



Degustazione storica

Caffè e metodi di estrazione
dal 1900 a oggi



INTRODUZIONE

Quante possibilità avete avuto nella vostra vita di sorseggiare un caffè come quello dei vostri bisavoli?

Forse nessuna, perché i metodi di preparazione si sono modificati a tal punto che l'Espresso Italiano, pur avendone ereditato il codice genetico, ha un aspetto estremamente diverso da quello che si beveva all'inizio del secolo scorso.

Per comprendere come si è ottenuto la tazzina ornata di una crema color nocciola con riflessi fulvi, un corpo importante e avvolgente, un aroma intenso che copre l'intero arco olfattivo, Caffè Milani ha estratto dalla propria esposizione macchine di tre epoche diverse, rappresentative di tre cambiamenti basilari, le ha rimesse in funzione e ha studiato le miscele che con buona probabilità erano usate.



Poi, utilizzando un gruppo di assaggiatori dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e i metodi statistici del Centro Studi Assaggiatori le ha profilate.

Oggi è quindi in grado di offrire al consumatore attento, al barista e allo studioso un percorso esperienziale unico nel suo genere, partendo dal 1900 per giungere all'Espresso Italiano attuale.

CAFFÈ MILANI

Caffè Milani nasce nel 1937 ed è oggi una delle torrefazioni leader. Nel 1998 è socio fondatore dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e nel 2017, in occasione dei suoi 80 anni, inaugura un'esposizione sul caffè e la sua storia di raro interesse culturale.

info@caffemilani.it



IIAC

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è stato fondato nel 1993, vanta oggi oltre 10.500 allievi residenti in 40 paesi del mondo e i suoi manuali sono stati pubblicati in 11 lingue.

info@assaggiatoricaffe.org



TRE SECOLI ALLA RICERCA DI UN CAFFÈ RAPIDO, POTENTE E PIACEVOLE

Al tramonto del XIX secolo il caffè c'era ed era entrato nelle abitudini degli occidentali almeno da tre secoli. Durante questo lasso temporale si erano sviluppati molti sistemi per farlo. In pratica, per almeno tre secoli, il mondo del caffè lavorò sodo per soddisfare tre necessità tra loro fortemente connesse: rapidità, forza, piacere. Obiettivo che raggiunse solo nel secolo scorso con la nascita dell'espresso.



LA RAPIDITÀ

Far bollire la polvere di caffè almeno tre volte o aspettare pazientemente che la forza di gravità consentisse all'acqua calda di attraversare uno strato di caffè rendendo la bevanda priva di fondi? Era questo dilemma che divise per tutto il XIX secolo gli amanti del caffè. L'italico ingegno fornì la soluzione: l'applicazione della pressione all'acqua bollente, dapprima attraverso il vapore, poi con l'aria compressa, quindi con una molla e infine con una pompa.

Il risultato? Venticinque millilitri di caffè soave e sciropposo ottenuto in soli 25 secondi.

