

## **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?