

A top-down view of three white ceramic coffee cups on a rustic, blue-painted wooden surface. The cup at the top is filled with a latte featuring a heart-shaped latte art design. The cup at the bottom left also contains a latte with a similar heart-shaped design. The cup at the bottom right is filled with a dark, black coffee. A dark brown rectangular banner is positioned across the middle of the image, containing white text.

GUSTARE IL CAFFÈ CON TUTTI I SENSI

Degustazione | Preparazione | Ricette



Un piacere da oltre mille anni

Secondo un'antica leggenda il caffè venne scoperto in Etiopia intorno all'anno 850. Nel XVI secolo, attraverso l'Arabia, il caffè giunse al Cairo e a Istanbul, dove nel 1554 venne aperta la prima mescita di caffè. Solo nel 1615 i primi sacchi di caffè vennero portati in Europa. Oggi il caffè è apprezzato in tutto il mondo.

Due piante

Arabica e Robusta sono le due varietà di alberi che si sono affermate con successo tra le oltre 80 esistenti. Gli alberi di Arabica crescono ad un'altitudine compresa tra 600 e 2000 m s.l.m., soprattutto in America centrale e in Sudamerica, nonché sulla costa orientale dell'Africa. La varietà Robusta è coltivata fino a circa 800 m s.l.m., soprattutto nelle zone tropicali in Asia e in Africa.

Cura e pazienza

Trascorrono quattro anni prima che dai germogli di caffè si sviluppino dei giovani alberi e i coltivatori possano ottenere una prima raccolta, di solito modesta. Dopo la raccolta i frutti del caffè vengono preparati con o senza lavaggio, controllati e stoccati in sacchi. A questo punto inizia il loro viaggio verso i Paesi consumatori.

Commercio e consumo

Oggi, le borse del caffè funzionano elettronicamente, la gestione amministrativa delle transazioni giornaliere si svolge a New York per i caffè Arabica e a Londra per i caffè Robusta. Il prezzo oscilla in base all'offerta, alla domanda e ai fattori ambientali. La Svizzera importa all'anno più di 135 000 t di caffè crudo. Di queste, circa 65 000 t vengono riesportate come caffè solubile, decaffeinato o torrefatto. Il consumo interno ammonta a circa 70 000 t di caffè crudo.



