il tovagliolino o il sottobicchiere quando si serve il drink.*
- *Preparare sempre drinks uguali e fedeli alle ricette internazionali o riportate sul menù*
- *Consigliare o proporre in modo umile e discreto.*
- *Prestare particolare attenzione alle esigenze del cliente anticipando la richiesta esplicita (porgere un tovagliolino, preparare un altro drink etc...).*
- *Interagire e far interagire tra loro i clienti.*
- *Essere al corrente su avvenimenti di attualità.*
- *Avere sempre con se penna, accendino e biglietti da visita del locale.*
- *Informare anticipatamente il cliente sulle eventuali mancanze di prodotti riportati sul menù.*
- *Essere puntuali.*
- *Attenti all'igiene e alle pulizie.*

# Il caffè – origine, storia, diffusione

## Le origini:

In origine, la parola araba "qahwa" identificava una bevanda estratta da alcuni semi che provocava effetti stimolanti ed eccitanti sugli esseri umani. Oggi in arabo con questa parola si indica il caffè. Molti sostengono che il termine caffè derivi dal nome della regione in cui questa pianta era maggiormente diffusa ovvero la Caffa, nell'Etiopia sud-occidentale.

## La storia del caffè:

La pianta del caffè, la *Coffea*, è originaria dell'Etiopia, incerta invece è la presenza spontanea nello Yemen.

Sull'origine del caffè esistono molte leggende, la più conosciuta dice che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in Etiopia ed un giorno queste, incontrando una pianta di caffè, cominciarono a mangiare le bacche ed a masticare le foglie.

Giunta la notte, esse, anziché dormire si misero a vagabondare con un'energia ed una vivacità mai espressa fino ad allora. Il pastore portò i semi della pianta in un monastero dove i monaci li abbrustolirono e verificarono di persona le loro doti eccitanti: la bevanda fu denominata "Kawek: ciò che rapisce e ti porta in alto". Bevendo, prepararono tutta la notte.

Nella realtà i pastori etiopi utilizzarono i semi come ingrediente per spuntini energetici durante le loro giornate sui monti pestandolo con burro e miele.

I turchi portarono la pianta in Turchia e cominciarono la coltivazione dopo aver scoperto che il seme si poteva tostare e si potevano bere le sue proprietà attraverso l'infusione.

Nasce così il vino d'Arabia, odierno caffè turco, bevanda di origine mistica perché creata dai Sufi, monaci turchi, che pregavano Allah prima delle battaglie.



## Diffusione:

Il caffè rimase cultura dell'impero Ottomano fino al XV secolo. Questa data segnò l'inizio della commercializzazione del caffè prima a Damasco e poi al Cairo ed Istanbul.

La prima bottega del caffè apparve a Venezia, nel 1640.

Nel 1650 aprì ad Oxford la prima Coffeehouse, da lì a pochi anni solo in Inghilterra si superavano le 80 coffeehouse.

Nel 1683 gli Austriaci conobbero il Caffè, alla fine dell'assedio di Vienna, i Turchi si ritirarono frettolosamente dal campo di battaglia e dietro di loro lasciarono molti sacchi di caffè.

Un polacco di nome Kolschitzky, che aveva eluso l'assedio dei turchi e guidato il duca Carlo di Lorena in soccorso dei viennesi, riuscì ad ottenere, come ricompensa per la sua azione, quei sacchi di caffè e il permesso di aprire il primo caffè viennese il "Zur Blauen Flasche" ovvero "La bottiglia Blu".

La leggenda narra che nella stessa epoca nacque il Kipferl, antenato del Croissant, creato per celebrare la vittoria Viennese contro l'Impero Turco, la forma di tale dolce ricorda effettivamente la luna della bandiera Turca.

L'origine di questo dolce nella realtà è sconosciuta, è invece certo che la ricetta venne modificata dai pasticceri Francesi che lo arricchirono di burro e lo battezzarono Croissant (Luna Crescente).

Nel 1689 negli Stati Uniti a Boston venne inaugurata la prima bottega in stile Londinese, denominata **London Coffee House**.

Nel 1720 Gabriel de Clieu, un ufficiale della marina francese, salpò alla volta dei Caraibi con due piantine di caffè di cui solo una sopravvisse arrivando alla colonia francese della Martinica.

Da lì, a pochi decenni il caffè si diffuse rapidamente in tutto il Centroamerica.

Nel 1727 il caffè riuscì infine ad arrivare in Brasile dove vennero create le prime piantagioni.



18th century London coffee house

# Il caffè turco

Dall'apertura dei Coffee House fino ai primi anni del 1900, la bevanda consumata in tutto il mondo era il caffè turco. Molto diffuso in Turchia e nei paesi arabi, si prepara nel **cezve**, un tipico bricco di rame e ottone con un lungo manico. In origine, il caffè veniva riscaldato non direttamente sul fuoco, ma in un letto caldo di sabbia portato lentamente a temperatura di ebollizione. Per ottenere un perfetto caffè alla turca è necessario procurarsi del caffè macinato molto fine.

## Come si prepara:

Esistono diversi metodi per la preparazione del caffè turco, il più antico è il seguente:

- Versare nel Cezve 5 gr di caffè e 60 ml di acqua per ogni tazza da preparare
- Aggiungere zucchero a piacere, a seconda del grado di dolcezza desiderato, solitamente 1 cucchiaino da dolce per ogni tazzina, e mescolare per farlo sciogliere
- Portare a ebollizione a fuoco lento
- Mescolare finché non inizia ad addensarsi ed a formarsi la schiuma. Quindi, se ne versa un pochino nella tazzina, circa  $\frac{1}{4}$  di tazzina e si rimette il resto sul fuoco finché non comincia a bollire. A questo punto, dopo aver aspettato qualche secondo, si riempie la tazzina
- Prima di bere il caffè turco bisogna attendere che la polvere di caffè si depositi sul fondo della tazzina.



## Il caffè in Italia

Il caffè fece la sua comparsa a Venezia intorno al 1570.

Grazie ai suoi rapporti commerciali in Oriente fu la prima città a far uso del caffè in Italia.

La più antica caffetteria fu inaugurata nel 1640 ma la più famosa, esistente ancora oggi è il Caffè Florian a Venezia, inaugurata il 29 dicembre 1720 e frequentata da moltissimi personaggi illustri: Casanova, D'Annunzio, Foscolo, Pellico, Goldoni ecc....

Dopo Venezia, la seconda città ad introdurre le caffetterie fu Roma nel 1760 con Il Caffè Greco, molte celebrità varcarono la sua soglia, successivamente arrivarono Caffè Pedrocchi a Padova e San Carlo a Torino e via via in tutte le altre città Italiane.

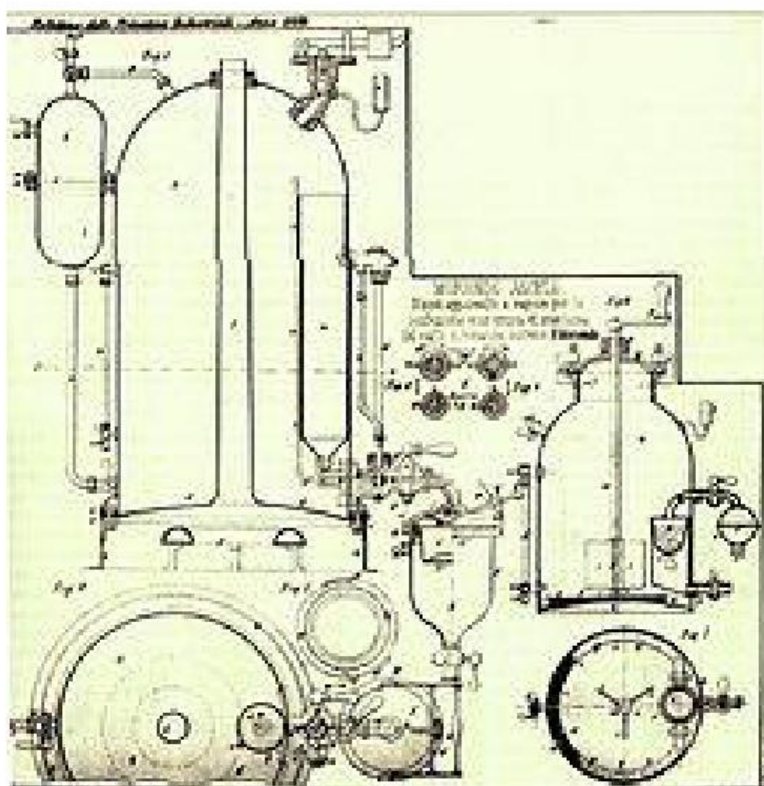
Anche in Italia, come in altri paesi, l'introduzione del caffè si scontrò col parere di alcuni esponenti della Chiesa, tanto che alcuni fanatici cristiani incitarono il Papa Clemente VIII ad interdire la "bevanda del diavolo" ai fedeli. Ma il Papa, assaggiatane una tazza, fu favorevole al suo uso.

Grazie all'approvazione e alla benedizione papale, il caffè moltiplicò i suoi successi.

I caffè divennero presto luoghi dove nascevano e si diffondevano idee liberali, erano frequentati da scrittori, politici e filosofi e si diffusero in tutto il resto dell'Europa.

## Espresso all'italiana

Nel 1884 Angelo Moriondo brevettò la prima macchina espresso.



L'idea di creare un business a livello di industrializzazione di questa invenzione è però da attribuire a Luigi Bezzera nel 1901. Come in una caffettiera “moka” odierna, la macchina da caffè “Bezzera” doveva essere posizionata sui fuochi del gas. Il vapore generato dal calore comportava la risalita dell’acqua attraverso la cialda di caffè e dunque l’infusione.

Finalmente era possibile preparare il caffè “espressamente” e velocemente per ogni cliente.

Il primo a fare un vero e proprio business di questa rivoluzionaria idea fu Desiderio Pavoni nel 1905 con la creazione dell’omonima azienda.

In questi primi tempi il caffè rimaneva comunque privo di crema e scendeva a gocce dalla macchina istantanea.

Nel 1948 Achille Gaggia creò una macchina a pressione con leva manuale, attraverso tale pressione il caffè iniziò ad avere la conformazione che oggi conosciamo attraverso la creazione della crema, prodotta appunto dalla pressione maggiorata.



Da quell'anno, grazie a Gaggia, iniziò un commercio infinito ed in continuo sviluppo delle case produttrici di macchine: Rancilio, Faema, La Cimbali, Della Corte, Nuova Simonelli, Pavoni, Bezzera, Victoria Arduino.

Nel 1961 Ernesto Valente introduce sul mercato la "Faema E61", destinata a diventare la più famosa macchina espresso di tutti i tempi.





Nel 1922 il, grafico Leonetto Cappiello realizzò una locandina pubblicitaria per conto del produttore di macchine da caffè "Victoria Arduino": proprio giocando sulla velocità della preparazione, utilizzò del vapore e preparazione "ad hoc", l'immagine della macchina da caffè a vapore avvicinata ad un "treno espresso (veloce) a vapore" è responsabile della nascita del

**CAFFE' ESPRESSO ALL'ITALIANA**

## Coffea o pianta del caffè

La **coffea** è un arbusto sempreverde appartenente alla famiglia delle Rubiaceae.



La pianta del caffè necessita di piogge regolari e temperature che oscillano tra i 17 e i 23°C. Gli alberi e gli arbusti delle piantagioni sono collocati a 2-4 metri di distanza e iniziano appena dopo tre anni a produrre i frutti.

L'altezza della pianta si mantiene artificialmente a 2,5-3 metri per facilitarne la cura e la raccolta dei frutti; diversamente l'altezza raggiungerebbe anche 10-15 metri.

Le ciliegie di caffè, dette drupe, sono mature quando si presentano con un colore rosso scuro, maturano in momenti diversi e mai tutte assieme (metodo di raccolta picking).

Dopo ogni pioggia, avviene una nuova fioritura, pertanto la pianta presenta fiori, frutti non maturi e drupe rosso scuro nello stesso momento. Ci vogliono 8-9 mesi finché i frutti della coffea raggiungano la completa maturazione.

Esistono moltissimi tipi di coffea, circa 80 specie ma quelle che conosciamo maggiormente per le nostre miscele sono Coffea Arabica e Coffea Canephora (Robusta).



## Il frutto del caffè:

È un seme di un frutto simile ad una ciliegia; in ogni frutto ci sono 2 semi.

Abbiamo la parte della buccia dal colore rosso intenso e dal sapore dolce.

Nello strato sottostante la buccia troviamo la polpa del frutto, seguita dal pergamino, la pellicina che protegge il seme e che si stacca durante la lavorazione del caffè.



## Coffea arabica

Ha origine nel territorio montuoso dell'Etiopia.

Si tratta della qualità più pregiata di caffè e rappresenta il 70-75% della produzione mondiale.

L'Arabica cresce rigogliosa nelle zone tropicali tra gli 800 e i 2.200 metri.

Questa varietà è più delicata rispetto alla varietà Robusta, necessita di regolare innaffiatura, mentre non sopporta lunghi periodi di siccità, piogge continue, temperature basse e vento forte. Ama l'ombra degli altri alberi e una temperatura di 20 °C. Questa pianta prospera in America Centrale e in Sudamerica, ma anche nelle coste orientali dell'Africa.

## Coffea robusta

La Coffea Canephora, meglio conosciuta con il nome di Robusta, fu scoperta appena nel XVIII secolo in Congo e deve il nome alla particolare resistenza alle malattie e ai parassiti.