LA FORZA

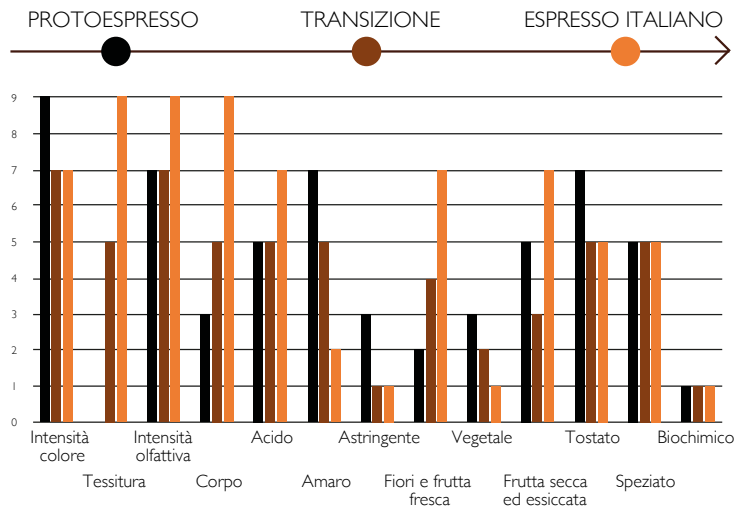
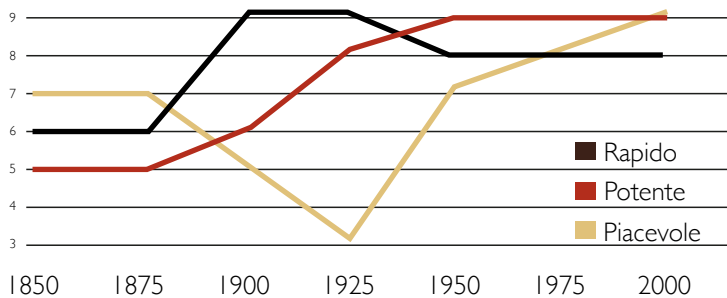
La forza era - ed è - valutata attraverso l'intensità dell'aroma e la consistenza tattile (il corpo, o sciropposità che dir si voglia). L'evoluzione della tecnica espresso portò a ottenere una forza mai raggiunta prima riducendo la dose di caffè necessaria alla metà o anche a meno.

L'EDONISMO

Piccoli sorsi carezzevoli che recano per lungo tempo l'aroma contenuto in un caffè: pareva una meta irraggiungibile, ma l'espresso lo rese possibile, non solo attraverso l'evoluzione meccanica dei sistemi di preparazione, ma anche all'arte di comporre miscele scegliendo il meglio di quanto offrivano i tropici di tutto il mondo.



LA VARIAZIONE DEL GUSTO



L'EVOLUZIONE DELLA TOSTATURA

La scoperta da parte dell'umanità che il fuoco non ha solamente effetto sulle caratteristiche igieniche degli alimenti, ma anche su quelle sensoriali aumentando il piacere, coinvolse ben presto anche il consumo del caffè che passò dalla bollitura delle drupe all'infusione dei semi sapientemente tostati. Fino alla fine del XIX secolo la tostatura avveniva, però, a conduzione, vale a dire fornendo il calore attraverso un materiale come il ferro. L'obiettivo veniva raggiunto, ma non di rado l'aroma era alterato da sentori di bruciato e il gusto pregiudicato da poco piacevoli contrasti tra amaro e acido. L'utilizzo di sfere di acciaio che ruotavano su una fonte di calore, il più delle volte fornito da legna, migliorava il risultato della tostatura per la maggiore omogeneità raggiunta, ma il vero salto di qualità si fece dopo la seconda guerra mondiale con l'introduzione delle tostatrici riscaldate a gas nelle quali il trasporto del calore era affidato ad aria calda. L'Espresso Italiano si sviluppa, dunque, su macchine a tamburo di questo tipo che funzionano a "cotte" con cicli variabili tra 17 e 27 minuti. Oggi, dotate di software sofisticati che rendono il processo più sicuro, sono sempre governate dall'uomo che, attraverso un'impostazione sapiente, ottiene da caffè crudo che giunge da ogni parte del mondo le componenti ideali per comporre miscele ricche, profonde e potenti.



LA MISCELA: L'ARTE ITALIANA DI COMBINARE MATRIMONI D'AMORE

L'arte della miscela si sviluppa in Italia ed è alla base dell'Espresso Italiano. La miscela sopravanza, infatti, cronologicamente le macchine per la preparazione del caffè espresso: già nel 1845 celebri trattati descrivevano le migliori qualità di caffè per ottenere una miscela eccellente e come trattarle in tostatura per ricavare dalle singole origini più componenti.

