

Gianlidia Tonoli

Profumo di caffè

Segreti, suggerimenti, ricette e certezze da sfatare



Guido Tommasi Editore

Gianlidia Tonoli



Profumo di caffè

Segreti, suggerimenti, ricette e certezze da sfatare

Guido Tommasi Editore



Sommaro

Ginevra, Place de Lyon	9
La cucina di mia nonna Lidia	10
Lo sapevi che... Preparazione corretta della moka	25
Un caffè a casa dei miei nonni	26
Allenare i sensi	40
Chicchi di caffè	44
Lo sapevi che... Dalla piantagione al chicco	47
Coffea arabica e robusta	48-49
Raccolta	50
Lavorazione dei chicchi crudi	50
Alla scoperta della torrefazione	59
Il mio bar	62
Amaro o zuccherato?	64
Pregi e difetti in una tazzina	66
Lo sapevi che... Barista a regola d'arte	68
Degustare un caffè	71
Il caffè a modo mio	72
I miei metodi di erogazione preferiti	80
Le ricette salate	88
Le ricette dolci	161
Indice delle ricette	200
Ringraziamenti	202



La preparazione del caffè era coreografica, fatta di gesti lenti, dedicati e amorevoli. Una danza che sarebbe giunta al culmine con il pervadere del profumo di caffè nell'aria. A differenza di quello che vedo tuttora fare, mia nonna lavava e asciugava la caffettiera in ogni sua parte dopo ogni utilizzo e la riponeva smontata e capovolta per evitare che odori o muffe potessero interferire con il sapore del caffè. E chi vorrà smentirmi con la solita tiritera che è un reato lavare la caffettiera, potrà farlo ammettendo che anche il sugo è più saporito con il pomodoro incrostato ai lati della padella lasciato dalla preparazione precedente.

La nonna Lidia, riempiva la caldaia della caffettiera con acqua dolce fino alla valvola di sicurezza interna, appoggiava il filtro dosatore in una tazzina e lo riempiva di caffè macinato all'istante, senza pressarlo per favorire il passaggio dell'acqua, dando solo qualche colpetto sul piano di marmo per evitare il formarsi della piramide di caffè al centro. Nel frattempo metteva la caldaia sul gas a fiamma viva. Poco prima di raggiungere il bollore, abbassava la fiamma, infilava il filtro dosatore colmo di caffè, avvitava il raccoglitore e tenendo il coperchio aperto aggiungeva un cucchiaino di acqua per attenuare la sovra estrazione e per evitare che il caffè, durante l'estrazione venisse a contatto immediatamente con l'acciaio caldo della moka. Quando il flusso di caffè diventava importante, prima del famoso borbottio, la toglieva dal gas, attendeva la completa estrazione, mescolava con un cucchiaino e versava il profumatissimo liquido marrone nelle tazzine della mia memoria.





Lo sapevi che...

Preparazione corretta della moka

Di estrema importanza nella preparazione della moka, oltre alla pulizia quotidiana di tutte le parti (una volta alla settimana puoi utilizzare bicarbonato o aceto di vino bianco per togliere i residui) e il controllo periodico della guarnizione, è l'acqua utilizzata.

La migliore è quella con pochi sali disciolti perché non rilascia residui e non altera il sapore del caffè.

Il caffè deve fuoriuscire lentamente, quindi la fiamma va tenuta bassa in attesa dell'estrazione per evitare il sovra riscaldamento della caldaia.

L'aria rimasta tra l'acqua e il beccuccio del filtro aumenterà la sua pressione espandendosi ed evaporando spingerà l'acqua che salirà attraverso il beccuccio nel filtro dosatore dove incontrerà il caffè. Anche il vapore ha un ruolo importante nella spinta dell'acqua verso l'alto.

Il borbottio è causato dal passaggio del vapore residuo dalla caldaia e non dall'ebollizione dell'acqua, perciò per evitare che il caffè prenda il sentore amaro o di bruciato a questo punto la fiamma deve già essere spenta.

L'aroma può essere influenzato anche dall'errata conservazione del prodotto.

Il caffè macinato teme l'aria, la luce e l'umidità, ossida velocemente perdendo gran parte degli aromi e modificando il suo sapore.

Una volta aperta la confezione, il caffè va conservato in un contenitore a chiusura ermetica.



Lo sapevi che...

Dalla piantagione al chicco

La pianta di caffè è un albero sempreverde di origine tropicale che fa parte della famiglia delle *Rubiaceae*, genere *Coffea*.