Questa varietà si caratterizza per l'adattabilità, la velocità di crescita e l'elevata tolleranza agli sbalzi di temperatura, qualità decisamente più spiccate rispetto all'Arabica.

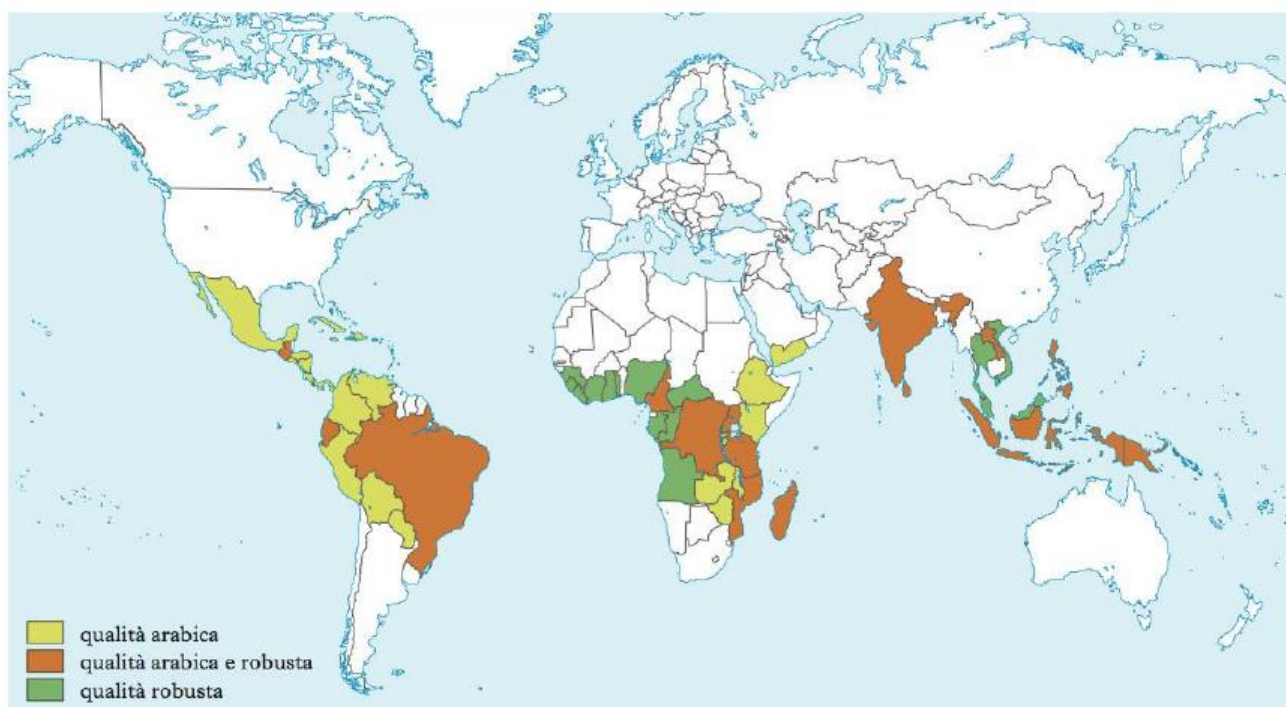
La Robusta copre il 30% della produzione mondiale.

Essa si distingue per il sapore aspro e amaro e si coltiva in zone pianeggianti fino a un'altitudine di 800 metri nell'Africa Occidentale e nelle zone tropicali dell'Asia.



## Paesi produttori

Il caffè è il secondo prodotto commercializzato a livello mondiale, dopo il petrolio, con un volume di mercato pari a circa 15 bilioni di dollari. Costituisce l'unica fonte reale di reddito per più di venti milioni di coltivatori nel Sud del mondo. Una grande maggioranza di queste persone, e indirettamente le loro famiglie, sono sottoposte allo sfruttamento degli intermediari locali e dipendono quasi totalmente dalle forti oscillazioni del prezzo del caffè e dalle speculazioni finanziarie delle grandi borse europee e statunitensi.



La pianta del caffè cresce nella fascia dell'Equatore e viene coltivata nei Paesi con clima tropicale e in altura.

Vi sono paesi come l'America Latina che prediligono Arabica di media qualità.

Quest'Arabica è spesso utilizzata per una buona parte nelle miscele dell'espresso.

Ogni singolo paese dell'America Latina produce caffè con aromi particolari: dalla corposità del caffè Brasiliano all'acido del caffè Colombiano fino al pane tostato del caffè del Portorico.

L'Africa è produttrice di Robusta di medio-bassa qualità; molto importante e più conosciuta è l'Arabica del Kenia e dell'Etiopia.

A causa del clima molto arido e secco i caffè prodotti in Africa sono prevalentemente legnosi ed intensi con retrogusto vicino all'amaro ed al bruciato.

L'Oceania è invece la patria della produzione di Robusta di medio-alta qualità e di Arabica di altissima qualità, basti pensare che paesi come Nuova Zelanda ed Indonesia hanno il primato per la produzione di caffè particolari come il Kopi Luwak.

Il primo produttore al mondo di caffè indiscusso è il Brasile. Esso raccoglie e distribuisce soprattutto caffè Arabica ma negli ultimi anni ha esportato anche una parte della sua produzione di robusta.

Il secondo produttore al mondo di caffè inaspettatamente è il Vietnam.

Esso, infatti, è stato ed è tutt'oggi un produttore e consumatore accanito di tè.

Negli ultimi anni però ha sviluppato anche il business del caffè in maniera esponenziale.

A differenza del Brasile, il Vietnam è produttore di Robusta.

Non meno importante dei primi due paesi è la Colombia. Questo paese proprio nel 2012 è stato superato dall' Etiopia come secondo produttore al mondo di Arabica, però ha mantenuto il primato di primo produttore della categoria MILDS.

Il secondo produttore al mondo di caffè Arabica è l'Etiopia.

Oltre ad essere il paese di origine della pianta Coffea, nel 2012 ha superato la Colombia.

## Produzione mondiale media

Sud America	60 milioni di sacchi
America Centrale e Messico	18 milioni di sacchi
Africa	15 milioni di sacchi
Asia	32 milioni di sacchi
	Circa 125 milioni di sacchi da 60 Kg.
	Valutazioni statistiche come quelle sopra fornite si basano su un peso di 60 kg. per sacco

## Produzioni particolari:

### Kopi Luwak

Coltivato principalmente in Indonesia, è fra i caffè più costosi del mondo e arriva a costare circa 700 euro al chilo. I chicchi si trovano negli escrementi dello zibetto, un animale notturno che si aggira nelle coltivazioni di caffè del Sud Est asiatico. Lo zibetto seleziona le bacche di caffè più mature, le mangia, e poi espelle la parte indigesta, cioè i chicchi. Visto che sono stati parzialmente fermentati dagli acidi e dagli enzimi presenti nello stomaco dell'animale, da quei chicchi si ottiene una bevanda dal gusto vellutato che richiama il cioccolato, priva di qualsiasi retrogusto amaro.

### Black Ivory Coffee

È un marchio di caffè che si produce nel nord della Thailandia.

Si tratta di chicchi di qualità Arabica che vengono ingeriti dagli elefanti e poi raccolti dalle loro feci. Come avviene per il caffè Kopi Luwak, il gusto è influenzato dall'azione degli enzimi digestivi degli elefanti, che rompono le proteine del caffè, e quindi permettono di ottenere una bevanda meno amara. Per la digestione dei chicchi possono volerci dalle 15 alle 70 ore, tempo durante il quale i chicchi subiscono una fermentazione simile a quella delle uve per la produzione di vino.

È tra i caffè più costosi del mondo e può arrivare a costare 900 euro al chilo.

### Fazenda Santa Ines

Prodotto in Brasile, nello stato del Minas Gerais, ai piedi delle Mantiqueira Mountains.

La varietà di caffè è la Yellow Bourbon e la raccolta viene da sempre fatta a mano. Le ciliegie sono raccolte in un panno in modo che il caffè non venga contaminato e non perda la sua qualità.

La bevanda che si ottiene ha un sapore delicato che ricorda la dolcezza dei frutti di bosco maturi e del caramello.

### Hacienda La Esmeralda

Il caffè dell'Hacienda La Esmeralda cresce nelle piantagioni di Panama ed è uno dei caffè più rari che esistano. La qualità Geisha Grand Reserve deriva da una cultivar molto antica che cresce a 1.850 metri sul livello del mare e sviluppa sentori aromatici e sapori estremamente complessi.

Si ritrovano note di gelsomino e di frutti carnosi, come la pesca e l'albicocca.

È così richiesto che la famiglia per venderlo la famiglia attiva un'asta su internet una volta all'anno.

### Jamaica Blue Mountain

Il Caffè Blue Mountain è famoso in tutto il mondo per la sua altissima qualità.

Viene coltivato su una catena che si erge per più di 2500 metri sul livello del mare.

È molto apprezzato perché ha un particolare equilibrio di aroma, corpo e acidità, è delicato e privo di qualsiasi amarezza. Circa l'80 per cento della produzione è esportata ogni anno in Giappone.

Si usa come base per il liquore al caffè Tia Maria: i chicchi sono tostati per esaltarne l'aroma, macinati e combinati con zucchero, sciroppo, rum e altri ingredienti segreti, che non sono mai stati svelati dai produttori.

# Classificazione del Caffè:

E' importante riconoscere la qualità del prodotto ed il rapporto qualità prezzo; da ciò possiamo capire se il prodotto che stiamo acquistando corrisponde alla descrizione fornitaci dal venditore.

Di fondamentale importanza di questo argomento è tenervi al corrente del grandissimo business che si cela dietro il mondo del caffè.

In commercio, per identificare una determinata qualità di caffè esistono sistemi diversi che tengono conto delle seguenti caratteristiche:

- - *Provenienza*
- - *Difetti*
- - *Specie Botanica*
- - *Metodo di lavorazione*
- - *Annata del raccolto*
- - *Forma della grana*
- - *Colore*

Premettendo che ci vogliono anni di esperienza e tanta formazione per conoscere a fondo ogni singola voce sopraelencata, noi andremo brevemente a capire che cosa indicano le singole voci.

## Provenienza:

Indica il paese di origine; spesso e volentieri prende il nome dal porto dove parte il prodotto.

Questa suddivisione avviene in tre grandi gruppi:

### Milds - Robusta – Brasiliani

#### Milds:

Questa categoria indica i caffè arabica di alta qualità coltivati nel centro e nel sud America (Brasiliani esclusi in quanto utilizzano un metodo di preparazione naturale), vengono considerati Mild anche i caffè arabica lavati di ottima qualità prodotti in Kenya, Tanzania, Burundi e Congo. Questi caffè sono prodotti esclusivamente per via umida (lavati). Di questi caffè viene indicata la zona di produzione ed a volte il produttore di una particolare piantagione.

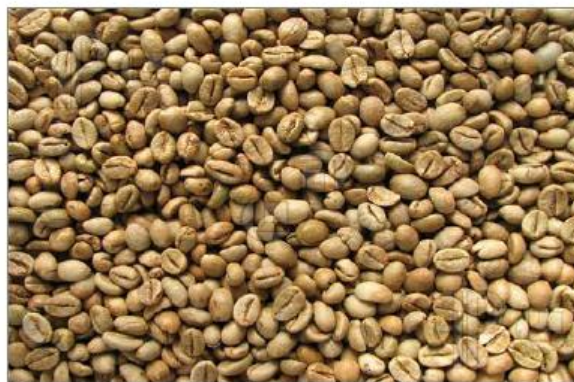


#### Robusta:

Anche per questa categoria il caffè prende il nome dal paese di produzione.

Però in questo caso i paesi interessati sono quelli dell'Africa e dell'Asia.

Sul sacco inoltre, viene specificato se lavati (Washed) o naturali (Unwashed) e il tipo o il crivello (grandezza) del chicco.



#### Brasiliani:

Questa categoria rappresenta tutti i caffè provenienti dagli stati del Brasile.

Questi caffè vengono suddivisi in tre grandi famiglie: i Santos, i Parana, i Rio Minas.

I caffè brasiliani occupano circa il 30-40 % della produzione mondiale.



## Specie Botanica:

Viene indicata quasi sempre la specie botanica della pianta.



## Metodo di lavorazione:

Esistono due tipi di lavorazione del caffè dopo la raccolta.

**Unwashed** (naturale) caffè lavorati a secco.

**Washed** (lavato) caffè lavorati con acqua.

Al di là del colore si accentua il sapore dolce ed intenso per quanto riguarda il naturale, mentre l'aroma ed il profumo di primavera, di frutti, acido e fresco sono le principali caratteristiche dei caffè lavati. La stessa Arabica lavata avrà un profumo decisamente più fresco rispetto alla stessa lavorata in modo naturale.

Da questo concetto nascono i particolari aromi e prezzi per la creazione di miscele che i torrefattori ci consigliano.

## Colore:

Il colore del caffè varia a seconda della zona di provenienza, della specie botanica, della durata di conservazione: il giallo dei vecchi raccolti di arabica naturali, il bruno dei robusta, il verde dei nuovi raccolti di arabica, fino al blu dei caffè centro-americani lavati, ed infine dal metodo di lavorazione che si ha avuto in seguito alla raccolta.

Per quanto riguarda l'Arabica avremo un colore verde/azzurro a seguito di un metodo lavato e verdastro a seguito di un trattamento naturale.