La miscela, dunque, non nasce solamente per dare al consumatore un caffè dal profilo sensoriale costante o per migliorare la tenuta del pannello di caffè sotto la pressione delle macchine, bensì per aumentare in modo mirabile il profilo aromatico del caffè in tazza, mettendo quindi in risalto ciò che specie, varietà e origini hanno da offrire per incrementare il piacere.



SETTANT'ANNI DI ESPRESSO ITALIANO

BUON GUSTO

Conquistatori prima, conquistati poi, l'Italia è da millenni il crogiolo dell'estetica del gusto

INGEGNO

Non solo elementi meccanici, ma selezione e unione sapiente di caffè di tutto il mondo per dare piacere a basso costo

OTTIMIZZAZIONE

Risparmiare acqua calda e caffè
(da 13/15 g a 5/7 g) senza ridurre il piacere



1900 – 1940

IL CAFFÈ DELLA MACCHINA A VAPORE

LE TAPPE SIGNIFICATIVE NEL MONDO DEL CAFFÈ

- 1899 – Invenzione del metodo **sottovuoto**: aumenta la shelf life del caffè.
- 1901 – Bezzera deposita il primo modello di **macchina per caffè da bar**.
- 1906 – Il Benzene è il solvente della caffeina nel primo **decaffeinato**.
- 1908 – Con un pentolino bucato e carta assorbente, Melitta Benz crea il primo **filtro** per caffè.
- 1933 – Alfonso Bialetti realizza la **Moka Express**.



LA MACCHINA A VAPORE

Nel 1901, grazie a Luigi Bezzera, inizia l'epoca delle macchine a vapore verticali, affascinanti per la loro struttura imponente. Si diffonde la moda di bere il caffè al bar, dove viene preparato e servito "istantaneamente".

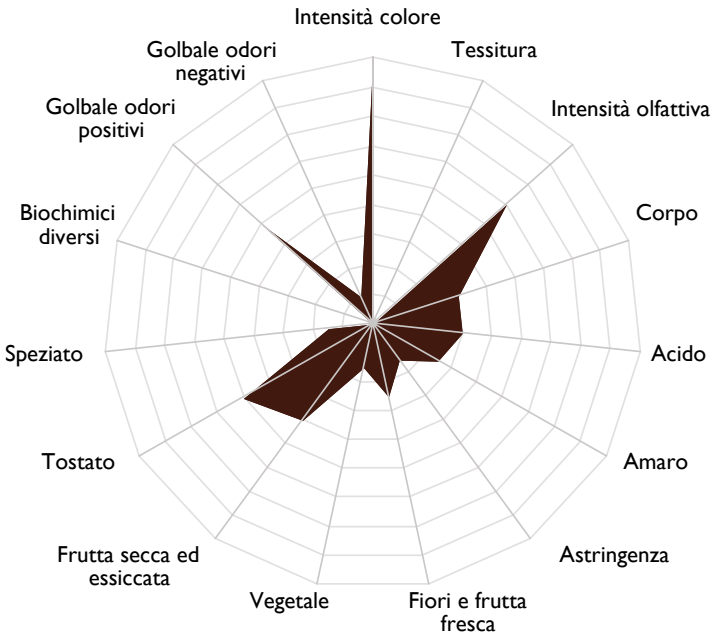
Nella macchina a vapore l'estrazione inizia con un primo passaggio di acqua bollente sul macinato: quando il caffè inizia a gocciolare, si chiude il rubinetto dell'acqua e si apre quello del vapore, che spinge l'acqua ad attraversare il caffè nel filtro e andare in tazza. Un solo minuto di attesa e la bevanda può essere servita.

IL CAFFE'

Fino alla metà del XIX secolo, l'Arabica è l'unica varietà di caffè coltivata e il Brasile guadagna il primato della produzione mondiale grazie alla sua ampia disponibilità di terre fertili. A causa di un'epidemia di roya, un fungo che causa gravi danni alle piante di caffè provocandone la morte, inizia la ricerca di nuove varietà in grado di resistere a questo parassita nella *Coffea Canephora* (Robusta).

