

Il caffè in cucina

Nel paese del sole, del mare... e del caffè espresso, quello servito al ristorante non è sempre all'altezza dell'offerta culinaria. Se ne sono accorti anche gli chef e in molti hanno dato il via a un'inversione di tendenza. Così tra carte dei caffè e miscele raffinate qualcuno ha persino deciso di "metterlo nel piatto"

di Clelia Palmese

Il caffè si sa è da sempre la bevanda più amata dagli italiani, ma mai come ora, nonostante indagini recenti ne rivelino il consumo al bar in calo - meno 3% ogni anno - se ne parla come di un qualcosa di unico. Così, dopo il successo riscosso dal vino negli ultimi anni con proliferazione di sommelier, wine bar, menù e tour enogastronomici al seguito, e dall'acqua, con manco a dirlo l'affacciarsi degli idro-sommelier, esperti degustatori di acque, ecco spuntare anche i sommelier dei chicchi di arabica, e la scia professionisti che discettano di cru e di miscele, di macchine e di cialde, di moka e di napoletane. Al centro di tanto interesse la passione tutta italiana per l'ambrosia nera, ma anche un giro d'affari con cifre da capogiro. Sì, perché non solo i prezzi al pubblico continuano a schizzare all'insù, ma il valore della celebre bevanda nei passaggi tra crudisti, torrefattori ed esercenti praticamente si centuplica. Questo spiega perché i gestori l'espresso se lo tengono ben stretto e soddisfano ogni capriccio dei clienti: dal caffè alle varie spezie, zenzero, cardamomo e chiodi di garofano (orrore puro per i veri intenditori), al "macchiato", un americano molto macchiato, passando per il "gocciato", solo le prime gocce, per assaporare l'essenza. E spiega anche perché produttori, tostatori & Co., stanno investendo in corsi d'informazione, nuovi concept e caffetterie monomarca con lo scopo di fidelizzare i consumatori della tazzina. Quale che sia la moda del momento e calo dei consumi incluso il dato certo infatti è che ogni giorno un italia-

no su due beve il caffè al bar. Così, anche nella ristorazione si comincia a prestare maggiore importanza a questo rito di fine pasto tutto nostrano, forse perché ci si è accorti che un caffè di modesta qualità come troppo spesso ancora avviene di bere al ristorante lascia un'impressione negativa di un pasto magari eccellente. Iniziano a fare la propria comparsa accanto a carte dei vini, degli oli e delle acque pure le carte dei caffè, anche se solo in ristoranti di un certo livello, e qualche chef particolarmente estroso azzarda persino inserirlo tra gli ingredienti principali di piatti salati. Ma soprattutto si cerca di selezionare meglio quello da offrire a fine pasto e di sfruttarne tutto il carisma, perché il caffè al pari di pasta, olio e vino rappresenta uno dei prodotti più apprezzati e più distintivi del made in Italy.

La carta dei caffè

Dunque l'alta ristorazione ha cominciato a comprendere che l'argomento caffè non può essere liquidato in maniera frettolosa e superficiale, e gli stessi protagonisti del mondo dell'alta cucina italiana sono convinti che uno dei simboli del nostro paese debba essere adeguato all'offerta culinaria del locale. In realtà però la maggior parte degli chef si affida al gusto personale per scegliere il caffè da servire, e pur ricercando la qualità spesso non sanno molto sul tipo di caffè che stanno proponendo alla clientela. Al massimo riescono a discernere un'a-



La classificazione

Il sistema di classificazione del caffè - catalogato nella famiglia delle rubiacee dal botanico svedese Carlo Linneo - raggruppa ben 4500 varietà, tra cui 60 specie appartenenti al genere *coffea* ma delle quali solo 4 sono importanti per scopi commerciali.

Coffea Arabica: la varietà più rinomata è la Moka, coltivata soprattutto in Arabia. Presenta grani piuttosto piccoli, con un intenso profumo aromatico, di colore verde rame e di forma appiattita e allungata. Altre varietà sono la Tipica, la Bourbon, molto diffusa in Brasile, e la Maragogype apprezzata per i grani più grossi che produce.