Per quanto riguarda la Robusta avremo un colore verdognolo/giallo a seguito di un metodo lavato e giallo/bronzo a seguito di una lavorazione naturale.

## Annata del raccolto:

L'annata è normalmente considerata di due anni perché è reso ufficiale dalla ICO (anno caffèicolo) che il raccolto inizia sempre il 1 ottobre e finisce il 30 settembre dell'anno successivo.

I caffè brasiliani hanno spostato la statistica dal 1 luglio al 30 giugno dell'anno seguente.

Si possono avere le seguenti definizioni:

**Old crop** - raccolto da due o più anni

**Past crop** - raccolto nell'anno precedente

**Current crop** - raccolto in corso

**New crop** - prossimo raccolto

Oltre a tali definizioni, il raccolto si distingue tra **Principale** e **Fly crop** (raccolto secondario)

## La raccolta dei frutti

**PICKING** - i frutti vengono raccolti a mano uno ad uno selezionando solo quelli maturi; si tratta di un processo molto laborioso e costoso, gli addetti alla raccolta devono passare tra i vari filari più volte ma questo metodo offre un elevato standard qualitativo.



**STRIPPING** - si tratta di un processo più rapido ed economico rispetto al picking in quanto in un unico passaggio vengono raccolti dalla pianta tutte le drupe senza fare distinzione sul diverso grado di maturazione, ma il raccolto è meno pregiato in quanto composto da frutti con diversi gradi di maturazione



**MECCANICO** - la raccolta avviene attraverso l'uso di mezzi meccanici che velocizza il processo e riduce i costi. Il raccolto risulta tuttavia essere meno accurato e pregiato.

## Forma della grana:

Questa voce consente di avere dei parametri a livello visivo del prodotto che stiamo analizzando.

**Flat bean** - grana piatta, talvolta allungata.

**Bourbon** - grana arrotondata e convessa.

**Peaberry** - Grano piccolo e rotondeggiante presente sia nell'arabica che nel robusta.

Questo chicco in Italia era conosciuto con il nome di perla.

Oggi anche da noi è conosciuto con il nome di **Caracolito**.

**Maragotype** - grana particolarmente grossa con solco irregolare

**Robusta** – Grano con faccia anteriore convessa ed estremità arrotondate. Quello indiano può presentare le estremità leggermente appuntite.



1 - Flat Bean



2 - Bourbon



3 – Peaberry o Caracolito



4 - Maragotype



5 - Robusta Africana



6 - Robusta Asiatica



7 - Robusta Brasiliana



8 - Robusta Indiana

## Grossezza della grana:

E' indicata con il crivello (screen in inglese, crible in francese). Nella crivellatura si setacciano i chicchi usando lastre con fori calibrati. Il diametro dei fori, indicato in 64esimi di pollice, indica il crivello. Così, ad esempio, il caffè che non attraversa i fori del diametro 18/64 di pollice, viene catalogato di crivello 18 o superiore.



CRIVELLO	DIAMETRO IN MM
20	8
19	7,5
18	7
17	6,75
16	6,3
15	6
14	5,6
13	5
12	4,75
10	4

## Difetti ed impurità:

Si prende in esame il numero di difetti (grani difettosi neri e rinsecchiti o corpi estranei tipo pietre e legnetti) presenti nella merce.



# La torrefazione

La torrefazione è considerata la fase più delicata della lavorazione del caffè.

Con questa operazione, i chicchi, modificandosi chimicamente e fisicamente, sviluppano le sostanze aromatiche che rendono il sapore del caffè molto gradito.

Il processo di torrefazione inizia quando le grane verdi vengono introdotte all'interno delle macchine torrefattrici. "Durante il processo il vero protagonista diventa il calore, infatti sotto il suo effetto il caffè viene modificato per così dire nell'"anima" e nel "corpo".

A 100°C i grani iniziano a cambiare colore, passando dal verde al giallo, iniziano a disidratarsi emettendo vapore acqueo ed un odore simile al pane tostato.

Oltre i 120°C il colore inizia a diventare castano. La tostatura vera e propria dei chicchi inizia ad una temperatura di 160°C fino ad un massimo di 225°C; il ciclo completo, a seconda dei macchinari utilizzati, dura dai 12 fino a 20 minuti.

Nel cilindro di tostatura i grani, via via che si abbrustoliscono, modificano il loro stato ed il loro colore verso tinte brune. Superati i 180°C le grane iniziano a sprigionare l'aroma, aumentando di volume, perdendo circa il 20% del peso e acquistando lucentezza.

Con l'abbrustolimento, che deve essere arrestato al momento giusto, il processo chimico si conclude, e il caffè viene fatto raffreddare rapidamente in vasche appositamente ventilate.

Il grado di torrefazione tuttavia varia da nazione a nazione, ed anche tra le diverse zone di uno stesso stato, addirittura in Italia accade che il livello di tostatura sia diverso tra le varie regioni, tendendo ad ottenere delle tostature più spinte e quindi più scure per i prodotti destinati alle regioni meridionali rispetto a quelli destinati alle regioni settentrionali.

La miscelazione delle varie qualità di caffè viene effettuata per amalgamare i vari aromi delle singole tipologie e può avvenire sia prima, che dopo la tostatura; infatti per poter ottenere un buon prodotto in tazza è necessario considerare molti fattori, come la provenienza del caffè, la qualità del prodotto, la dosatura della miscela e la tostatura.

Dopo la torrefazione uno dei nemici più pericolosi del caffè è l'usura del tempo.

Anche i prodotti migliori perdono infatti la loro fragranza e deperiscono facilmente con il passare del tempo. Ciò è dovuto all'irrancidimento dell'olio di caffè, ma soprattutto alla perdita o all'alterazione nella composizione dei costituenti volatili dell'aroma del caffè.

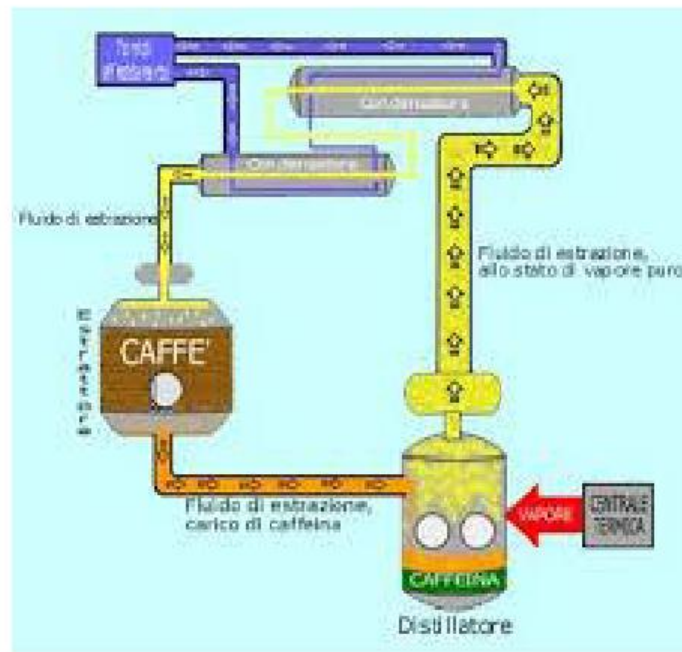
La principale causa dell'alterazione è rappresentata dall'ossidazione diretta, per azione dell'ossigeno dell'aria, o dall'ossidazione indiretta, per azione di perossidi che si sono formati a loro volta per ossidazione dell'olio di caffè. Il deterioramento è ancora più veloce per il caffè macinato, perché la superficie a contatto con l'aria è più estesa.



## Il caffè decaffeinato:

Il processo di decaffeinizzazione fu inventato dal tedesco Ludwig Roselius nel 1905.

Dopo pochi anni il caffè da lui sperimentato venne commercializzato con il nome di caffè Hag.



Un caffè "arabica" presenta un contenuto iniziale, naturale di caffeina attorno all'1,2 - 1,5%, mentre un caffè "robusta" si aggira attorno al 2 - 4%.

Il caffè decaffeinato è un caffè al quale è stata rimossa, per mezzo di un processo tecnologico, la caffeina in esso contenuta. Successivamente al processo di decaffeinizzazione il contenuto residuo ammissibile di caffeina deve essere non superiore al 0,1% in peso sul prodotto secco.

La caffeina purificata viene utilizzata nell'industria chimica, alimentare e farmaceutica.

L'estrazione attuale per l'ottenimento della caffeina pura viene operata direttamente sui chicchi di caffè. Il solvente maggiormente utilizzato è l'**anidride carbonica supercritica**.

In passato veniva usato il **diclorometano** per via del suo basso punto di ebollizione, ma è stato abbandonato per la sua pericolosità (è un solvente "ritenuto cancerogeno potenziale per l'uomo").

Il più immediato e tradizionale dei metodi prevede invece le seguenti fasi:

1. Il caffè crudo (non ancora tostato) viene trattato con un solvente (ad esempio l'acetato di etile) in modo da estrarne la caffeina;
2. Il caffè così decaffeinato viene trattato a vapore, per eliminare completamente il solvente;
3. Infine viene essiccato e tostato (> 200 °C) affinché torni all'iniziale grado di umidità.

Alcune fonti affermano che il lavaggio del chicco di caffè ne elimina anche gran parte delle sostanze benefiche, che l'aroma sia differente da quello del caffè non decaffeinato e che l'estrazione rimuova anche gli oli naturali (diterpeni) presenti nel caffè.

L'estrazione con l'**anidride carbonica supercritica** viene condotta inumidendo inizialmente i chicchi con vapore e acqua fino ad avere 30-40% di umidità che gonfia il chicco facilitando l'estrazione; quindi passano in appositi estrattori a colonne insieme con l'anidride carbonica.

Negli estrattori industriali la temperatura e la pressione arrivano rispettivamente fino a 40-80 °C e a 120-180 atmosfere, quindi il flusso di CO<sub>2</sub> estrae la caffeina dai chicchi, che successivamente sono separati ed essiccati. La CO<sub>2</sub> satura di caffeina passa in un secondo sistema pressurizzato dove la caffeina viene recuperata per mezzo di una diminuzione di temperatura o pressione oppure per mezzo di carbone attivo.

Questo metodo sembra assicurare la maggiore selettività di estrazione (si estrae quasi esclusivamente la caffeina senza intaccare altre sostanze che concorrono alla qualità e all'aroma del caffè).

Per la decaffeinizzazione del caffè crudo si utilizza un solvente organico per uso alimentare e farmaceutico: il **diclorometano** (o cloruro di metilene).

Nel processo di decaffeinizzazione tale sostanza interviene come "coadiuvante tecnologico" e come tale non determina alcuna reazione chimica nel chicco, bensì ha la sola funzione di sciogliere la caffeina con cui viene a contatto e di estrarla fisicamente dal caffè. Essendo questa sostanza altamente volatile, il prolungato flussaggio finale di vapore acqueo ne garantisce la rimozione già nell'ultima fase di lavorazione. È pertanto evidente che, dopo la tostatura (che avviene a temperature che superano i 200°C), non sia possibile rilevarne tracce.

Dopo l'evaporazione del solvente la caffeina viene purificata e utilizzata nell'industria chimica, alimentare e farmaceutica.

Tutto sommato questa sostanza ha degli effetti benefici sul nostro corpo se ingerita in dosi limitate; 300 mg. al giorno: attenua la stanchezza, riduce il mal di testa, migliora la concentrazione.

E' anche da ricordare che in dosi superiori ai 400 mg. al giorno gli effetti benefici sopraelencati diventano negativi.

## Il caffè decerato:

Per abbattere il contenuto di cere presenti nel caffè può essere utilizzato esclusivamente il diclorometano.

E' possibile ottenere la sola deceratura poiché il trattamento utilizzato, seppur comparabile a quello di decaffeinizzazione, mantiene tuttavia nel caffè trattato buona parte del contenuto di caffeina.

## Il caffè solubile:

Il caffè viene generalmente fornito al produttore già tostato, macinato e miscelato.

Si procede quindi alla produzione della bevanda in enormi caldaie riempite con acqua e caffè macinato. Parte dell'acqua viene poi fatta evaporare per aumentare la concentrazione dell'infuso.

A questo punto il liquido viene fatto passare attraverso un grande cilindro in cui viene convogliata dell'aria ad altissima temperatura che determina l'evaporazione dell'acqua rimanente.

Si ottiene così una polvere molto fine che viene poi confezionata nei tradizionali sacchetti o barattoli.

Il tipo granuloso viene invece prodotto per liofilizzazione: il concentrato viene surgelato e rotto in granuli, che vengono poi riscaldati all'interno di una camera in cui è stato ricreato il vuoto.

L'acqua contenuta nei granuli congelati può così evaporare anche a temperature molto basse, lasciando i granuli "secchi" e pronti per il confezionamento. Basteranno un po' di acqua calda e qualche minuto di attesa per un caffè corroborante... e istantaneo.

Esempi di bevande solubili utilizzate nei locali sono: la bevanda al Ginseng e la Bevanda al Guaranà.

Abitualmente vengono chiamati erroneamente caffè ma esse sono bevande.

Il nome caffè è da attribuirsi solo al seme prodotto dalla Coffea.

Questo genere di prodotti solubili sono miscele composte da zucchero, latte scremato in polvere, aromi caramellati, conservanti e una percentuale di Ginseng o Guaranà che può variare dallo 0,4% al 25%. Questa percentuale è decisa in base alla politica aziendale del produttore.

## La degustazione alla Brasiliana

L'arte della degustazione del caffè è ricca di elementi per riconoscere tutte le sfumature ed aromi ed apprezzarne appieno le qualità.