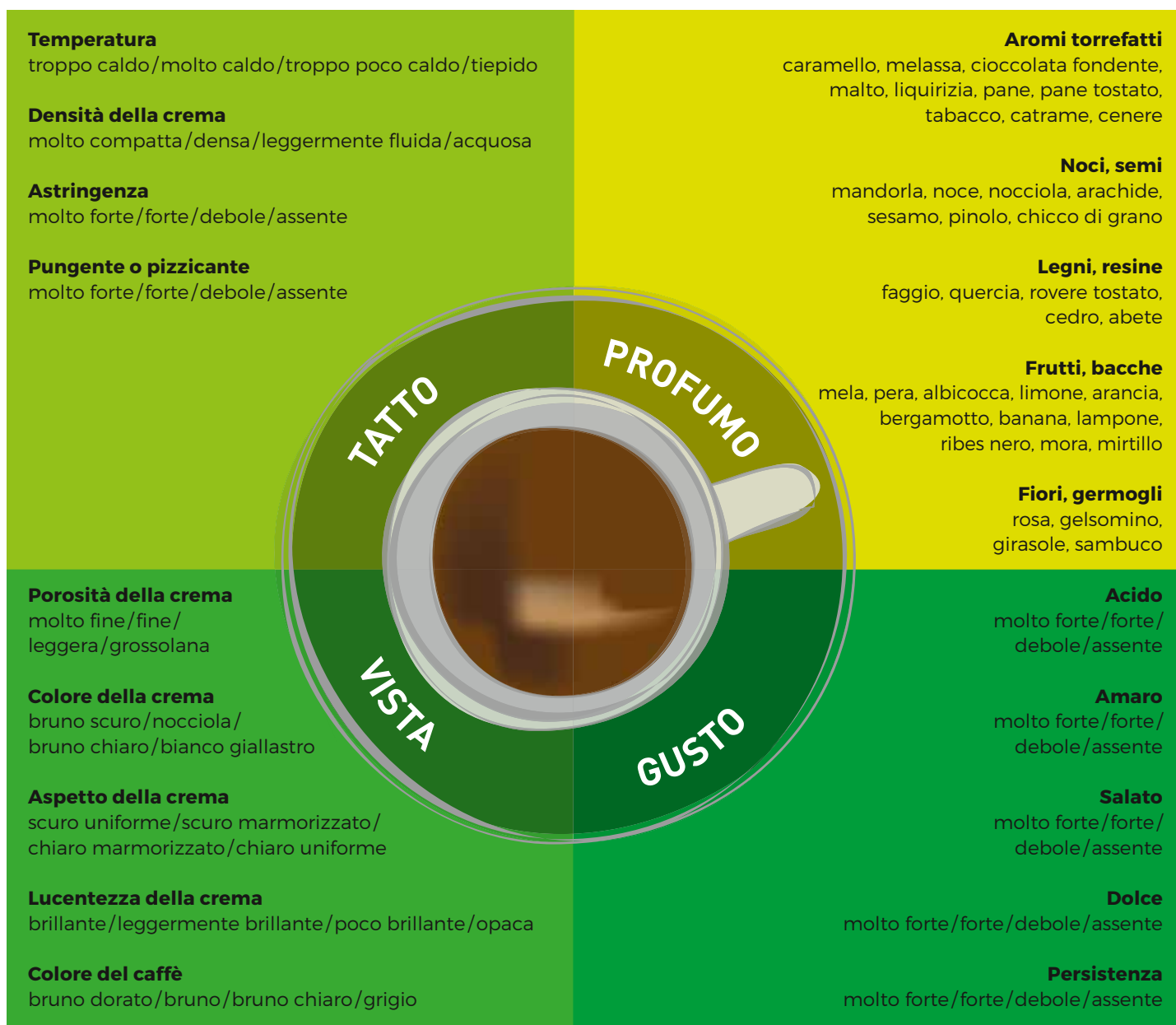
Origine foto:
Procafé, Bern
Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), Zürich
Fotografo: Jonas Spengler, Bern
Database di immagini: iStock, fotalia

I buoni chicchi

Le labbra sono accostate alla tazza. Il caffè scuro risveglia sulla lingua i gusti: amaro, salato, dolce e acido; l'aroma si sviluppa. Il caffè ha un gusto fiorito, di caramello o è piuttosto speziato? Il grafico illustra in quali gusti tipici e aromi viene suddiviso il caffè nelle degustazioni professionali.

Riuscite ad assaporarlo?

Provate da voi e cercate di riconoscere tutti gli aromi del vostro caffè preferito.





LEGGERMENTE SPEZIATO, FINEMENTE CREMOSO



Metodi di preparazione

Per un buon caffè

Utilizzare solo acqua fresca fredda (non acqua proveniente dal boiler). Il grado di durezza ideale è 12,46-21,36 °fH. Per molti comuni la durezza dell'acqua può essere consultata sul sito www.trinkwasser.ch

Preparare il caffè solo in recipienti puliti.
Pulire regolarmente le macchine del caffè.

Scegliere contenitori che non possono trasmettere il loro sapore al caffè.

Macinare il caffè poco prima di utilizzarlo. Ad ogni metodo di bollitura corrisponde un grado di macinatura ottimale.

Le regole di base della preparazione

Metodi di filtraggio

Quantità: ca. 60g di caffè in polvere per 1 litro di caffè
Grado di macinatura: da media a grossa
Temperatura dell'acqua: 88-93 °C

Macchine a leva e semiautomatiche

Quantità: 7-10g per tazza o porzione di caffè confezionata singolarmente
Grado di macinatura: fine
Temperatura di bollitura: 88-93 °C
Pressione dell'acqua: 9-12 bar
Velocità di flusso dell'acqua: 20-30 sec



- 1 Sistemi a capsule o monodose
- 2 Filtro
- 3 Caffettiera moka
- 4 Caffettiera a stantuffo
- 5 Caffettiera Chemex
- 6 Macchine semiautomatiche
- 7 Macchine automatiche
- 8 Aeropress
- 9 Caffè solubile
- 10 Sifone
- 11 Macchine a leva

Ad ognuno il suo caffè

Le indicazioni di quantità si orientano in base alle modalità di preparazione utilizzate comunemente in Svizzera. Possono variare a seconda del tipo di preparazione e della macchina utilizzata.