In Italia, nel corso della Seconda Guerra Mondiale, è ordinato il blocco dei beni di importazione e il caffè è sostituito con surrogati quali la cicoria, il carcadè e l'orzo.

Terminato il conflitto, torna il caffè e con esso il piacere di recarsi al bar per gustare il caffè *istantaneo*, che in tazza si presenta come una bevanda nera e per lo più priva di crema in superficie a causa della macinatura molto grossa e delle alte temperature di lavorazione.



1950

IL CAFFÈ DELLA MACCHINA A LEVA

LE TAPPE SIGNIFICATIVE NEL MONDO DEL CAFFÈ

- 1947 – Achille Gaggia inventa e brevetta la **macchina a leva**.
- 1947 – Nasce **l'espresso** come lo conosciamo oggi.
- 1950 – In America aumentano le vendite di **caffè istantaneo solubile**, che entra nelle case. Sui posti di lavoro prende il via il **coffee break**.



LA MACCHINA A LEVA

La macchina a leva viene messa a punto nel 1938 dal barista milanese Achille Gaggia che ha brevettato il sistema a leva, avviando la tecnologia "crema caffè". E' dieci anni dopo che prende il via la produzione su larga scala di questa rivoluzionaria apparecchiatura per il mondo del bar.

In essa la pressione nel gruppo è creata da un pistone spinto da una molla, entrambi collegati a una leva; abbassando quest'ultima si comprime la molla e l'acqua calda riempie la camera del cilindro sottostante venendo a contatto con la miscela posta nel portafiltro e dando il via alla preinfusione.

Quando si rilascia la leva, la molla spinge il pistone creando pressione e obbligando la porzione d'acqua calda ad attraversare il macinato, ottenendo una bevanda densa, sciropposa e con una crema persistente in superficie.

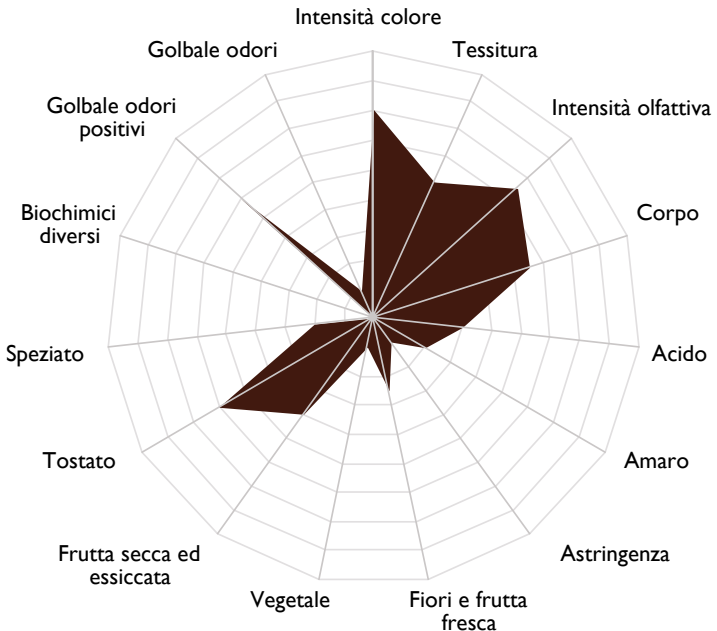
IL CAFFÈ

A causa degli strascichi post-bellici e per ragioni climatiche, il reperimento della materia prima è difficoltoso e per questa ragione aumenta il prezzo del caffè.

I paesi africani puntano sulla coltivazione di Robusta come fonte di sostentamento e guadagno.

In Italia, con la diffusione della macchina a leva, nasce l'espresso, il simbolo del made in Italy.