Coffea Robusta: ha avuto una discreta fortuna commerciale, grazie ai bassi costi di impianto e alla sua capacità di sopravvi-

vere anche in condizioni metereologiche difficili. I suoi grani sono tondeggianti e più piccoli rispetto all'Arabica, ma più ricchi di caffeina e una volta torrefatti, risultano molto profumati. Alcune varietà sono molto diffuse in Indonesia, Uganda, India e nell'Africa occidentale. Da poco è stata ricavata "l'Arabusta", incrocio tra le due Coffea, Arabica e Robusta.

Coffea Liberica: proveniente dalle foreste della Liberia e dalla Costa d'Avorio, è utilizzata soprattutto come porta-innesto e per ottenere, tramite incrocio, nuove varietà.

Coffea Excelsa: resistente alle malattie e alle condizioni climatiche avverse, ha una resa molto elevata e i grani, lasciati invecchiare, danno un caffè dal gusto profumato e gradevole, simile a quello dell'Arabica.

spiega infatti che da loro non è prevista una carta dei caffè in quanto: "per avere la qualità massima dal proprio caffè bisogna evitare il più possibile l'esposizione all'ossigeno, e una volta macinato va consumato al più presto, avere più di un tipo di caffè per una realtà piccola come la nostra che non fa più di un centinaio di espressi al giorno sarebbe perciò controproducente". Pur non avendo la carta, l'attenzione però riservata alla bevanda è grande, tanto è vero che sempre Barbieri racconta: "A fine pasto serviamo l'Indian Nuggets del laboratorio Giamaica di Gianni Frasi a Verona. Il laboratorio Giamaica è una piccola torrefazione veronese che si è specializzata nella produzione di diversi cru di caffè di alta qualità. L'in-



Si versa direttamente nella tazzina dell'espresso, in dosi da 10 g in sostituzione dello zucchero: è l'ultima novità dal Gruppo Fontana per dar vita a un ricercato caffè al profumo della pregiata nocciola piemontese igp (www.gruppofontana.biz)



rabica pura o una miscela arabica/robusta, ma già sulla provenienza o sul metodo di lavorazione hanno poco da dire. Però lentamente le cose stanno cambiando e anche la carta dei caffè comincia a spuntare in alcuni ristoranti, soprattutto in quelli di altissimo livello che cercano di ampliare e diversificare al massimo l'offerta. Al ristorante di Carlo Cracco a Milano, ad esempio, a disposizione dei clienti viene messa una carta eccellente con caffè mitici da veri gourmet. Sempre a Milano al ristorante C'era una volta un Re l'ospite può consultare un'apposita carta che include caffè con tostatura a legna e altri selezionati tra quelli di qualità superior, come l'Estrella de Tourton-Costarica- Mountain Blu, raro caffè con chicco colore blu, molto corposo e ricco in

tazza, da abbinare a cioccolato 70% di origine cubana, o l'indiano India Cherry Monsunaco AA, per amanti dei caffè intensi, servito con cioccolato 38% Papuaasia, o ancora il messicano Maragogype, chicco gigante che cresce in cima alle piante, aromatico, intenso e mediamente corposo, servito con cioccolatino monocru "Ecuador" (cacao 60%) aromatico e leggermente amaro, tutti da gustare nei bicchierini di vetro, accompagnati da una selezione di zuccheri e miele. Sicuramente il consumo del caffè nei ristoranti di alto livello non è paragonabile in quantità a quello di un bar e questo rappresenta



uno degli ostacoli principali per la diffusione della carta. Bruno Barbieri chef del ristorante Arquade presso Villa del Quar a Verona

Master Club Coffee

Da Costadoro, una miscela in grani confezionata in sacchetto da 1 kg composta al 100% da caffè Arabica proveniente dalle piantagioni di Guatemala, Costa Rica, Salvador, Brasile e Kenya. In tazzina diviene un caffè delicato, leggero e profumato



dian Nuggets è un'arabica coltivata a 1300 m di altezza nella penisola indiana da piccoli produttori che raccolgono e scelgono a mano questo caffè lavato di rarefatta perfezione. È un caffè dolce e quindi ideale per chi, come me, non ama aggiungere zucchero. In tazza è intenso e cremoso con un profumo di intenso e frutta. Questo caffè si usa

per lo più in pasticceria e per salse tagliate con chutney”.