Cappuccino

Espresso mischiato con latte caldo e completato con un cappuccio di schiuma di latte.

Preparazione

1 caffè espresso, 100-150 ml di latte. Riempire con il caffè espresso la tazza del cappuccino preriscaldata e contemporaneamente schiumare il latte freddo. Non riscaldare il latte oltre i 65°C. Riempire la tazza con il latte schiumato.

Café crème/Schiumina

Il caffè più bevuto in Svizzera.

Preparazione

Circa 9 g di caffè macinato fine, 120-130 ml di acqua calda, temperatura di bollitura 88-93°C, panna per caffè o latte a piacere.

Espresso

L'espresso è la base di tutte le specialità con caffè italiane e di molte specialità svizzere. Lo si riconosce dalla densa crema (cremina) color nocciola con riflessi rossastri.

Preparazione

7,5 g di caffè macinato fine, tostatura per espresso, circa 20-30 ml di acqua calda, temperatura di bollitura 90-94°C, tazzina per espresso preriscaldata.

Ristretto/Caffè corto

Questo espresso «ridotto» viene preparato con la metà/due terzi della consueta quantità d'acqua.

Preparazione

Min. 7,5 g di caffè macinato fine, tostatura per espresso, 15-25 ml di acqua calda, temperatura di bollitura 90-94°C, tazzina per espresso preriscaldata.

Espresso macchiato

Un espresso con un cappuccio di latte schiumato.

Preparazione

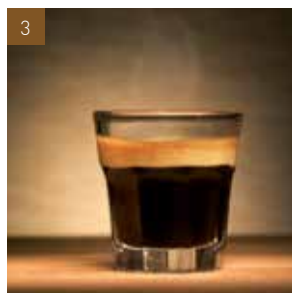
Un espresso, un po' di schiuma di latte. Riempire la tazza preriscaldata con l'espresso, aggiungere un po' di schiuma di latte.

Latte macchiato

Riempire un bicchiere grande con il latte schiumato cremoso. Preparare il caffè espresso e infine (dopo ca. 1-2 min) versarlo lentamente nel latte. L'espresso dovrebbe raccogliersi a metà del bicchiere.

Preparazione

150 ml di latte schiumato, un caffè espresso



- 1 Cappuccino
- 2 Café crème
- 3 Espresso
- 4 Ristretto
- 5 Latte macchiato
- 6 Caffè latte

Caffè aromatizzato/ Fancy Coffee

Il caffè con «quel certo non so che» è sempre più popolare. Basta aggiungere al caffè dello sciroppo ed ecco che la specialità di tendenza è già pronta. Lo sciroppo è disponibile in molti aromi come ad esempio vaniglia, caramello, amaretto, nocciola, cioccolato, cannella, pistacchio e molti altri ancora.

Preparazione

1 caffè espresso, 10 ml di sciroppo aromatico, 200 ml di latte schiumato. Mettere lo sciroppo in un bicchiere e versarci sopra il latte schiumato e l'espresso.

Caffè lungo

Il caffè lungo viene preparato con più acqua rispetto al caffè espresso e ha quindi un gusto più delicato.

Preparazione

6,8-7,5 g di caffè a macinatura grossolana, tostatura per espresso, 55 ml di acqua calda, temperatura dell'acqua 88-93 °C, tazzina preriscaldata. Al caffè viene aggiunta acqua calda.

Caffè latte/Café au lait

Al caffè viene aggiunto latte caldo. Il caffè latte viene servito in tazza grande o in un bicchiere.

Preparazione

1 caffè, 75-100 ml di latte schiumato, 100 ml di latte caldo. Riempire una tazza con il caffè, aggiungere abbondante latte caldo e un po' di schiuma.

Caffè turco

Il caffè turco viene preparato in una piccola caraffa (Ibrik o Cezve) con acqua, zucchero e spezie (a piacere cannella, cardamomo, chiodi di garofano, ecc.).