Da prodotto d'élite, il caffè diventa consumo di massa. Nel 1953, gli uomini ne bevono in media 1,7 tazze al giorno contro le 1,3 delle donne. La qualità dell'espresso del bar è migliore rispetto al caffè preparato a casa; da qui l'espressione del "caffè buono come quello che si beve al bar".



1960

IL CAFFÈ DELLA MACCHINA A EROGAZIONE CONTINUA

LE TAPPE SIGNIFICATIVE NEL MONDO DEL CAFFÈ

- 1961** – La E61 è la prima macchina da **caffè a erogazione continua**.
- 1963** – Bunn realizza la macchina per la preparazione automatica di **caffè filtro**.
- 1964** – Maxim è il primo **caffè liofilizzato**.
- 1968** – La **valvola di degasazione monodirezionale** rivoluziona il confezionamento del caffè.



LA MACCHINA A EROGAZIONE CONTINUA

Nel 1961 Ernesto Valente progetta per Faema la E61, la macchina a erogazione continua che prende il nome dall'eclissi solare avvenuta in quell'anno.

Questa geniale invenzione per il mondo del caffè adotta una pompa volumetrica (in sostituzione alla molla di compressione della macchina a leva) che permette di preparare un espresso perfetto in semplicità. Muovendo una levetta o premendo un tasto si aziona un motore elettrico collegato a una pompa che porta la pressione dell'acqua a 9 bar, mantenendola costante durante l'intero processo di erogazione.

La macchina espresso è spesso spostata dal bancone al retrobanco; il cliente può seguire la manualità del barista durante la preparazione del caffè.

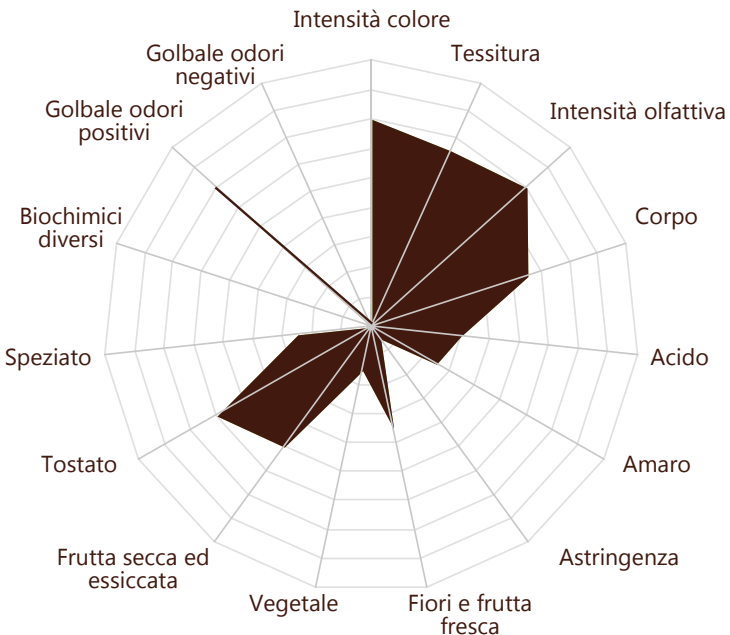
IL CAFFÈ

In questo decennio i caffè Brasiliani naturali sono la principale base delle miscele italiane; oltre al Brasile tra i maggiori esportatori figurano Colombia, Costa Rica, Messico e Uganda.

Al bar l'espresso si conferma il protagonista delle pause e delle colazioni degli italiani.

In Giappone nel 1950 le importazioni di caffè sono permesse ufficialmente; in pochi anni aprono centinaia di *kissaten* (sale da caffè).

Negli Stati Uniti i colossi del caffè propongono miscele di scarsa qualità portando l'attenzione dalla bontà al prezzo e al marchio. Nel 1966 apre a Berkeley in California (USA) il Peet'S Coffee & Tea, dove l'olandese Alfred Peet fa degustare ai clienti caffè di qualità. Peet è considerato il "nonno" degli specialty coffee.