Cucinare con il caffè

Il caffè ha ispirato e continua a ispirare grandi chef che cercano di rivisitarlo in chiave diversa per darne una loro originalissima lettura. È il caso ad esempio di Ferran Adrià che tempo fa ha ideato un nuovo modo di assaporare il caffè a chiusura del pasto, un espresso solido dal nome "èsspresso" che si presenta sotto forma di mousse da mangiare col cucchiaino (allo chef spagnolo si deve anche "Passion-Me", la bevanda a base di caffè e succo di frutto della passione che voleva essere un omaggio al

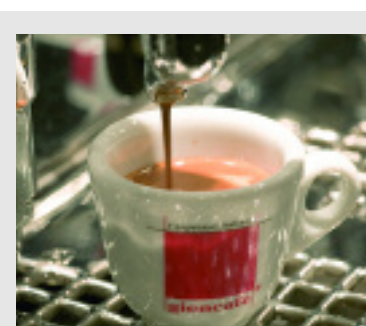
I caffè gourmet

Il caffè più costoso e più raro al mondo è il Kopi Luwak. Proviene dall'Indonesia e viene letteralmente 'prodotto' da un piccolo zibetto che vive nelle piantagioni di caffè, il Luwak, che adora le drupe dell'albero del caffè mature e che dopo averle ingoiate intere ne digerisce la sola polpa zuccherina ma non il seme ancora avvolto nel suo spesso involucro, il pergamino. I chicchi che hanno praticamente subito una tostatura naturale nello stomaco dell'animale, vengono raccolti, puliti e privati del pergamino eliminato. Un chilo di questo caffè supera i 600 euro. Un altro caffè rarissimo è il Santa Elena Napoleon Valley, coltivato nell'isola in cui Napoleone venne esiliato, caffè da bere per infusione, noto per la marcata acidità, molto fresco e dolce.

Ma non si può non citare il mitico Jamaica - Blue Mountain. I suoi limitati quantitativi vengono esportati in speciali barili di legno, come il rum. Proprio di questo liquore si trova traccia nella degustazione, mescolato ad altri aromi e sapori dei tropici. Si distinguono la vaniglia, il cacao, la mandorla, il burro fuso e persino un piacevole profumo di tabacco. Tra le migliori selezioni è da segnalare poi l'etiopio Harar Longberry, corposo, vinoso e liquoroso; l'Hawaii Kona, dal profumo di nocciola, dolcissimo; e ancora l'India Monsoon Malabar Arabica, un caffè corposo e 'cioccolatoso', che viene raccolto e lasciato in magazzini aperti risentendo dei monsoni nel colore, che diventa giallo, e nel profumo unico.



temperamento caliente della bevanda più amata dal maschio latino...). Ma anche in Italia alcuni fra gli esponenti più creativi della nostra cucina hanno infranto il tabù che rilegava il caffè a fine pasto per introdurlo nella preparazione di speciali piatti salati, come già avviene da tempo nella cucina francese. Massimiliano Alajmo lo ha inserito tra gli ingredienti di una zuppa di orzo e fagioli che viene ultimata da un'espresso della varietà Indian Nuggets, nonché da una spolverata di polvere di caffè che va a braccetto con lamelle di pancetta affumicata (ma al suo genio creativo si deve anche l'ancor più singolare risotto con i capperi e il caffè e



La capsula monodose è progettata per ottenere dosatura, macinatura e pressatura ottimali; evita che l'acqua ad elevata temperatura venga direttamente a contatto con materiali plastici e possa invece, grazie alla carta filtro superiore, avere un impatto omogeneo sul caffè. Il risultato? Un espresso con maggior crema, aroma e corpo (www.gion-cafe.com)

Come si degusta

Ma come deve essere un espresso perfetto? A grandi linee secondo l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè bisogna valutare gli aspetti visivi, olfattivi, gustativi, tattili e retroolfattivi del contenuto della nostra tazzina.

