

AGGIORNAMENTO "ESPRESSO NEL CAFFÈ"

di Bernardo Iovene

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Bene. Torniamo un attimo sul caffè. Il 7 aprile gli avevamo dedicato una puntata e io mi auguravo che poi le abitudini sarebbero cambiate. Di che cosa avevamo parlato? Avevamo mostrato che noi, il paese del caffè espresso in realtà non sappiamo tanto che cosa beviamo e tanto meno qualcosa sulla qualità. Brevissimamente.

DA REPORT DEL 7 APRILE 2014

DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE

La prima estrazione, i primi due secondi, noi facciamo sempre il purge, perché? Perché...

BERNARDO IOVENE

Il?

DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE

Il purge, sarebbe spurgare, diciamo.

BERNARDO IOVENE

Spurgare...

DARIO CIARLANTINI – TRAINER BARISTA SOCIO SCAE

Quindi, togliamo i primi secondi di acqua, perché si trascina dentro i residui di caffè. Se voi prima di fare il caffè andate lì e gli dite: "un attimo prima di mettere sotto il braccetto porta filtro voglio vedere con che acqua tu mi avresti dato il caffè".

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

A Livorno chiediamo alla barista di far scorrere l'acqua un attimo prima di mettere sotto il braccetto.

BERNARDO IOVENE

Questo è il purge. Purge.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Brescia. Ma il massimo del lurido lo troviamo all'autogrill. Guardate cosa ha tirato fuori questa macchina da caffè.

BERNARDO IOVENE

Eccola qua, questa è l'acqua con cui ci fanno il caffè.

EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ

Se io questi residui li faccio rimanere qui dentro, intanto impediscono alla successiva estrazione di poter percolare in maniera corretta, ma soprattutto mi danno un sentore di amaro, perché questo è caffè esausto. Quindi correttamente sarebbe da, utilizzando....

BERNARDO IOVENE

Un pennellino...

EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ

Un pennellino.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questo è il bar di fronte al tribunale di Napoli dove il magistrato che si è occupato del caffè imposto dalla camorra, mi ha invitato a bere il caffè perché è buono. Ma poi guardando la macchina mi accorgo che il braccetto erogatore è incrostato di residui che si liberano placidamente dentro la tazzina. Se il caffè è un piacere, dovremmo sapere se stiamo bevendo un'arabica o una robusta, e da dove viene. Ma i nostri baristi al massimo ti dicono la marca.

BERNARDO IOVENE

Bonomi? Che cosa è arabica o robusta?

BARISTA

Non lo so.

MATTEO DI CALISTO

Che qualità di caffè usate?

BARISTA

Marziali.

MATTEO DI CALISTO

Ma la qualità la conosce?

BARISTA

No, marziali.

EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ

Questo è un caffè Vietnam. Il Vietnam è il secondo produttore di caffè al mondo. E fa fondamentalmente caffè robusta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questi invece sono arabica.

BERNARDO IOVENE

Questa è quella migliore, diciamo, immagino?

EDY BIEKER – RESPONSABILE QUALITA' SANDALJ

Diciamo di sì. Quella che forse ci dà maggiori caratteristiche aromatiche.

BERNARDO IOVENE

L'acqua da alta temperatura potrebbe rilasciare delle piccole quantità di alluminio?

MASSIMILIANO MARCHESI – DIRETTORE NESPRESSO

Allora sono sicuramente stati fatti degli studi, innanzitutto tutto esiste una membrana protettiva che qua è invisibile perché è trasparente, ma che protegge il caffè dal contatto con l'alluminio.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Allora: mi ero augurata un cambiamento di abitudini. Ci hanno scritto in tanti che insomma... i baristi sono un pochettino più attenti a fare lo spurgo, ma non solo. Una email su tutte: "Sono il cassiere di un supermarket; conseguenze vostra puntata sul

caffè: stra-vendute di nuovo le caffettiere e i macinacaffè; decine, muniti di scontrino, hanno restituito capsule; richiesta per oggetti quasi spariti, tipo: dosa-caffè. Vendite triplicate del caffè in chicchi". Vedi che l'informazione a volte funziona?