Preparazione

1 Ibrik/Cezve, 1 cucchiaino colmo di caffè moka in polvere a macinatura fine, 1 cucchiaino di zucchero, una tazza di acqua. Far bollire l'acqua nell'Ibrik. Aggiungere zucchero e caffè. Mescolare il decotto finché la polvere si immerge. Non appena il caffè sale toglierlo dal piano cottura. Ripetere questa procedura per due/tre volte. Versare il caffè nella tazza agitando la caraffa verso l'alto e verso il basso per ottenere la schiuma. Mulinare il resto dell'acqua e il fondo del caffè nell'Ibrik agitando leggermente e versare nella tazza.

La cappa di schiuma di latte

Ad alcuni piace il caffè nero, ad altri con panna o latte. Sono sempre più gradite al palato, però, le specialità preparate con soffice latte montato. Ma come si ottiene in casa una perfetta schiuma di latte senza troppa fatica?

Il latte

Il latte monta meglio, quanto più alto è il suo tenore proteico. La percentuale dovrebbe essere compresa tra il 3,5 e

il 4%. Non è fondamentale il fatto di utilizzare latte scremato o intero, fresco o a lunga conservazione. Però, quanto maggiore è la percentuale di grasso del latte, tanto più cremosa sarà la schiuma.

Il montalatte

Chi non possiede una macchina con montalatte integrato, può utilizzare piccoli accessori da cucina, come ad esempio un frullino, un cappuccinatore o un frullino elettrico, che sono particolarmente adatti all'uso domestico e consentono di risparmiare spazio e costi.

Il tocco in più

Esercitatevi come baristi nella Latte Art e come per incantesimo potrete realiz-



zare creazioni di caffetteria uniche. In Internet trovate suggerimenti e offerte di corsi.

- 1 Frullino
- 2 Frullino elettrico
- 3 Cappuccinatore

Quanto caldo è troppo caldo?

La temperatura corretta è essenziale per far montare il latte. Se il latte è troppo caldo, le proteine si trasformano in panna. E senza proteine non si ottiene la schiuma. La temperatura ideale è 62-65 °C. È importante anche che il latte sia il più possibile freddo (4-6 °C) prima di scaldarlo.

Coffee Shake con fragole marinate

Ricetta per 4 persone

300 g di fragole
5 C di sciroppo d'arancia
40 g di zucchero
5 dl di caffè forte, ben freddo
500 ml di gelato alla vaniglia
menta

Sciacquare e mondare le fragole. Tagliarle a pezzetti e farle marinare per 10 minuti con lo sciroppo d'arancia e lo zucchero. Frullare il gelato alla vaniglia e il caffè freddo con il mixer a immersione. Distribuire le fragole in 4 bicchieri alti, aggiungere lo shake di caffè e gelato. Decorare con la menta e servire.



Crème brûlée con caffè e arancia

Ricetta per 4 persone

3 dl di panna fresca
2 dl di caffè robusto appena fatto
scorza finemente grattugiata
di un'arancia non trattata
1 baccello di vaniglia
200 g di zucchero
6 tuorli d'uovo

Far bollire brevemente la panna, la scorza d'arancia, la polpa raschiata dal baccello di vaniglia e il caffè in un pentolino, quindi toglierli dal fuoco. Sbattere i tuorli con 125 g di zucchero e aggiungerli alla crema calda, ma non più bollente. Versare la crema in forme resistenti al calore, immergerle a bagnomaria in acqua calda e infornarle per circa 25-30 minuti nel forno già caldo (ventilato: 125 °C; calore superiore/inferiore: 150 °C). Far raffreddare la crema e cospargerla con lo zucchero rimanente, quindi farla caramellare brevemente in forno sotto il grill.