La prima valutazione, come avviene per tutte le degustazioni, è quella visiva. Vengono osservati: il colore della crema (assume importanza per questa valutazione la tazzina che deve essere internamente bianca); la texture della crema (immaginando che la crema sia un tessuto, più l'ipotetico reticolo è fitto migliore è la qualità del caffè); l'attraenza, ovvero come si presenta nell'insieme il caffè.

A livello olfattivo il caffè viene annusato avvicinando la tazzina al naso senza agitare il contenuto e senza mescolarlo dando una prima valutazione globale degli odori: positivi o negativi, poi si annusa di nuovo. Gli aspetti ottimali sono un aroma forte, intenso; delicate sensazioni di frutta e fiori; presenza di note di cioccolato. A livello gustativo e tattile si sorpeggia una piccola parte di caffè e si deglutisce con lentezza. In un caffè ottimale la caratteristica amara deve essere equilibrata e netta; si deve percepire poi una sensazione di rotondità in bocca, poca acidità e astringenza assente.

la cotoletta con mammella e profumo di caffè).

Bruno Barbieri ci spiega invece come utilizza lui il caffè in cucina: "per quanto mi riguarda il mio utilizzo è ben specifico: per le salse a base di agrumi o di frutti acidi preferisco un caffè concentrato con una tostatura forte, che quindi sprigioni un retrogusto amaro bruciato. Le salse a base di caffè si possono utilizzare per carni rosse, volatili e



selvaggine”. Dal suo estro sono nati così primi e secondi piatti come la suprema di anatra in salsa di mandarino e caffè o il risotto al burro con aglio liquido in brodo di caffè. Per quest’ultima ricetta ha scelto l’Ethiopia Yirgacheffe Gr.2, importato dall’azienda di

Leonardo Lelli, un caffè per infusione della regione meridionale al confine con il Kenia di specie arabica lavorato per via umida. “Questo caffè nasce nei sottoboschi di montagna – precisa Barbieri – ed esalta le caratteristiche del Sidamo, un’arabica pregiata dall’eccellente aroma ricco ed elegante, dalla delicata acidità, dagli aromi speziati e dalle essenze orientali fruttate con un lieve sentore di burro fuso”. Cracco invece ha deciso di unire in un

On line

www.caffe.it
www.caffeonline.it/
www.assaggiatoricaffe.org
www.coffeeuniverse.com
www.coffeefest.com
www.coffeereview.com

grande piatto quelli che secondo lui sono tra i simboli più importanti della cucina mediterranea, gli spaghetti, i ricci di mare, il caffè e l’olio extravergine d’oliva: “l’acidità del caffè ben si sposa con le note dolciastre di mare, muschio e salsedine dei ricci”.

Quale mettere nel piatto?

Individuare quali tipi di caffè è meglio impiegare in cucina dipende innanzitutto dal tipo di ricetta che si vuole preparare. Barbieri sostiene che per il salato sia sempre meglio utilizzare un caffè per infusione perché avendo una

concentrazione minore gli aromi rimangono più intensi e si avverte meno il sapore di tostato. Inoltre, aggiunge che per scegliere il caffè da inserire in un piatto bisogna prendere in considerazione la provenienza. I caffè indiani si legano molto bene con le spezie, il riso e i pesci di acqua dolce; i caraibici si sposano meglio con la frutta; i venezuelani risultano più adatti alle carni di volatili o anche alle carni bianche, come pollo e faraona. “Ho fatto un viaggio attraverso le vie del caffè – racconta Barbieri – in Venezuela e Colombia estremamente interessante. Mi sono reso conto di quanto le bacche di caffè sono importanti in cucina da quelle parti. Il caffè è quasi tutto lavorato per infusione. Ad esempio, una salsa fatta con agrumi e peperoncino tagliata con il caffè ha un gusto quasi metallico, quasi minerale, e accostata ad un’anatra selvatica dà vita a un piatto di estrema bontà ed eleganza”.