Per apprezzare un buon caffè bisogna affinare i nostri sensi come la vista.

Si guarda soprattutto la cremosità.

La crema deve avere una trama fitta a maglie strette, un colore nocciola con striature brune, senza presentare bolle d'aria o macchie bianche.

Il suo colore testa di moro è dovuto alla caramellizzazione degli zuccheri, che si verifica nel corso della tostatura.

Il caffè va annusato avvicinando la tazzina al naso e, inspirando profondamente per qualche secondo, si può percepire l'intensità aromatica del caffè e oltre al tostato si possono avvertire i profumi freschi come il gelsomino, la mandorla, il cioccolato, il pan tostato, miele ed agrumi.

E infine il caffè va gustato.

La degustazione del caffè avviene utilizzando il *goûte café*, un apposito cucchiaino ricurvo creato appositamente per facilitare l'analisi sensoriale. Quando si assaggia, il liquido va aspirato dal cucchiaino e "nebulizzato" sul palato, in modo che entri in contatto con le papille gustative più facilmente per poter cogliere le sfumature che formano l'equilibrio tra i sapori e la giusta armonia di amaro e dolce.

Gli oli e gli zuccheri presenti nel caffè offrono una piacevole morbidezza al palato, che viene identificata come corposità. Una volta deglutito si può avvertire in bocca la sensazione di astringenza che non deve essere mai elevata in un buon espresso.

Il primo sorso ci racconta l'equilibrio del caffè: in particolare se ne sente il corpo, ovvero quella sensazione di piacevole rotondità e cremosità. Una volta deglutito si può avvertire in bocca la sensazione di astringenza che non deve essere mai elevata in un buon espresso.

Dopo l'assaggio del caffè, durante l'espiazione, si cominciano a sentire anche quegli aromi che si rivelano per via retronasale.

La finezza, la ricchezza e la persistenza vengono valutate dunque anche in seguito alla deglutizione.

Per identificare queste sensazioni si parla di *after-taste*, ossia ciò che permane in seguito all'assaggio vero e proprio.

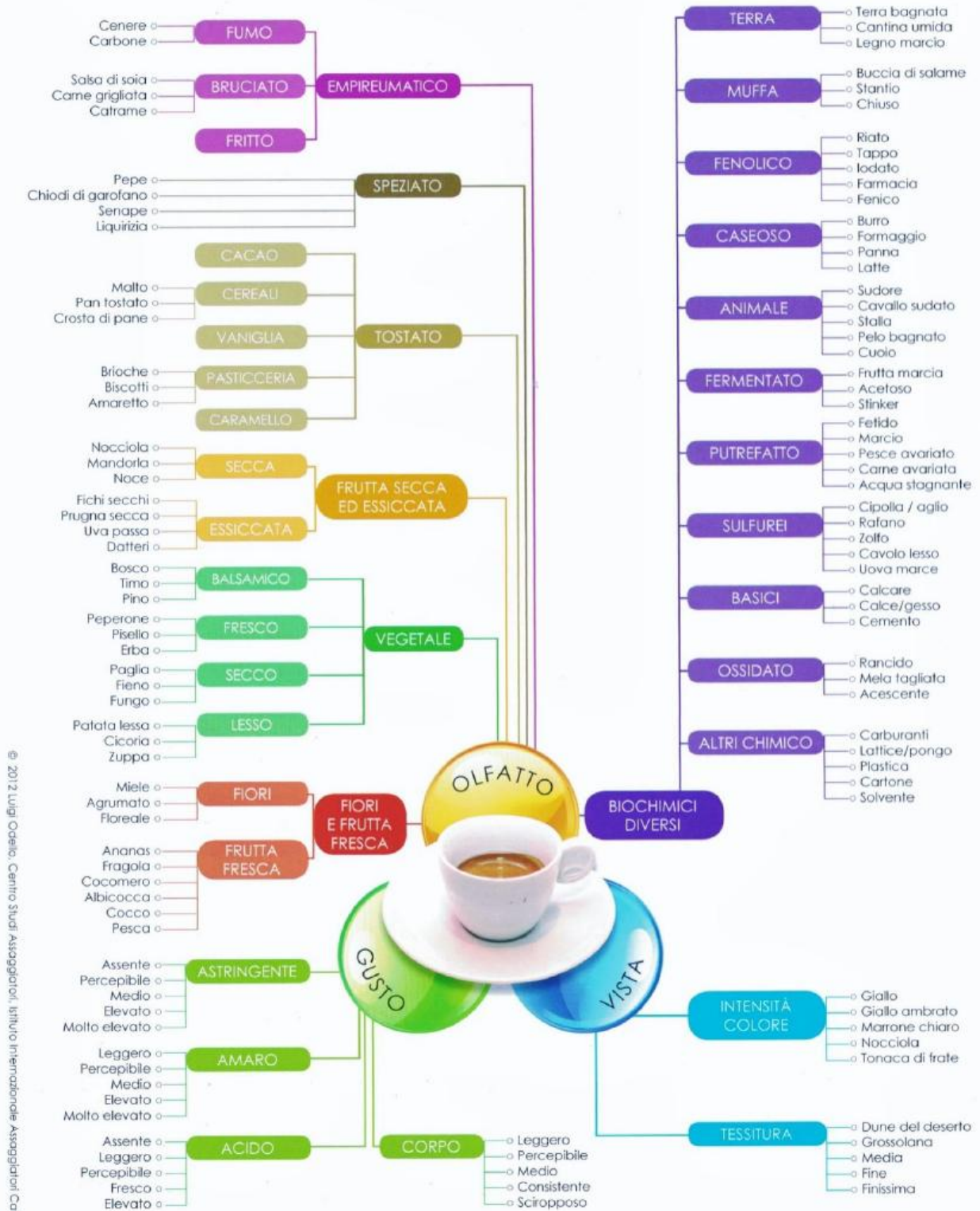




ISTITUTO INTERNAZIONALE  
ASSAGGIATORI CAFFÈ

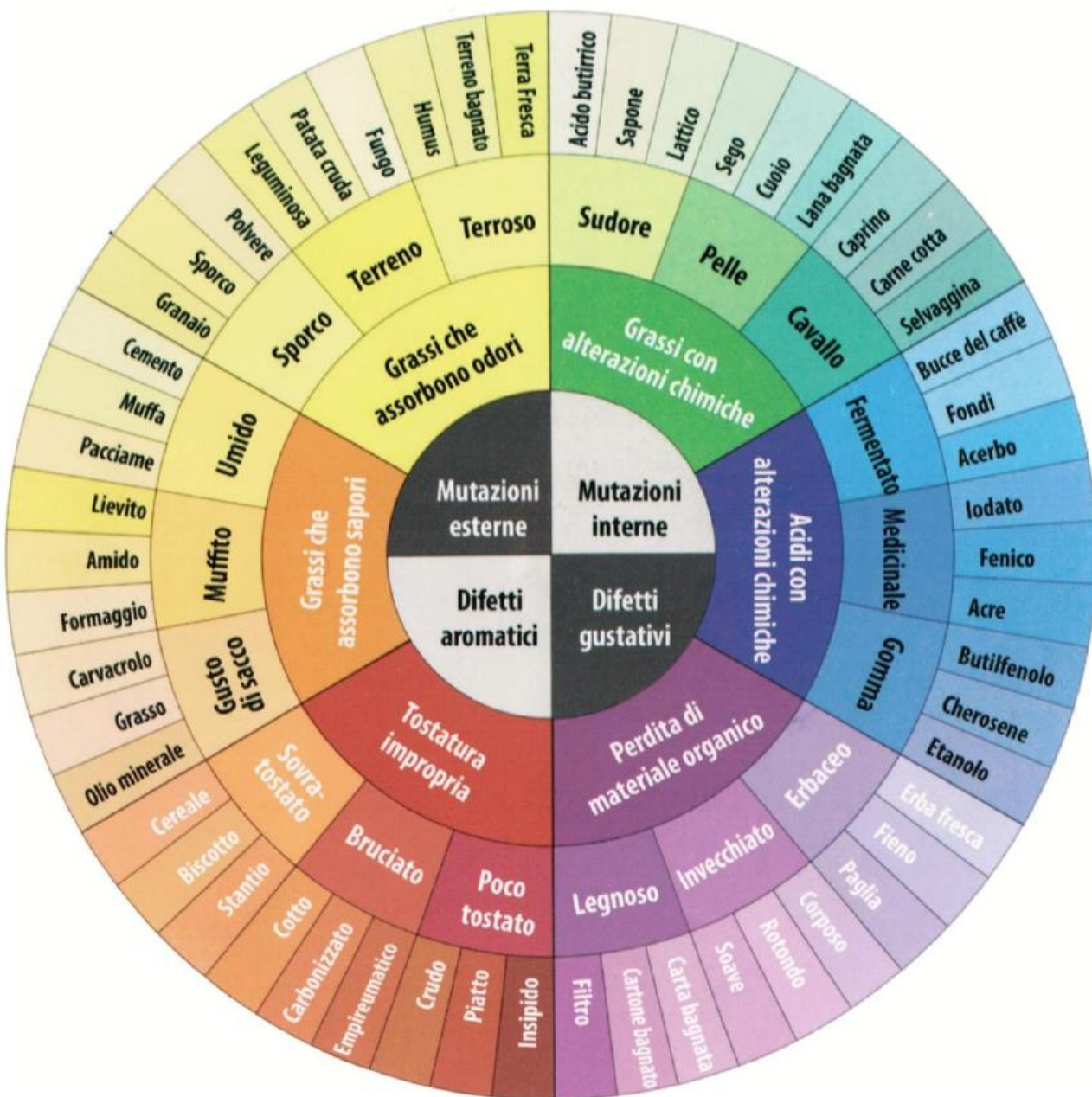
# MAPPA SENSORIALE DEL CAFFÈ ESPRESSO

Scheda guida: Giudice..... Campione..... Data.....



© 2012 Luigi Odello, Centro Studi Assaggiatori, Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè





# Le "5M" per un espresso perfetto

Il risultato finale per un espresso perfetto è frutto di un'accurata procedura che può essere sintetizzata con la regola delle 5M

Miscela, Macinadosatore, Macchina, Mano dell'operatore e Manutenzione delle attrezzature

## Miscela

La prima regola è utilizzare una miscela di ottima qualità.

I controlli qualitativi sulla miscela devono essere centrati su tre punti.

- Qualità della miscela: elevata ma soprattutto costante nel tempo.
- Freschezza del prodotto: il caffè dopo essere stato torrefatto perde progressivamente le proprie caratteristiche, in un tempo variabile secondo il tipo di confezionamento; pertanto è importante che esso sia il più fresco possibile.
- Conservazione: il caffè va conservato in un ambiente non troppo freddo né caldo e, possibilmente, non umido.

## Macinadosatore

Il macinadosatore ha una duplice funzione: macinare il caffè alla giusta dimensione e dosarlo nella giusta quantità. Il caffè in polvere consente un maggior contatto con l'acqua e un'estrazione migliore dei vari componenti, ma la polvere perde rapidamente gusto e aromi; ecco perché i chicchi sono macinati poco prima dell'uso.

Nell' antichità il caffè veniva macinato con il pestello ed il mortaio per ricavarne una polvere il più solubile possibile. Furono i Turchi i primi a inventare il macinino a manovella.



I tipi di macinadosatore sono due: con macine piane e a macine coniche. In entrambi i casi, una macina è collegata all'albero motore (e gira), l'altra è posta sopra, collegata con una ghiera filettata che consente di regolare la distanza tra i due dischi, e conseguentemente il grado di finezza del macinato.

### **Regolare la macinazione**

Il corretto grado di macinazione dipende da vari fattori: l'umidità nell'aria, il tipo di miscela, la taratura della macchina espresso, la quantità di caffè per ogni dose. È impossibile definire a priori uno standard di macinazione.

Per ottenere un caffè normale di circa 3 cl occorrono 20-25 secondi; se impiega più tempo significa che la polvere è macinata troppo finemente, perciò va aumentata la distanza delle macine; se invece ne impiega meno vuol dire che scende troppo velocemente, quindi la polvere è troppo grossa e occorre avvicinare le macine per renderla più fine.

Le cause di un'infusione troppo veloce o troppo lenta possono essere altre: per esempio, una dose scarsa o eccessiva; in questi casi il grado di macinazione non c'entra.