1970 – OGGI

L'ESPRESSO ITALIANO

LE TAPPE SIGNIFICATIVE NEL MONDO DEL CAFFÈ

- 1971** – Inaugurazione di Starbucks.
- 1974** – Per primo il Tea & Coffee Trade Journal parla di specialty coffee.
- 1982** – Nasce SCAA, Specialty Coffee Association of America, nel 1998 in Europa nasce SCAE.
- 1993** – Viene fondato IIAC, Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e nel 1998 INEI, Istituto Nazionale Espresso Italiano.
- 2015** – Ico, International Coffee Organization istituisce il 1° ottobre l'International Coffee Day.



MACCHINE PER ESTRAZIONI SU MISURA

Le tecnologie applicate alle macchine espresso permettono di personalizzare le estrazioni e di raggiungere livelli di eccellenza in tazza. Il primo passo è la nascita della macchina a gruppi indipendenti, si prosegue con la variazione della pressione o della temperatura dell'acqua sul coffee cake durante l'estrazione. Avanza nei pubblici esercizi il caffè monoporzionato con macchine o gruppi dedicati.

IL CAFFÈ

Negli anni '80 negli Stati Uniti prende il via una nuova ricerca della qualità: nel 2012 il 37% del volume complessivo di caffè è attribuito agli Specialty (dati SCA).

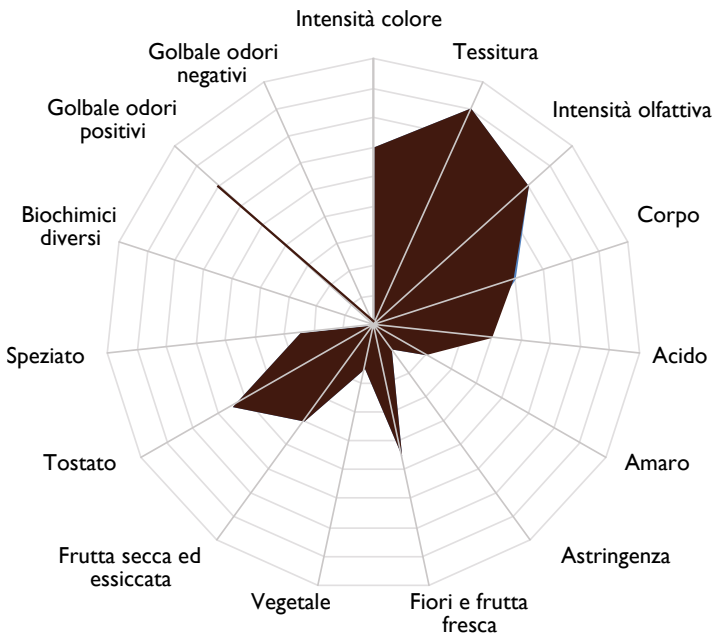
Dagli anni '90, in Europa, il caffè diventa una bevanda dalla forte valenza culturale e sensoriale. Con 12,6 chili pro-capite i nordeuropei bevono più caffè al mondo, pressoché solo Arabica.

In Italia si conferma la preferenza per miscele più chiare, con alte percentuali di arabica nel Centro-Nord e tostature più scure e maggiore utilizzo di Robusta al Sud.

Il Giappone somma l'11% delle vendite mondiali per valore.

La Cina scopre il caffè e l'espresso, si moltiplicano i locali e cresce la cultura del caffè.

In Australia il caffè e l'espresso si affermano grazie all'immigrazione italiana, quindi si ha l'ondata della Latte Revolution e del brewing, da cui deriva la crescita di piccoli roaster con un importante consumo di specialty.





MILANI SPA

22030 Lipomo (Co) - Via Provinciale, 81 I
Tel. +39 031 280778 Fax. +39 031 282762
info@caffemilani.it - www.caffemilani.it