Sono più di 60 le specie in natura, ma quelle generalmente utilizzate dai torrefattori per comporre il contenuto delle nostre tazze, sono la specie *Arabica* e la specie *Robusta* con caratteristiche e proprietà diverse fra loro.

Il caffè ha foglie opposte, verdi e lucide, dai margini ondulati. I grappoli di fiori bianchi, molto profumati e molto simili a quelli del gelsomino, precedono le drupe, ovvero le ciliegie. L'esocarpo, la buccia della ciliegia nel processo di maturazione cambia colore passando dal verde, al giallo per sostare in tutte le tonalità del rosso. Il ciclo di maturazione è continuo e avviene, secondo la specie, in una decina di mesi.

All'interno del frutto, la polpa ovvero il mesocarpo, custodisce i semi disposti uno di fronte all'altro, protetti in un abbraccio da un involucro chiamato pergamino (endocarpo) e dalla membrana argentea.

Le piantagioni di caffè sono generalmente situate a cavallo dell'equatore e sono un vero e proprio ecosistema. Le drupe migliori sono quelle maturate lentamente all'ombra e non quelle esposte direttamente ai raggi del sole. Piante amiche arrivano allora in soccorso con la loro ombra come i banani con le loro grandi foglie, gli agrumi, la guaiava, le mimose, il pepe e molte altre che conferiranno al caffè alcune delle loro note particolari.



Alla scoperta della torrefazione

Ho un ricordo indelebile della prima volta in cui ho visitato una torrefazione.

Fu un viaggio a portata di mano per regalarmi un'esperienza sensoriale dal forte impatto emotivo. Un dono per chi come me crede che i dettagli facciano la differenza.

All'esterno, il grande camino in mattoni rossi fumava e l'aria satura di profumo di caffè confermava l'orario della tostatura. Entrai con l'olfatto attivato, i ricordi evocati e il mio solito entusiasmo per assaporare ogni particolare.

Il sole di un tardo pomeriggio d'estate filtrava dall'immensa vetrata, conferendo una luce morbida ai colori naturali.

Nella penombra delle griglie invece grani di polvere sospesi nell'aria illuminati dai raggi riconsegnavano un quadro irreali.

I sacchi di iuta contenenti caffè crudo parevano a riposo dopo un lungo viaggio, ordinatamente impilati emanavano odori curiosi di erba fresca.

Il caffè a modo mio

Prendi il tuo tempo dicevo. Attendi il caffè senza fretta. Se lo ordini al banco, osserva la preparazione in ogni passaggio, ascoltane anche suoni e rumori.

Esamina l'aspetto del caffè partendo dal colore della crema. Deve presentarsi color nocciola (gli esperti lo descrivono con il color "tonaca di frate") o se contenente un'alta percentuale di *Arabica*, sarà tendente al rosso.

Osserva la trama della tessitura. L'aspetto deve essere lucido e setoso, riflettente.

Quando il caffè è di ottima qualità, presenta una tigratura, ovvero tante piccole macchioline più scure sulla superficie. Se la crema risulta molto chiara è un caffè sotto estratto, se marrone scuro sovra estratto, se il tuo è una via di mezzo è corretto.

La presenza di schiuma invece denota che il caffè era troppo fresco per essere tostato, oppure è indice di un'errata macinatura o pressatura.

Una macchia più chiara al centro della tazza indica invece che probabilmente la tazzina ha atteso lungamente prima di arrivare da voi e le proprietà, i sentori e la temperatura sono già modificati. Nel frattempo attiva l'olfatto per cogliere ogni nota che la bevanda ancora calda esprime tramite i suoi vapori.

Utilizza un cucchiaino per rompere la crema che fa da coperchio e permetterai al calore e agli aromi di fuoriuscire. Avvertirai un aroma intenso, con note di cioccolato, fiori, frutta, e pane tostato. Stai compiendo un viaggio per analizzare la qualità dell'estrazione, soffermati su ogni dettaglio.

Il corpo del caffè è la sua proprietà fisica, ovvero la sua struttura, la sua densità ed è legato alle sostanze disciolte in esso.



CAFFÈ SOVRAESTRATTO



CAFFÈ PERFETTO



CAFFÈ SOTTOESTRATTO

*I miei metodi
di erogazione
preferiti*



Chemex

È il metodo di estrazione che preferisco per ottenere un caffè filtro. Lo chiamo “caffè del tempo lento”.