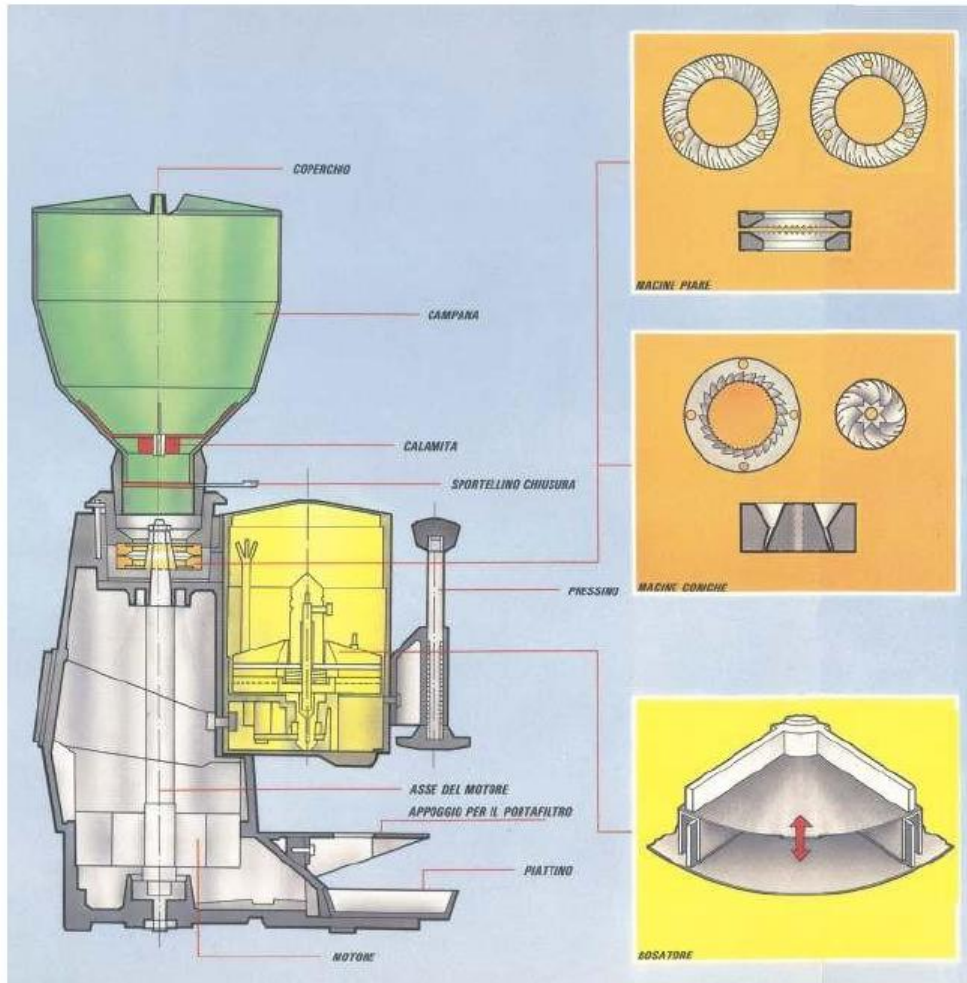
### **Regolare la dose**

La quantità di caffè che il dosatore fa cadere nel filtro a ogni scatto, deve essere di circa 7 g; si può anche decidere per quantità leggermente inferiori (6,5 g) o superiori (7,5 g).

Per effettuare il controllo, utilizza una bilancia di precisione, questa verifica, semplice e veloce, va fatta ogni volta che ci sono modifiche, per esempio un cambio di miscela o un intervento tecnico sul macchinario.

Modificare la taratura di un dosatore è un intervento semplice: è sufficiente modificare l'altezza dello scatto, agendo su una vite all'interno o all'esterno del dosatore, in base ai modelli; avvitando la dose si riduce, svitando aumenta. Dopo avere variato la taratura del dosatore, è indispensabile ripetere l'operazione di controllo per verificare il risultato.





## Macchina espresso

La macchina permette di ricavare un caffè facendo passare, attraverso la polvere, acqua calda a circa 90°C alla pressione di 9 atm. L'azione combinata di acqua bollente e forte pressione, consente di ottenere un caffè con un gusto e un profumo superiori a quelli che si ottengono con tutti gli altri metodi. Non è un caso che l'espresso italiano sia apprezzato e diffuso in tutto il mondo.

Le macchine espresso possono funzionare con vari sistemi tecnici: a leva, idrauliche o, più moderne, a erogazione continua. Oggi gran parte delle macchine in commercio è a erogazione continua, e questo è il tipo di macchina che verrà esaminato.

In riferimento agli automatismi di funzionamento, possiamo distinguere tre tipologie di macchine: manuali, semiautomatiche e automatiche. In quelle manuali tutte le fasi di realizzazione di un espresso sono eseguite manualmente dall'operatore; nelle semiautomatiche si ha l'interruzione automatica, che permette all'operatore di non preoccuparsi di chiudere l'erogazione ed eseguire nel contempo altre operazioni. Ultime, anche nell'inserimento sul mercato, sono le macchine automatiche che, a parte il comando di inizio erogazione, fanno tutto da sole, compreso la macinazione e l'eliminazione del caffè utilizzato.

Le macchine manuali oggi sono meno utilizzate e quelle automatiche, relegate nel passato a un uso ridotto perché considerate di livello qualitativo inferiore, sono migliorate moltissimo e stanno conquistando importanti quote di mercato.



## Mano

Una volta stabilita la dose corretta, il caffè viene mandato nel filtro di erogazione.

Quest'ultimo viene sostenuto dal porta-filtro (volgarmente chiamato braccio o gruppo).

La pressatura è uno dei punti chiave per la preparazione dell'Espresso Perfetto, la **4M**, cioè la Mano del Barista (capacità dell'operatore).

Pressare la polvere, con il pressino incorporato nel dosatore o, meglio, con il pressino a mano. La pressatura deve essere forte (20-25 kg) e il pannello di caffè deve risultare piano altrimenti, poiché l'acqua tende a passare dove scorre più facilmente, verrà sfruttata troppo una parte del caffè, quella più bassa che contiene meno polvere, e poco l'altra.

Terminare la pressatura con una lieve rotazione, per compattare meglio il caffè.

Se durante il dosaggio e la pressatura è caduta polvere sui bordi del filtro, rimuoverla con cucchiaino o spugnetta (efficace risulta anche il palmo della mano, ma non ci si può sporcare le mani con la polvere di caffè e poi servire i clienti).

Agganciare il portafiltro nel gruppo erogatore, ruotando il manico da sinistra verso destra, e stringere in misura adeguata (né troppo né poco).

Inserire sotto il gruppo una o due tazzine, prendendole dai manici (non mettere le dita dove il cliente metterà le labbra) e controllare che siano pulite.

Purtroppo accade che nonostante il lavaggio le tazze rimangano macchiate di caffè o rossetto; ecco perché molti operatori le passano a mano prima di inserirle nella lavabicchieri.

Azionare il pulsante che attiva l'erogazione per il tempo necessario a ottenere la giusta quantità di bevanda (in genere 20-25 secondi). Mentre il caffè scende preparare nel sottobanco piattino con cucchiaino volto verso la nostra sinistra (che corrisponde alla destra del cliente).

Interrompere l'erogazione o attendere l'interruzione automatica.

Al termine dell'erogazione mantenere i portafiltri agganciati con il caffè esausto all'interno: mai caricare preventivamente i filtri con nuovo caffè in attesa di una richiesta.

Ecco come si presenta un espresso standard ben fatto:

- quantità: 2,5 cl,
- tempo di estrazione: 25 secondi,
- crema: densa e spessa color nocciola.

Per un caffè ristretto, la quantità diminuisce a circa 1,5-2 cl. mentre un caffè lungo è di circa 3,5-4 cl.



# Manutenzione

La macchina deve essere sempre mantenuta in ottime condizioni.

Le operazioni più frequenti sono quelle relative alla pulizia delle varie parti e alla regolare sostituzione dei vari componenti (filtri, doccette e guarnizioni).

Periodicamente la macchina deve subire un controllo generale dei componenti interni, meccanici ed elettronici.

Ciò che conta in modo altrettanto importante è la scelta dell'acqua.

Ovviamente il barista non può scegliere il tipo di acqua da inserire nella macchina perché proviene dalla rete idrica.

Per questa ragione ove esiste una macchina espresso esiste anche un addolcitore.

Questo strumento consente di catturare gli ioni di calcio e magnesio presenti nell'acqua; questa operazione permette all'acqua di avere il meno odore possibile ed impedisce al calcare di formare incrostazioni all'interno della macchina.

È importante effettuare periodicamente la rigenerazione delle resine dell'addolcitore, altrimenti in breve tempo la macchina avrà le condutture rivestite di calcare e non potrà funzionare al meglio.

Prima del servizio è importante preparare tutto l'occorrente per evitare interruzioni e ritardi dovuti alla mancanza di materiale di consumo (latte, limoni, zucchero, ecc.).

Per un buon barman è fondamentale disporre di una linea corretta e completa, per non avere difficoltà durante il servizio.

Ecco le varie fasi della preparazione:

- Controllare che l'attrezzatura sia pulita.
- Controllare la macinatura e riempire il dosatore fino a metà.
- Controllare che ci siano tre spugne, una per la lancia vapore e una per la macchina e l'altra per il banco.
- Disporre sul banco i dolcificanti (zucchero normale, zucchero di canna e dietetico, miele), un piccolo bricco con latte freddo e tovagliolini di carta.
- Preparare il punto vendita di paste fresche, brioche ecc.

Operazioni di fine servizio

- Svuotare il dosatore e pulirlo bene con un pennello, il caffè avanzato metterlo in barattolo ermetico.
- Eseguire pulizia con il filtro cieco e l'apposito prodotto alla macchina e pulire filtri e porta-filtri.
- Pulire bene le parti esterne di macchina e macinadosatore.
- Una volta a settimana pulire le macine del macinadosatore con l'apposito prodotto
- Preparare la quantità di brioche che verranno cotte l'indomani mattina a bar chiuso.
- Controllare che i frigoriferi siano pieni.
- Spazzare e lavare bene per terra, pulire bene i tavoli.
- Prima di chiudere controllare che le luci siano tutte spente.

# Il Cappuccino

Il cappuccino è una bevanda di origine italiana composta da caffè espresso e latte montato a crema. Dopo l'espresso è tra le bevande più conosciute e consumate in Italia.

*La leggenda narra di un frate cappuccino che entrò nella bottega di Vienna nel 1683 dove veniva servito una bevanda a base di caffè, per il frate la bevanda era molto aspra e amara, motivo per cui vi aggiungeva del latte.*

*Il nome si riferiva alla somiglianza con l'abito marrone dei cappuccini.*

*Pare che l'idea del cappuccino venne da una preparazione viennese detta "Kapuziner", a base di caffè, panna montata e spezie, attestata dalla fine del XVIII secolo, poi adattata nei territori di Trieste e negli altri possedimenti italiani austroungarici.*

Il cappuccino subì un mutamento insieme al mondo della caffetteria quando intorno agli anni '80 entrò in scena la famosa Latte Art.

Pare che l'inventore di questa disciplina sia stato un famoso barista italiano dal nome sconosciuto.

Da quel momento ad oggi questa disciplina divenne famosa in tutto il mondo tantoché, da dieci anni a questa parte, si organizzano gare a livello mondiale di decorazioni sui cappucci.

Ultimamente ad accrescere l'estetica del cappuccino ci sono le moderne tecniche dell'art coffee e latte art, con le quali è possibile decorarlo tramite disegni fatti con il bricco del latte o strumenti manuali.

## Preparazione:

Per fare un cappuccino perfetto ci vuole un "espresso perfetto"!!!

Fare un espresso come si deve, utilizzando una miscela di qualità, rappresenta certamente un ottimo punto di partenza.

**Caffè espresso:** 25/30 ml. in 25/30 secondi.

**Latte:** deve essere fresco, intero e di alta qualità



L'alto contenuto di grassi (3,5%) del latte intero contribuisce a dare corposità al cappuccino. Per una buona montatura è preferibile impiegare latte ad alto contenuto di proteine (3,2%) in quanto esse contribuiscono alla sua cremosità. Deve inoltre essere quanto più freddo possibile per garantire un maggiore tempo di montatura una volta inserito il vapore (temperatura ottimale da 0° a 4°C.). Lo strumento fondamentale per permetterci di fare una crema eccellente, è la scelta del **bricco** o **lattiera**.



Deve essere in acciaio con la base più larga del corpo, questo facilita il vortice che il latte deve compiere nella fase di montatura. Inoltre la lattiera è meglio se fornita di beccuccio per permettere al barista di praticare la Latte Art.

La tecnica di montaggio è fondamentale. E' innanzi tutto necessario che il latte non superi la metà della lattiera. Quindi, una volta azionato il vapore per eliminare i residui di condensa dalla lancia, s'inserisce verticalmente circa un centimetro sotto il livello del latte azionando forte il vapore. Mentre la crema aumenta, si muove il bricco verso il basso al fine di mantenere la distanza dalla superficie del latte costante.

Quando vediamo che il latte è montato, si affonda la lancia più a fondo fino a scaldarlo alla temperatura desiderata (solitamente sui 55°).

Quindi spegnere il vapore, battere leggermente e girare il bricco più volte fino ad ottenere una superficie perfettamente liscia priva di eventuali bolle.

E' chiaro che questa tecnica, per quanto semplice, deve essere provata in pratica.



# Il Tè

Il tè (scritto anche the o thè) è una bevanda consistente in un infuso o decotto ricavato dalle foglie (a volte miscelate con spezie, erbe o essenze) di una pianta legnosa, la *Camellia sinensis* che viene coltivata principalmente in Bangladesh, Cina, India, Sri Lanka, Giappone e Kenya. L'uso e i cerimoniali del tè sono associati alla tradizione cinese e giapponese.

## Storia del Tè

Sono molte le leggende sull'origine del tè.

Una delle più famose ha come protagonista l'imperatore cinese Shen-Nung, celebre per la sua profonda conoscenza delle proprietà medicinali di erbe e piante.

