

#cioccolateria #confetteria #gelateria #confezionamento #caffetteria #cucina

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

i78
by Silikomart

LIQUID SUGAR PASTE

LA PRIMA PASTA
DI ZUCCHERO A COLATA
SUPER SOTTILE



silikomart
MADE IN ITALY

Poste Italiane Spa - Spedizione in Abbonamento Postale DL 353/2003 (Conv. In L. 27/02/04) Art. 1 Comma 1 - NO/TORINO N.02/2022 - IP - ISSN 392-4718

febbraio 2022 | n° 334 | Anno 45

LA REGOLAZIONE della macinatura... questa sconosciuta!

In veste sia di clienti che di addetti ai lavori, vi sarà già capitato di sentire qualche barista che, di fronte ad un espresso mal preparato, abbia esclamato: "lo so, mi spiace, ma sa... il tempo è cambiato: con questo meteo così pazzo il caffè proprio non si riesce a regolare!". Oppure, ancora peggio, che la sua risposta sconsolata fosse: "sì, è colpa della macinatura. Ma sa, mi hanno detto di non toccarla!".

Questi sono solo due esempi, ma potrei citarvene almeno altri 10, nei quali la cattiva riuscita dell'espresso, secondo il barista, non è determinata da un suo errore o mancanza, ma da fattori esterni di cui lui **non è responsabile**. Un po' come se il pasticciere che fa i croissant bruciati desse la colpa al forno che aveva una temperatura troppo alta! Fatta questa banale ma importante premessa, dovete sapere che, a patto di utilizzare una materia **prima di qualità**, il 97% delle cause che determinano una errata estrazione di un espresso sono riconducibili ad errori, mancanze o distrazioni del barista.

La regolazione della macinatura è l'attività più importante che coinvolge il barista nello svolgimento del suo lavoro.



Indicazione della regolazione digitale in micron.

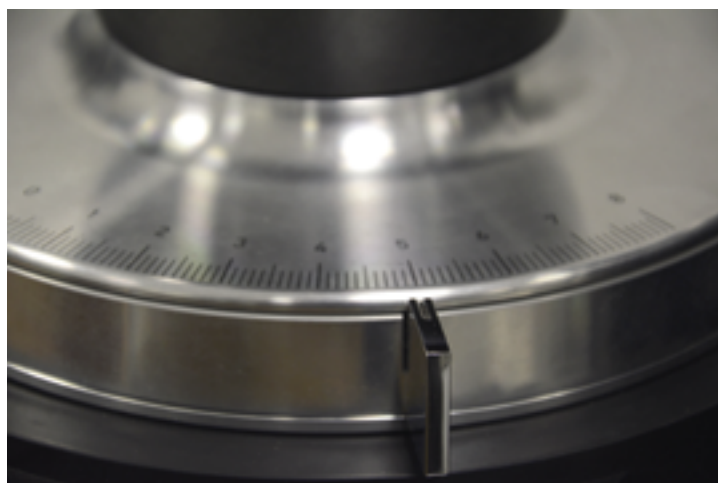
È attraverso la granulometria del caffè che, prevalentemente, determiniamo il tempo di contatto con l'acqua e, di conseguenza, le sostanze che questa riesce a sciogliere dal caffè per trasferirle in tazzina.

Ricordatevi che **il rapporto tra caffè macinato e quantità di espresso in tazza o brew ratio deve rimanere invariato in fase di regolazione della macinatura**. Altrimenti, se ulteriori variabili entrano in gioco, diventa davvero difficile decidere quale sia la granulometria corretta! Anche se può sembrare difficile, può aiutare riportare il concetto di regolazione della macinatura ai tempi dell'infanzia, di quando giocavate con la sabbia al mare: più sabbia avevate nel vostro setaccio e più difficilmente l'acqua riusciva ad attraversarla. Invece, più sassi c'erano e più rapido era il suo passaggio.

Quindi, più la macinatura è fine e più tempo impiegherete per ottenere il vostro espresso, diciamo oltre i 30", mentre un'erogazione inferiore ai 15-18" è causata da una macinatura troppo grossa. È importante anche l'utilizzo della corretta terminologia: non si dice troppo spessa, piccola, doppia... o altri aggettivi. Siccome si parla di polvere di



Ghiera di regolazione manuale micrometrica.



caffè, si utilizzano i termini **fine** o **grossa**. Considerate che, mediamente, la dimensione corretta della polvere per ottenere un buon espresso si aggira tra i **280 ed i 400 micrometri** (o micron), in funzione del tipo di caffè utilizzato, della dose e così via. Non vi si chiede certo di misurare con un setaccio graduato la vostra macinatura, ma l'informazione deve farvi ragionare su quanta poca differenza ci sia tra fine (<250 µm) e grossa (>450 µm).

Se considerate che lo spessore medio di **un capello** umano è di circa 45-75 µm, la differenza tra macinatura grossa e fine è pari a poco più di 2 capelli: ecco perché non è possibile determinarla ad occhio o al tatto. Ed ecco perché, quando si va ad agire sulla **ghiera di regolazione**, occorre essere estremamente **delicati e cauti**. Normalmente i grinder hanno una ghiera numerata, sulla quale sovente sono presenti, oltre ai numeri, delle "tacchette" o dei punti intermedi. Per quasi tutti i modelli la rotazione della ghiera verso numeri più alti indica una macinatura più grossa e viceversa.

Ma attenzione: salvo rari modelli, o nel caso di grinder con **regolazione elettronica** della granulometria, lo spostamento della ruota numerata deve essere **minimo**. Una tacca o punto per volta e sempre con molta attenzione a **ruotarla nel senso corretto**. E



Indicatore di regolazione elettronica numerico.

non scordate la **bilancia** perché, soprattutto con la maggior parte di grinder **on demand**, al variare della regolazione della macinatura varia la quantità di caffè erogato. La dose andrà quindi mantenuta costante manualmente, fino al momento in cui l'erogazione dell'espresso non risulta soddisfacente.

A quel punto si potrà settare il **tempo** di macinatura necessario per il raggiungimento del

quantitativo di caffè macinato desiderato. Come dite? Che differenza c'è tra un grinder on demand ed uno con il dosatore? Per semplificare, è come cuocere la pasta al momento o farla precotta. Ma approfondiremo il tema nel prossimo numero. Per ora, buon espresso a tutti!

Fabio Verona
arabica100per100.com/

DATI FISSI

7/8 gr
polvere di
caffè

9 atm
pressione
pompa

15g
espresso

EFFETTI MACINATURA

+ di 30 sec.
Caffè "bruciato"

15/32 sec.
Caffè
"lento, acquoso"

25
secondi
tempo di estrazione
+/- 2 sec. di tolleranza

REGOLAZIONE MACININO

allargare - grossa

stringere - fine