Cappuccino Ice

Ricetta per 4 persone

| | |
|-------|-------------------------|
| 2 | fogli di carta da forno |
| 2,5dl | di caffè molto robusto |
| 75g | di zucchero |
| 1 | uovo |
| 3 | tuorli |
| 5dl | di panna da montare |
| 1,5dl | di latte |
| 30g | di zucchero |
| | poco cacao in polvere |

Piegare la carta da forno per il lungo e ritagliare delle strisce di circa 4-5 cm di larghezza. Avvolgere una striscia intorno a ogni bicchiere, in modo che superi il bordo del bicchiere di 2-3 cm. Fissare con spago o elastico. Sbattere a bagnomaria in acqua calda il caffè raffreddato, lo zucchero, i tuorli e l'uovo. Quindi far raffreddare la massa sbattendola in un bagno di acqua ghiacciata. Aggiungere la panna montata alla schiuma di caffè fredda, riempire le tazze di caffè per $\frac{2}{3}$ e mettere nel congelatore per almeno 1 ora. Scaldare il latte con lo zucchero e farlo schiumare con il mixer ad immersione. Posizionare delicatamente la spuma calda con un cucchiaino sulla schiuma di caffè ghiacciata, fino a raggiungere il bordo della striscia di carta. Far congelare nuovamente. Togliere le tazze dal congelatore circa 10 minuti prima di servirle, rimuovere le strisce di carta, cospargere di cacao (usando un setaccio) e servire.



Caffè viennese

Ricetta per 4 persone

| | |
|-------|--|
| 6-8 C | di cioccolato al latte grattugiato |
| 8dl | di caffelatte ($\frac{2}{3}$ di caffè, $\frac{1}{3}$ di latte) |
| 3,5dl | di panna da montare |
| | scaglie di cioccolato |

Distribuire il cioccolato in 4 tazzine da caffè e versarvi sopra il caffelatte caldo. Aggiungere la panna montata e guarnire con scaglie di cioccolato.

Affogato al cocco

Ricetta per 4 persone

| | |
|-------|----------------------------------|
| 6dl | di caffè |
| 1,5dl | di latte di cocco |
| 1-2 C | di succo di limetta |
| 1 | bustina di zucchero vanigliato |
| 4 | porzioni di gelato alla vaniglia |

Mescolare energicamente il caffè ben freddo con latte di cocco, succo di limetta e zucchero vanigliato. Versare il caffè in bicchieri già raffreddati e aggiungere una porzione di gelato alla vaniglia in ciascun bicchiere.



Caffè moka speziato

Ricetta per 4 persone

| | |
|-----|--|
| 6 c | di caffè in polvere (caffè solubile) |
| 4 | zollette di zucchero una spolverata di pepe nero macinato fresco |
| 4 | tazzine da caffè d'acqua (circa 3dl) poche gocce di succo di limone |

Portare molto lentamente a ebollizione caffè, zucchero, pepe e acqua fredda continuando a mescolare, finché si forma una schiuma. Aggiungere il succo di limone e versare nelle tazzine da caffè. Far riposare per 2-3 minuti prima di gustare.





Café noisette

Ricetta per 4 persone

| | |
|------|---------------------------|
| 5 dl | di caffè |
| 8 C | di sciroppo alla nocciola |
| 1 dl | di panna montata |
| 4 c | di lamelle di nocciole |

Mescolare caffè e sciroppo e distribuire in 4 bicchieri. Aggiungere la panna. Arrostire le nocciole in una padella senza aggiunta di grasso e distribuirle sulla panna.



Tiramisù

Ricetta per 4 persone

| | |
|---------|--|
| 6 C | di espresso in acqua calda |
| 2 C | di amaretto (o senza alcol: sciroppo di amaretto) |
| 150g | di savoiardi (circa 23 pezzi) |
| 250g | di mascarpone |
| 30g | di zucchero |
| 1,5dl | di panna da montare |
| ca. 1 C | di cacao in polvere foglie di melissa |

Mescolare l'espresso e l'amaretto ed intingere i savoiardi in questa bagna. Disporre sul fondo di una terrina (circa 10×20cm) la metà dei biscotti. Mescolare il mascarpone e lo zucchero. Montare la panna a neve ben soda e aggiungerla delicatamente alla crema. Distribuire la metà della crema di mascarpone sui biscotti. Formare un secondo strato di savoiardi. Stendere il resto della crema. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servirlo, cospargere brevemente il tiramisù con cacao in polvere (usando un setaccio) e guarnire con foglioline di melissa.



*Vereinigung zur Förderung von Kaffee
Association pour la promotion du café
Associazione per la promozione del caffè*