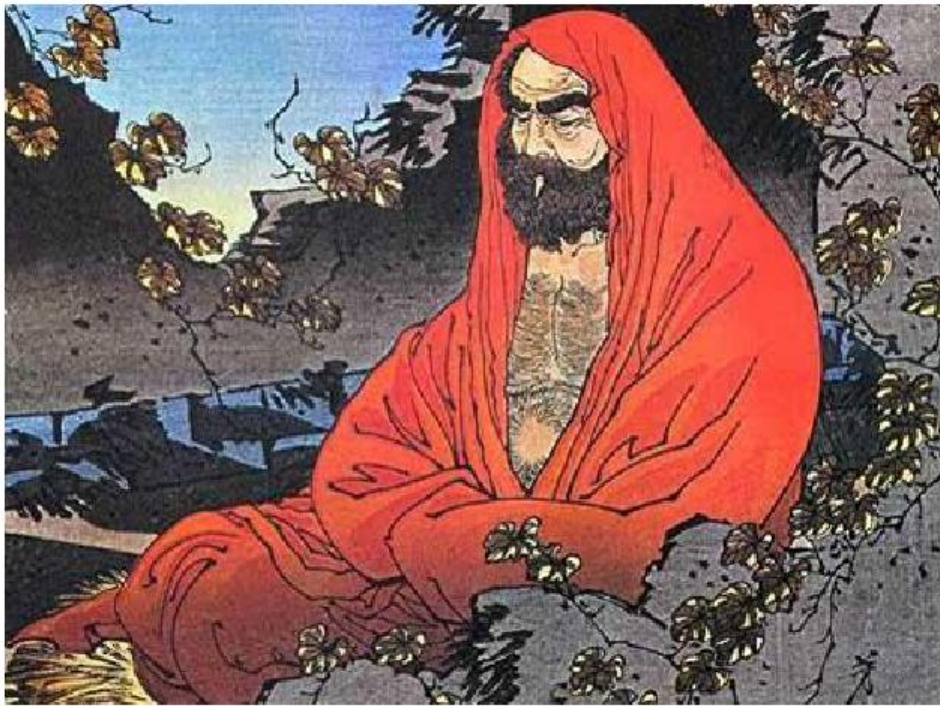
Un giorno il vento fece cadere alcune foglie di *Camelia* all'interno della sua acqua bollente, rivelando all'Imperatore aromi e fragranze molto piacevoli.

Assaggiata la nuova bevanda, Shen Nung si sentì pervaso da una sensazione di benessere generale e così iniziò a studiare e coltivare quella pianta, testando nuovi metodi di preparazione e migliorandoli di volta in volta. Da quel giorno di 5000 anni fa, la metodologia di preparazione del tè si specializzò in tre principali scuole di pensiero, che in ordine cronologico si identificavano in quelle del tè bollito, sbattuto e infuso.



In precedenza le foglie della pianta, erano raccolte e ridotte in poltiglia fino a formare degli impiastri curativi da applicare sulle parti doloranti.

I Buddhisti invece venerano Bodhidharma, il padre del Buddismo Cinese, come “inventore” del tè. Bodhidharma dopo sette anni di meditazione, si assopisce e per la rabbia si strappa le palpebre lanciandole a terra, nel luogo dove caddero le ciglia secondo la tradizione nacque la prima piantina di tè. Il tè divenne quindi la bevanda dei monaci Buddhisti e dei monaci Zen in Giappone che la veneravano proprio per la sua capacità di mantenere lucida la mente durante le ore di meditazione.



La Dinastia cinese Tang usava dapprima essiccare le foglie di tè, per poi compprimerle fino a creare un solido blocco. Al momento dell'utilizzo era necessario staccare la quantità desiderata per poi frantumarla con l'ausilio di un piccolo mortaio.

Dopo di ciò, il tè tritato veniva fatto bollire in acqua insieme ad alcuni ingredienti.

Questa tecnica di preparazione durò fino al X secolo, quando la dinastia Sung iniziò a tritare le foglie di tè, la cui polvere veniva letteralmente sbattuta con un frustino nell'acqua bollente.

A quel tempo il tè assunse molta importanza, anche economica, non a caso era utilizzato come moneta di scambio.

800 anni fa, la dinastia Ming introdusse la tecnica dell'infusione, largamente in uso ancora oggi nel mondo occidentale: le foglie venivano fatte essiccare e poi lasciate infondere in acqua calda.

La prima popolazione europea a conoscere il tè fu quella dei Portoghesi, che nel XVI secolo esplorarono il Giappone. Solo il secolo successivo venne importato in Europa dalla Compagnia Olandese delle Indie Orientali e fu subito un grande successo. Divenne popolare in Francia e in Olanda, per poi diffondersi anche in Gran Bretagna, diventandone uno dei principali simboli.

Dal 1637 la Compagnia Olandese delle Indie Orientali intuì le possibilità di profitto ricavabili vendendo le foglie del tè quali medicamento.

Ben presto però gli olandesi divennero dei grandi estimatori della bevanda, facendone scendere il valore di mercato, e già alla metà del XVII sec. era usanza bere tè nel pomeriggio.

Le notizie riguardanti la bevanda orientale e i suoi benefici raggiunsero anche l'Inghilterra, dove l'abitudine di berla si diffuse velocemente anche presso i ceti intermedi.

Dopo la metà del '600, fu la regina portoghese Caterina di Broganza, ad imporre la moda del tè pomeridiano tra i nobili inglesi.

In Francia uno dei primi ad apprezzare la bevanda esotica fu Luigi XIV, che ne esaltava le proprietà terapeutiche. Molte dame, tuttavia, rimasero fedeli alla cioccolata ed al caffè, affermando che il tè sapeva di "fieno e letame".

Dall'800, per la diffusione in tutto il mondo di questa bevanda si iniziò a coltivarla intensamente in India, Ceylon, Indonesia e successivamente nelle aree dell'Africa Orientale.

## Paesi Produttori

Nel mondo si producono ogni anno oltre 30 milioni di quintali di tè e la maggior parte proviene dall'Asia.

I maggiori produttori sono l'India e la Cina, seguono poi Sri Lanka, Kenya e Indonesia, ma la pianta del tè è coltivata anche in Turchia, Giappone, Nepal, America del Sud.

Anche in Europa è presente una piccolissima produzione di tè nelle Isole Azzorre.



La produzione commerciale del tè si sviluppò solo verso la metà dell'Ottocento quando le prime piantagioni vennero impiantate nella zona dell'Assam e nacque la Assam Tea Company. Da allora la coltivazione del tè si è estesa ad altre regioni e oggi l'India, con 13.000 giardini, è il maggior produttore di tè del mondo (ca. 9 milioni di quintali l'anno). Grande cura è riservata alla tutela delle qualità più pregiate: Darjeeling e Assam, che vengono controllate e certificate dal Tea Board of India che si assicura del rispetto degli standard di qualità che questi prodotti devono avere. Ognuno dei tè provenienti da queste regioni è contrassegnato da un marchio di qualità. In India si producono anche tè verde e oolong di coltivazione biologica nel Darjeeling.

La Cina è la culla del tè e ancora oggi è uno dei maggiori produttori di tè al mondo (seconda solo all'India).

Le piantagioni di tè si trovano principalmente nelle province del sud e nelle regioni centrali. Per lungo tempo esse sono state gestite da cooperative statali controllate da uffici regionali centrali, che erano incaricati di controllare e commercializzare la produzione di tutta la regione. Oggi, a seguito delle riforme introdotte nel paese, sono sorte numerose società private che si occupano di distribuire e commercializzare il tè e si pongono spesso come intermediari tra i produttori e gli importatori.

Il tè a Ceylon è arrivato a seguito di una grande epidemia di un fungo che distrusse tutte le piante di caffè, la coltura predominante nell'isola.

Il merito della riconversione va attribuito alla tenacia di uno degli agricoltori, che piantò i primi semi sulla veranda del suo bungalow e che nel 1873 vendette a Londra i suoi primi tè.

Ceylon è al terzo posto nella classifica dei maggiori produttori di tè che viene coltivato nella parte meridionale dell'isola in sei regioni di produzione, ad altezze che vanno da 900 a oltre 2000 metri. I tè migliori si riconoscono dal colore e dal profumo vivo e lievemente piccante e il gusto varia molto da regione a regione.

Come in India, anche nello Sri Lanka il tè è coltivato in giardini che danno il proprio nome ai tè che vi sono coltivati.

Anche i tè di Ceylon hanno un loro marchio di qualità garantito dal Ceylon Tea Board.

## Botanica

In botanica la pianta del tè, appartenente alla famiglia delle Teacee, prende il nome di *Camellia Sinensis*, questo è il suo nome botanico ufficiale, ma spesso sentirete parlare anche di *Thea bohea* (pronuncia "bohii" che deriva dal nome di una regione cinese), o *Camellia theifera*.

In ogni caso la pianta fa parte della famiglia delle Theaceae e del genere delle Camellie, il nome del genere venne dato da Linneo nel 1735 in ricordo del suo amico boemo Kamel, in latino *Camellus*, missionario in Oriente.

Famiglia: Teacee

Genere: Camelliacee

Specie: *Sinensis*

Varietà: numerose, le due più importanti sono la Assamica e la Cinese

La varietà Cinese è originaria della Cina, e più precisamente della regione dello Yunnan, mentre la varietà Assamica è originaria della regione dell'Assam, in India. In entrambe le aree le piante del tè furono trovate allo stato selvatico, e se ne iniziò quindi la coltivazione.

La varietà Cinese è un arbusto alto da 2 a 3 m, a foglie piccole (da 3 a 6 cm), robusto e resistente sia al freddo sia al caldo. La varietà Assamica è un vero e proprio albero che può crescere sino a 20 m, con foglie grandi, fino a 20 cm.

Questo in natura, perché in coltivazione le piante sono tutte potate in modo da avere sviluppo arbustivo (cioè a forma di cespuglio) e da non superare i 1,20 m di altezza, per facilitare la raccolta. Le foglie della specie *sinensis* sono color verde chiaro lucenti e lanceolate con bordo fogliare seghettato e che raggiungono al massimo i 12 centimetri, mentre la specie assamica presenta foglie dal bordo fogliare liscio, colore più scuro ed intenso che possono raggiungere i 25 cm.



I fiori sono piccoli e dai petali bianchi con grandi stami gialli e sono presenti solamente nel periodo autunnale.

Dopo una prima fase di crescita le piante vengono potate regolarmente per permetterne uno sviluppo lento e costante e dopo il primo anno vengono trapiantate in campo.

La raccolta parte al terzo anno di vita delle piante, se si trovano in zone pianeggianti, mentre se si trovano in collina le piante diventano produttive a partire dal quinto anno di vita.

La pianta dà il massimo rendimento fra l'ottavo ed il decimo anno per poi decrescere lentamente ma la vita produttiva di un arbusto di tè è di circa quarant'anni.

Esistono però appezzamenti di terreno dove sono ancora produttivi degli "arbusti-bonsai" centenari che danno un tè particolare e pregiato, come per esempio in alcune regioni della Cina o nel Loolecondera Estate di Kandy a Ceylon.

Le coltivazioni possono trovarsi dal livello del mare ai 2500 m di altitudine, anche se i tè d'alta quota sono ritenuti più pregiati.

La raccolta viene effettuata più volte nel corso dell'anno, a seconda della zona di coltivazione.

In alta montagna si effettuano 3 o 4 raccolte all'anno, mentre nelle pianure Africane si fanno anche più di 12 raccolte l'anno.

I tè di qualità vengono raccolti a mano, in quanto la raccolta meccanizzata condiziona sempre in negativo la qualità delle foglie.

La qualità del tè è determinata anche da quali foglie vengono raccolte: partendo dall'alto si possono prelevare solo i germogli, il germoglio e la prima foglia, il germoglio e le prime due foglie, e così via fino alle raccolte meno pregiate, in cui non si prelevano i germogli ma solo le foglie più grosse, che crescono più in basso.

Maggiore è la presenza di germogli, più alta sarà la qualità del prodotto.

## Classificazione

Il metodo di lavorazione delle foglie costituisce il fattore più rilevante nel determinare il tipo e la qualità del prodotto finito.

Sono quindi i sistemi di lavorazione che determinano le diverse tipologie di tè e le caratteristiche comuni all'interno della medesima tipologia.

La differenza non sta nella pianta ma nella lavorazione.



bianco



verde



giallo



oolong



nero



pu-erh

I tè si possono classificare secondo due parametri:

in base alle reazioni chimiche che avvengono durante la lavorazione

- tè ossidati
- tè fermentati
- tè né ossidati né fermentati

in base ai sistemi di lavorazione (classificazione cromatica)

- tè verdi
- tè bianchi
- tè gialli
- tè oolong (detti blu-verdi in Cina)
- tè fermentati (detti neri in Cina)
- tè neri (detti rossi in Cina)

## **Classificazione in base alle reazioni chimiche**

Bisogna in primo luogo chiarire la differenza tra ossidazione e fermentazione, termini troppo spesso confusi quando si parla di tè.

L'ossidazione è una reazione chimica che avviene spontaneamente nelle foglie di tè, e ne altera il colore, scurendolo. Se si vuole evitare questa trasformazione bisogna interrompere i processi ossidativi nelle foglie mediante calore. Il calore infatti uccide gli enzimi responsabili dell'ossidazione (e quindi dell'incurimento) e interrompe queste reazioni.

La fermentazione è una reazione chimica catalizzata da microorganismi. Il tè viene messo in opportune condizioni di calore e umidità, in modo che i microorganismi dell'aria possano attecchire e far partire il processo fermentativo.

Ossidazione e fermentazione avvengono quindi in parallelo.

Spesso, e in modo non troppo corretto si parla di tè "fermentati" per indicare i tè ossidati, e di tè "postfermentati" per indicare i tè fermentati.

## **Classificazione cromatica**

La classificazione cromatica è la la classificazione tradizionale Cinese, ed è quella più largamente diffusa ed utilizzata.