Carlo Cracco invece consiglia di optare per un caffè liofilizzato, in quanto concentra in piccolissime dosi tutto l’aroma e il gusto del caffè, e inoltre con-



Di solito poi per accompagnarlo si scelgono pasticcini freschi o il classico cioccolatino. Va ricordato che trattandosi di due prodotti tostati con le stesse caratteristiche, un buon cioccolatino fondente prepara la strada a un buon caffè.

Miscela 1882 Espresso

Per i professionisti della ristorazione, Vergnano ha messo in mostra i suoi chicchi migliori, quelli grandi pregiati del Maragogype. Si tratta di un caffè Arabica d’altura caratterizzato da chicchi grossi dalla forma allungata che, crescendo sulla cima della pianta, beneficiano della forte esposizione solare maturando perfettamente. Le bacche rosse vengono poi essiccate all’aria aperta e insaccate direttamente nella piantagione. I controlli qualitativi e l’innovativo sistema di confezionamento in Pet (da 3 kg) garantiscono la massima freschezza e l’integrità del prodotto, dalla torrefazione alla tazzina.



Illycaffè

Hyper espresso system

È il nuovo sistema, interamente concepito e sviluppato da illycaffè per il mondo della ristorazione, che innova profondamente il metodo di preparazione dell’espresso. Si chiama



Hyper espresso system, è estremamente facile da usare, e consente di ottenere una bevanda caratterizzata da particolare morbidezza, corposità e aroma, e da una crema persistente (oltre 30 minuti).

LE DIVERSE CONSISTENZE DEL CAFFÈ

di Paolo Cappuccio

ristorante Stube - hotel Hermitage, Madonna di Campiglio

LIQUIDO

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Preparare un Irish coffee: caffè ristretto, zucchero di canna, whisky, panna fresca semimontata, noce moscata in polvere.

SPUMOSO

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Montare 300 g di tuorli con 200 g di zucchero; aggiungere 50 g di glucosio a 121°C e 13 g di caffè ristretto. Amalgamare 225 g di meringa italiana con

CREMOSO

INGREDIENTI

panna fresca 250 g
mascarpone 500 g
tuorlo pastorizzato 90 g
zucchero 125 g
fogli di gelatina 2

PROCEDIMENTO

Montare zucchero, tuorli e mascarpone; amalgamare al composto la panna montata e quindi la gelatina sciolta nel Marsala. Porre in uno stampo sferico, coprire con il biscotto croccante al caffè preparato montando burro e zucchero, poi unendo il resto degli ingredienti. Cuocere in uno stampo imburato per 30 minuti circa a 165°C.

SOLIDO BIANCO AL CAFFÈ

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Tenere in infusione per circa 10 ore a 25°C 1 litro di latte fresco, 100



600 g di panna fresca montata. Porre il tutto in una terrina a -18°C. Per la meringa italiana, portare a 121°C 70 g di acqua e 200 g di zucchero, nel frattempo montare 300 g di albume con 30 g di zucchero; aggiungere a filo al composto lo sciroppo a 121°C.

Marsala secco 50 g
per il biscotto al caffè:
burro 200 g
zucchero 200 g
uova intere 4
farina 180 g
caffè solubile in polvere 20 g
cacao 10 g
cioccolato 67% fuso 80 g

g di panna fresca e 200 g di chicchi di caffè. Montare poi 200 g di tuorli pastorizzati con 200 g di zucchero e incorporare all'infuso; portare a 85°C per 10 minuti. Filtrare il tutto, porre in bicchieri da pacojet a -18° e pacossare al momento di servire.

Abbinamento consigliato:

Rhum agricolo biologico Zapatera 1989 - Nicaragua

sente di evitare inconvenienti pratici legati alla preparazione, quali ad esempio la bruciatura. Aggiunge inoltre, che non è necessario servirsi di miscele costosissime, e di seguire lo stesso criterio di impiego dei vini, per cui quando si cucina solitamente si utilizza un buon vino ma non un'etichetta particolarmente ricercata.