## Tè Verde

Il tè verde, profumatissimo e dalle foglie di un bel verde-grigio argentato, è il tè delle origini, conosciuto in Cina da cinque millenni. È un tè né ossidato né fermentato.

Viene fatto seccare ed in seguito torrefatto (Cina) o cotto al vapore (Giappone e raramente anche in Cina) per permetterne la conservazione ed evitarne la fermentazione. A questo punto le foglie vengono arrotolate e selezionate, operazioni che in Cina si svolgono ancora per buona parte a mano.

I migliori tè verdi sono coltivati in Giappone, Cina e a Taiwan (che nel mondo del tè si chiama ancora Formosa) e sono la bevanda preferita di Giapponesi, Cinesi e molti paesi maghrebini.

In Cina il colore dell'infusione è cristallino e varia dal verde-arancio al rosa pallido. In Giappone il tè verde viene polverizzato e preparato sbattendo energicamente con un frullino di bambù il tè nell'acqua bollente.

L'infusione che se ottiene è più colorata che in Cina: va dal verde giada al giallo chiaro.

In Marocco e in altri paesi musulmani si usa per preparare il classico tè alla menta

Povero in teina, digestivo e tonico, questo tè è perfetto dopo pranzo e nel pomeriggio. Sconsigliato la sera per il suo alto tenore in vitamina C. Aggiungere zucchero, o peggio ancora latte, sarebbe un'eresia. Rinfrescante è perfetto nei mesi estivi.

I più conosciuti: Gunpowder, Chun Mee, Lung Ching, Pi Lo Chun, Taiping Hokui (Cina), Bancha, Sencha, Gyokuro, Matcha (Giappone).



## Tè Nero

È un tè completamente ossidato, in cui cioè i processi ossidativi sono spinti a compimento. Durante l'ossidazione si sviluppano il colore scuro, l'aroma e il profumo tipici di questi tè, ma si distrugge parte delle sostanze presenti nelle foglie verdi.

Si pensa che questo tipo di lavorazione si sia sviluppato per conservare meglio il tè nei suoi lunghi viaggi verso Occidente (il tè nero infatti si conserva più a lungo del tè verde).

Inizialmente infatti in Europa arrivò il tè verde, presto sostituito dal nero, che incontrò maggiori favori fra i palati occidentali.

Le principali nazioni produttrici sono India e Ceylon, ma questo tipo di tè viene prodotto anche in Cina, in Africa, in Nepal e in Medio Oriente, per accontentare il gusto occidentale che richiede tè forti e ricchi di teina, capaci di sostituire egregiamente il caffè.

La lavorazione del tè nero può essere suddivisa in quattro fasi: *appassimento, arrotolamento, fermentazione e essiccazione*.

Le foglie vengono messe ad appassire e poi, quando sono ancora morbide, arrotolate senza spezzarle. L'arrotolamento fa fuoriuscire gli oli essenziali dalle foglie e contribuisce a fissare l'aroma e il colore finale del prodotto; ormai raramente questa operazione è manuale essendo stata sostituita da macchine. Successivamente le foglie vengono srotolate in un luogo freddo e umido e lasciate ad ossigenarsi per almeno 3-4 ore.

Il contatto con l'ossigeno produce la fermentazione e fa colorare le foglie verdi di rosso.

Infine si procede con l'essiccazione attraverso la somministrazione di calore che scurisce ulteriormente le foglie e ne blocca il processo di decomposizione.

I più conosciuti: Ceylon (Sri Lanka), Darjeeling, Assam (India), Keemun (Cina).



## Tè Oolong

Spesso chiamato semifermentato, anche se semiossidato sarebbe più corretto.

L'Oolong, che vuol dire in cinese "Drago nero", è un tè intermedio tra il verde e il nero: il processo ossidativo viene interrotto prima di essere giunto a compimento.

Coniuga quindi le caratteristiche di entrambi i tè:

più gentile del nero, meno fresco e vegetale del verde.

L'Oolong cinese subisce una fermentazione pari al 12-20% della fermentazione del tè nero, processo che ne conserva abbastanza la freschezza e aromaticità.

L'infusione di questo tè è di un giallo pallido e il sapore ricorda le erbe di primavera.

L'Oolong che viene prodotto a Formosa, invece, è fermentato fino a un 60% del totale, per cui si avvicina piuttosto al tè nero. L'infusione è dorata e ha un leggero gusto di orchidea.

Povero in teina, va bene a tutte le ore del giorno e per tutti i pasti, tranne forse la prima colazione per la quale sarebbe troppo dolce.

I più conosciuti: Formosa Oolong (Taiwan), Ti Kwan Yin (Cina).



## Pouchong

Il Pouchong è una varietà intermedia tra l'Oolong a bassa fermentazione e il tè verde.

Una fermentazione ridottissima conserva in buona parte le qualità di freschezza e profumo tipiche dei tè verdi. Molti lo inseriscono tra gli Oolong.

## Tè Bianco

E' uno dei tè cinesi più preziosi e ricercati, alcuni tipi di Yin Zhen (Aghi d'argento) sono costosissimi e vengono raccolti esclusivamente in determinati giorni dell'anno. Si narra che esistessero giardini segreti ad uso esclusivo dell'imperatore: fanciulle guantate tagliavano con forbici d'oro solo il germoglio e a volte la prima fogliolina, per poi farle essiccare in vassoi d'oro. Non subisce praticamente nessuna trasformazione: dopo la raccolta le foglie vengono fatte appassire e quindi essiccate. Il suo gusto sottile richiede un palato esercitato, altrimenti si rischia di restare davvero delusi. I più conosciuti: Pai Mu Tan, Yin Zhen (Cina)



## Tè Giallo

Te' che non ha subito fermentazione e che deve il nome al colore dell' infusione che produce. In tazza è giallo fluorescente, le foglie non presentano la loro colorazione naturale perché vengono sottoposte a trattamento di cottura a fiamma viva. Questo Tè veniva consumato dagli imperatori e aristocratici.

I te' gialli sono piuttosto rari, hanno una fragranza leggera e particolare.

I più conosciuti: Huang Da Cha, Yun Shan Yin Zhen (Cina).



## Tè Pu'erh (o postfermentato)

Il pu'erh deve il suo nome alla città dove veniva commerciato e che, ironicamente, non produce tè. Spesso definito anche Te Rosso cinese, è un tè che viene prodotto con una metodologia molto particolare a doppia fermentazione (microbica ed enzimatica).

In pratica, le foglie vengono avviate alla fermentazione come se si dovesse ottenere un tè nero ma, in seguito, vengono trasferite in ambienti sotterranei dove avviene una trasformazione che caratterizza il gusto (di terra umida) e le proprietà salutistiche (ottimo depurativo).

Nato per essere trasportato più agevolmente dalle carovane e, un tempo, usato anche come moneta di scambio, può essere a forma di nido (Tuocha Yunnan), di disco (Beeng Cha), di pallina (Tuancha) o di mattonella, tipo bassorilievo (Black Brick).

Il più famoso tra i tè pressati è certamente il Pu'erh cui i cinesi attribuiscono molte proprietà curative (digestione, dissenteria, colesterolo alto).

In Italia si trova spesso con il nome *Tuocha*, sia verde che nero.

In tazza si presenta di color rosso scuro.



## Qualche consiglio per preparare una tazza di tè

La preparazione del tè prende talvolta l'andamento di un rito, eseguito in tutto il mondo con modalità diverse, a seconda dell'importanza attribuita a questa bevanda. Le tecniche di preparazione sono molte e variano da paese a paese e per le varie qualità di tè.

### Quale e quanto tè utilizzare

Tenete conto di usare una bustina di tè per tazza o un cucchiaino di tè sfuso per tazza.

Ricordate che alcuni tè di alta qualità possono essere utilizzati per una seconda volta, per preparare una nuova bevanda, magari dal gusto leggermente meno intenso.

Si tratta in ogni caso di un semplice consiglio antispreco.

Considerate comunque che in Cina il tè preparato riutilizzando le stesse foglie per la seconda o la terza volta è considerato il migliore. La scelta della varietà di tè da utilizzare dipende dai gusti personali.

Quello che qui analizziamo è il metodo europeo. Per preparare un buon tè occorre:

- **acqua** buona: non troppo dura (cioè non ricca di calcio e magnesio) e che non odori di cloro o altro;
- un tè di **buona qualità** e **fresco**;
- una corretta **tecnica** di preparazione.

Riportiamo di seguito le **fasi della preparazione**.

1. Riscaldare l'acqua: la temperatura giusta è di circa 90-95° per i tè neri e oolong, 70-75 °C per i tè verdi. L'acqua deve essere minerale, oppure prelevata dal rubinetto; quella della macchina espresso non è adatta, perché produce un tè con sapore "piatto" per mancanza di ossigeno e talvolta ha un gusto metallico.
2. La teiera, che va sempre riscaldata con acqua calda, può essere di porcellana, di ceramica, di vetro, oppure di terracotta. Mai di metallo, se non d' argento o della straordinaria ghisa giapponese (gli altri metalli rilasciano sostanze che alterano il sapore).
3. Aggiungere il tè: se sfuso un cucchiaino di foglie per ogni tazza più uno per la teiera, se in bustina una per persona.
4. Fare l'infusione, versando l'acqua calda nella teiera, girando un poco, chiudendo la teiera e lasciando in infusione. Ricordando che, oltre al tempo, occorre rispettare anche la corretta temperatura dell'acqua, ecco delle indicazioni generali:
  - tè verdi, 3 min. (a 70-75 °C)
  - tè neri, 4-5 min. (a 90-95 °C)
  - tè oolong 6-7 min. (a 90-95 °C)
  - tè bianchi 10-15 min. (a 70 °C)

Ricordarsi che minore è il tempo di infusione, maggiore è l'aroma che si percepisce; inoltre un tè più forte non si ottiene aumentando il tempo di infusione (si ottiene solo un tè amaro o pieno di tannino) ma aumentando la quantità di tè.

A piacere il tè può essere addizionato con piccole quantità di latte freddo, limone o acquavite (solitamente rum, ma anche brandy, gin, whisky e altri).

Il latte permette di bere un tè dal gusto meno astringente, il limone modifica, oltre al sapore, anche il colore del tè, che diventa più chiaro.

Alcune miscele possono essere aromatizzate, con ottimi risultati, anche con una fetta d'arancia. L'aromatizzazione può essere prevista solo per il tè nero, mai per il verde o l'oolong.

In realtà gli estimatori aborriscono l'aggiunta di limone, tollerano una nuvola di latte per i tè neri forti, e invitano a consumare il tè senza zucchero, in particolare i tè verdi e oolong.

È giusto sapere (anche se non occorre dirlo al cliente, a meno che non venga chiesto) che l'aggiunta di limone e, in particolare, di latte riduce o annulla molte proprietà salutari del tè.



# La Cerimonia Giapponese del tè

La cerimonia del tè giapponese, di origine buddista, si chiama "**Cha no yu**".

Il Cha no yu (茶の湯, "acqua calda per il tè"), conosciuto in Occidente anche come Cerimonia del tè, è un rito sociale e spirituale praticato in Giappone, indicato anche come Chadō o Sadō, (茶道, Via del tè).

È una delle arti tradizionali zen più note.

In Giappone si beve comunemente il tè verde in foglie durante tutta la giornata, ma durante la cerimonia dell Cha No Yu o Chado, viene consumato il tè **Matcha**.

Matcha

Da Wikipedia

Il matcha o maccha (抹茶, rubbed tea, pronunciato [mat.tʃa]) è il tè verde giapponese, finemente lavorato, usato principalmente nella tradizionale cerimonia del tè.

Le foglie vengono cotte al vapore, asciugate e ridotte in polvere finissima; ce ne sono due tipi, il koicha (spesso) che proviene da piante di età superiore a 30 anni, e l'usucha (sottile) che proviene da piante di età inferiore ai 30 anni.

Il matcha viene mescolato all'acqua calda con l'apposito frullino di bambù (chasen, 茶筌), creando non un'infusione ma una sospensione, cioè la polvere di tè viene consumata insieme all'acqua. Per questo motivo e per il fatto che il matcha viene prodotto utilizzando germogli terminali della pianta, la bevanda ha un effetto notevolmente eccitante. Infatti veniva utilizzata, e ancora lo è, dai monaci Zen, per rimanere svegli durante le pratiche meditative (zazen, 坐禪).



## La cerimonia cinese del Tè

Il tè rappresenta un elemento molto importante per i cinesi che gli attribuiscono delle simbologie. E' l'essenza stessa della natura, rappresentando anche i 5 elementi: terra, acqua, legno, fuoco, metallo.

Il Kung fu cha (cinese: 工夫茶; pinyin: gōngfū chá) è una procedura di preparazione del tè della tradizione cinese. Questo sistema di preparazione è nato e si è sviluppato nelle province cinesi del Fujian e del Guangdong. Oggi la sua pratica è divenuta estremamente diffusa in tutta la Cina. L'espressione Kung fu cha (o Gong fu cha) può essere tradotta approssimativamente con tè preparato con cura ed attenzione. Essa è composta dalla parola cha che indica il tè e dall'espressione kung fu che ha numerosi significati tra i quali: duro lavoro, conseguimento di un risultato, attenzione e tempo libero.

L'atteggiamento di impegno ed attenzione che deve essere posto nella preparazione del tè kung fu è lo stesso che deve essere impiegato nella preparazione atletica e questo spiega perché il termine kung fu venga usato tanto per il tè che per le arti marziali cinesi.

Abituamente viene realizzata utilizzando foglie di tè di grande qualità (per esempio Ti Kwan Yin) e degustando l'infusione con tazze di piccolissime dimensioni.

Questa è praticamente considerata la **"cerimonia cinese del tè"**.

Ottimali per lo svolgimento della cerimonia del Kung Fu sono le straordinarie terrecotte di Yi-Xing appoggiate sul tradizionale vassoio in legno traforato per la raccolta dell'acqua.



### Preparazione:

- Portate ad ebollizione dell'acqua e riempite la teiera.
- Attendete un paio di minuti.
- Con la teiera riempite, in senso orario, le varie tazze fino allo svuotamento totale.  
Se avanza dell'acqua fatela cadere nell' apposito contenitore.
- Svuotate la prima tazza nella seconda, e così via, fino a passarle in rassegna tutte.  
L' acqua sarà sempre fatta cadere nel contenitore e sarà servita a scaldare le tazze.
- Mettete nella teiera le foglie di tè (oolong).
- Versate acqua sulle foglie e riempite la teiera.
- Lasciate in infusione per qualche istante.
- Con la teiera ripetete il riempimento delle tazze come in precedenza.
- Ancora una volta svuotate le tazze del loro contenuto. Questo primo tè non va bevuto.
- Con le stesse foglie all' interno riempite di nuovo la teiera e attendete per il tempo necessario all' infusione.
- Con il tè ottenuto riempite le tazze. Abbiate l'accortezza di versare un dito di liquido in ogni tazza e fare più giri di riempimento per consentire a tutti di avere la stessa concentrazione di infuso.
- Bevete il vostro infuso, accompagnando con mandorle salate.

La cerimonia del Gong Fu Cha può essere realizzata anche utilizzando, al posto della teiera, il classico Guywan ovvero la tazza usata abitualmente in Cina, composta da piattino, tazza e coperchio.

Questa tazza è una vera e propria simbologia: il piattino rappresenta la terra, il coperchio il cielo ed il corpo della tazza stessa, che sta nel mezzo, l'uomo.



## Tisane e infusi ...

### Infusi di frutta:

Sono solitamente miscele composte da frutta essiccata, foglie e/o fiori, erbe aromatiche, aromi. Sono adatte al consumo a tutte le età e a qualsiasi ora perché non contengono teina e sono ricche di vitamine. Sono molto gradevoli sia calde che fredde. Spesso contengono il Karkadè che dona all'infusione il classico colore rosso.



### Tisane d'erbe

Infusioni ottenute utilizzando erbe, piante e fiori.

Nella tradizione erboristica sono presenti da sempre. Possono essere più o meno gradevoli al gusto, secondo la scelta degli ingredienti.

La scelta viene solitamente mirata per l'ottenimento di risultati mirati: rilassamento, aumento della diuresi, stimolazione della digestione, etc.

Di solito non contengono caffeina.



## Esempi di tisane d'erbe salutari

### Camomilla

Utilizzata secondo tradizione come rilassante, anche per bambini, anche se, in realtà, vi sono piante più attive per questo scopo. E' un buon calmante per lo stomaco in disordine. Non contiene caffeina.



### Yerba Mate

Yerba mate è il nome spagnolo dell'erba mate: una pianta originaria del Sudamerica, dove è molto diffusa e cresce spontanea in Argentina, Brasile e Paraguay.

Il sapore erbaceo non è particolarmente gradito da tutti.

Diffusissimo l'uso nella terra di provenienza per l'apporto energetico fornito dalla bevanda, che contiene caffeina.

Seguendo lo stesso procedimento del tè, la Yerba Mate è essiccata, tagliata e sminuzzata.

Tradizionalmente questa infusione si beve calda.



## Tisana rilassante

Miscela di piante e fiori, secondo tradizione erboristica utili in caso di nervosismo o per favorire il riposo notturno, come melissa, tiglio, fiori d' arancio, etc.



## Tisana digestiva

Miscela di semi e piante, secondo tradizione erboristica utili in caso di gonfiore di stomaco e difficoltà digestiva, come anice, finocchio, menta, etc.



## Drink al caffè



### Shaken Espresso

Preparazione:  
Erogare un caffè espresso.  
Versare il caffè nello shaker.  
Aggiungere 1,5 cl. di zucchero liquido.  
Mettere in uno shaker 3-4 cubetti di ghiaccio.  
Agitare dolcemente per circa 4 secondi.  
Filtrare il contenuto in un bicchiere tipo cocktail precedentemente raffreddato.  
Colmare con crema di caffè espresso precedentemente preparata.

### Mokaccino

Preparazione:  
Mettere due cucchiaini di Nutella o topping alla nocciola sul fondo del bicchiere.  
Erogare un espresso.  
Colmare con panna montata.  
Spolverare con cacao o praline di nocciola.



### Marocchino

Preparazione:  
Spolverare con cacao amaro il fondo della tazza.  
Montare il latte e versarlo nel bicchiere per circa i 2/3 della sua capienza.  
Erogare sul latte un caffè espresso.  
Coprire con un fiocco di latte il foro creato dal passaggio del caffè.

## Latte Macchiato

Preparazione:

Montare 210 ml di latte, formando poca crema.

Versarlo in un bicchiere.

Erogare un espresso.

Versarlo sopra il latte caldo.



## Iced Cappuccino

Preparazione:

Nel mixer:

Inserire 4-5 cubetti di ghiaccio e

5-10 gr. di Zucchero

Erogare un espresso.

Mixare per 50-55 secondi.

Sempre nel mixer 2-3 cubetti di ghiaccio e 120-150 ml di latte scremato e mixare

per 30 sec.

Versare contemporaneamente in un bicchiere il mix di latte e caffè.

Facoltativo (spolverare con cacao.)

## Irish Coffee

Preparazione:

Bicchiere da Irish Coffee

1,5 cl. di zucchero liquido

4,5 cl. di Irish Whiskey

Aggiungere 250 ml di caffè americano

A parte shakerare 100 ml di panna

liquida senza ghiaccio

Appena raggiunta la consistenza

media versare nel bicchiere cercando

di tenere separati gli ingredienti.



## Iced Mocha

Preparazione:

Nel mixer:

Inserire 4-5 cubetti di ghiaccio e 5-10 gr. di zucchero.

Erogare un espresso.

Mixare per 50-55 secondi.

Versare in un bicchiere contenente 15 ml. di sciroppo di cioccolato.

Sempre nel mixer 5-6 cubetti di ghiaccio e 120-150 ml di latte e mixare per 50-55 sec.

Versare nel bicchiere.

Panna montata (facoltativa)

Decorare con topping

## Coffee Orange

Preparazione:

Preparare a parte in un bricchetto 1 cl di acqua calda.

Aggiungere 4 cucchiaini di zucchero

Bianco e ½ arancio spremuto.

Scaldare bene l'acqua.

Aggiungere sopra un caffè espresso e

Completare con panna montata.

Decorare con scorze di arancia.

## Noccioloso

Preparazione:

bicchiere piemontese o da punch

bricco - bar spoon - spargicacao

caffè - crema alla nocciola -

crema di latte fresca - granella di nocciole

Versare nel bicchiere 1 cucchiaino di nocciola,

preparare direttamente nel bicchiere un

espresso, a parte shakerare la crema di latte

e versarla sulla superficie.

## After Eight

Preparazione:

bicchiere basso in vetro

sifone per la panna

caffè - crema alla menta e cioccolato -

panna montata - foglie di menta o cioccolato

fondente a scaglie

Versare 1 cl. crema alla menta e cioccolato sul

fondo del bicchiere, aggiungere un espresso, e

panna montata.

Decorare con foglie di menta o cioccolato

fondente a scaglie.

## Lemon Aroma

Preparazione:

bicchiere basso in vetro o da punch

bricco - coltello

latte condensato - scorza di limone caffè

crema di latte

twist di scorza di limone

Versare 2,5 cl. di latte condensato sul fondo del

bicchiere, spremere la scorza di limone per

estrarre gli oli, aggiungere un espresso e

completare con crema di latte calda

(a scelta crema di latte fredda).

Decorare con twist di scorza di limone.

## Iced Espresso

Preparazione:

versare in uno shaker 1 espresso, 1 bustina di zucchero e 3/4 cubetti di ghiaccio.

Mixare il composto fino ad ottenere una crema densa.

La densità si decide in base al tempo di emulsione.

# Drink al Tè

## Primavera

Preparazione:  
Bicchiere Tumbler  
½ oz di premix alla fragola  
2 foglie di basilico o menta  
2 cucchiaini di zucchero  
Pestare il tutto direttamente nel bicchiere  
Aggiungere ghiaccio a scaglie  
Colmare con Tè verde  
In alternativa aggiungere ½ oz. di vodka

## Applemelon

Preparazione:  
Bicchiere old fashion  
Tagliare quattro cubetti di mela o fettine sottili  
Mettere nel bicchiere  
Aggiungere qualche seme di melograno  
Riempire il bicchiere di ghiaccio  
Colmare con Tè verde  
Guarnire con melograno e mela

## Apple Enjoy

Preparazione:  
Bicchiere baloon  
Preparare nell' infusiera Tè verde con acqua calda  
A parte tagliare 1/4 di mela verde  
Pestare la mela insieme ad un pizzico di cannella  
Mettere il composto nell' infusiera insieme al Tè  
Versare il tutto nel bicchiere con ghiaccio  
Guarnire con fette di mela a ventaglio

## Black Orange

Preparazione:  
Bicchiere old fashion  
Preparare sciroppo di zucchero aromatizzato all'arancia (vedi coffe orange)  
In un ½ tin mettere ghiaccio a cubetti  
Nello shaker versare lo sciroppo e L' infuso al Tè nero.  
Shakerare il tutto insieme ad una rondella di arancia e versare nell' old fashion  
In alternativa aggiungere ½ oz. di gin Tanquery o Bombay

## Herbal green

Preparazione:  
Bicchiere calice da vino rosso  
Preparare un rametto di rosmarino  
5 foglie di basilico e 5 foglie di menta  
Mettere nel bicchiere tutte le erbe  
Aggiungere 1/2 oz. di zucchero liquido  
Riempire il bicchiere di ghiaccio a scaglie  
Colmare con Tè verde  
Guarnire con basilico



# Glossario

**Addolcitore:** Apparecchio usato per diminuire la durezza dell'acqua

**Analisi:** Studio accurato, ricerca.

**Aroma:** Sostanza dall'odore gradevole e penetrante

**Barman- Bartender- Barista:** Sono tutti e tre la stessa identica figura.  
La terminologia è stata modificata nel corso degli anni in base all'evoluzione della professione.

**Caldaia:** Parte della macchina destinata a scaldare l'acqua ad una temperatura di 90°.

**Degustazione:** Assaggiare/assaporare un cibo o una bevanda, valutandone le qualità di gusto e profumo

**Estrazione:** Procedimento di separazione di sostanze, attraverso solventi, dai materiali che le contengono.

**Flat Bean:** Letteralmente vuol dire fagiolo piatto. E' un termine tecnico che indica un tipo di seme di caffè con una forma specifica che ricorda quella del fagiolo.

**Infusione:** Azione del versare acqua bollente su sostanze vegetali al fine di estrarne i principi attivi.  
Questo processo è medesimo anche a bagno con liquido, non per forza al passaggio del liquido.  
Es: (Teiera con acqua e le foglie a bagno).

**Macine:** Dischi in acciaio che hanno la funzione di tritare il caffè.

**Macinatura:** Grandezza del diametro del granello di caffè ottimale per una corretta estrazione.  
Questa misura varia in base a molti fattori.  
Il barista deve essere bravo a lavorare sempre con la macinatura ottimale

**Manometro:** strumento che misura la pressione

**Organolettica:** Che è percepibile mediante i sensi, analisi di una sostanza, spec. alimentare, in base al modo in cui viene percepita dai sensi, dal sapore, odore, aspetto

**Porta-filtro:** Parte della macchina da caffè destinata all'infusione del caffè. Chiamato in questo modo perché contiene un filtro.

**Sensoriale:** Relativo agli organi di senso, alle sensazioni

**Sotto-Estratto:** Nome tecnico che indica un'estrazione inferiore rispetto ai parametri normali.

**Sovra-Estratto:** Nome tecnico che indica un'estrazione superiore rispetto ai parametri normali.

**Tisana:** Miscela composta di Tè come base e frutta o fiori come aromi.

**Tostatura:** Processo mediante il quale viene cucinato il caffè.  
Grazie a questa tecnica il caffè assume il colore marrone e vengono sviluppati tutti gli aromi.













ACCADEMIA DI BARMAN S.r.l.  
Via Nicola D'Apulia, 13/A - 20125 Milano  
Tel. 02. 2619570  
Partita IVA 08637290969  
info@accademiadibarmen.it - www.accademiadibarmen.it

Diventa nostro amico su  
FACEBOOK



[www.facebook.com/Corsidibarmen](http://www.facebook.com/Corsidibarmen)

Seguici su TWITTER



[www.twitter.com/@corsidibarmen1](http://www.twitter.com/@corsidibarmen1)

Guarda i nostri video su YOUTUBE



[www.youtube.com/user/Corsidibarmen](http://www.youtube.com/user/Corsidibarmen)

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE PARZIALE O TOTALE DELLA PRESENTE PUBBLICAZIONE SENZA LA PREVENTIVA AUTORIZZAZIONE DI  
ACCADEMIA DI BARMAN S.R.L.