Quel tempo prezioso che rincorrevo come una chimera. Solo diventando grande, ho compreso essere l'unico tempo capace di riportarmi al centro, e ora quando ne sento il bisogno, scelgo un sottofondo musicale adatto al mio stato d'animo e mi dedico del tempo, in un rituale di gesti che coinvolgeranno tutti i sensi. Per l'estrazione utilizzo una caffettiera Chemex, una caraffa in vetro con una forma sinuosa stretta in vita da due anelli in legno fermati da un cinturino in cuoio.

Un filtro in carta porosa bio che tratterrà gli oli, un macinacaffè, un timer, un bollitore a becco d'oca e una bilancia.

Scelgo un caffè di qualità, sono costantemente alla ricerca di tazze da assaporare e il mio palato sempre curioso di scoprire novità. So che con questo metodo di estrazione otterrò una bevanda pulita e molto aromatica.

La mia ricetta è 60 g di caffè per 1 litro di acqua, quindi per una tazza utilizzo 15 g di caffè macinato e 250 ml di acqua che porterò alla temperatura di 92°C.

Appoggio il filtro sull'imboccatura della caraffa e lo bagno con l'acqua calda del bollitore. Questo è un passaggio importante perché elimina eventuali sentori di carta dal filtro e allo stesso modo riscalda la base del Chemex.

Muovo con cenni circolari la caraffa per scaldarla in ogni sua parte ed elimino l'acqua.

Peso il caffè, lo macino con una granulometria medio larga e lo verso nel filtro bagnato, livellandolo senza premerlo.

Pongo la caraffa sulla bilancia e tolgo la tara.

Nidi di sfoglia

PER 4 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia
già pronta
8 cipollotti bianchi
1 cucchiaio di burro
chiarificato
vino bianco secco
1 robiola di capra
morbida
150 g di salmone
affumicato
chicchi di caffè
100% Arabica
1 mazzetto di aneto
sale e pepe

Scaldate il forno a 180°C.

Stendete il rotolo di pasta sfoglia e ricavate 16 dischi usando un tagliapasta infarinato di 6 cm di diametro.

Trasferite le sfoglie su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno finché diventano gonfie, quindi sfornate e lasciatele raffreddare. Tenete il forno acceso.

Mondate e tagliate sottilmente i cipollotti.

Fondete il burro in una padella a fondo spesso, poi unite la parte bianca del cipollotto e fatela stufare con qualche chicco di caffè frantumato.

Quando il cipollotto inizia ad attaccarsi leggermente al fondo, bagnate con poco vino, aggiustate di sale e pepe e lasciate sfumare completamente a fuoco lento. Spegnete.

Praticate con il dito un piccolo foro centrale nei bocconcini di sfoglia. Farciteli con un cucchiaio di cipollotto e cuocete in forno per circa 15 minuti.

Nel frattempo tagliate la robiola a cubetti e tenete da parte.

Sfornate i bocconcini, distribuite un paio di cubetti di robiola su ognuno e rimettete in forno per 2 minuti o fino a quando il formaggio si ammorbidisce senza che la sfoglia diventi scura.

Lasciate riposare per 1 minuto, guarnite con qualche fettina di salmone affumicato, il restante caffè frantumato al momento e qualche cimetta di aneto. Servite subito.



Zucchine esotiche

PER 4 PERSONE

1 mango piccolo
½ avocado maturo
1 cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
2 zucchine medie
1 cucchiaino di polvere di caffè 100% Arabica, macinato fine al momento
sale

Pelate il mango tenendo da parte alcune striscioline di buccia per il decoro, quindi tagliate la polpa a pezzetti e schiacciatela. Sbucciate l'avocado, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a pezzetti. Trasferite l'avocado, la polpa di mango e il succo di limone in una ciotola e frullate con un mixer a immersione, quindi unite l'olio e un pizzico di sale e lavorate il tutto fino a ottenere una crema fluida e omogenea. Mondate le zucchine, tagliatele a fettuccine utilizzando il pelapatate e trasferitele nei piatti da portata. Condite le zucchine con la crema esotica, decorate con qualche strisciolina di buccia di mango, spolverate con il caffè e servite subito.

Ravioli al bagoss

PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

350 g di farina 00
150 g di semola di grano duro
5 uova
10 ml di olio extravergine d'oliva

PER IL BURRO

150 g di burro
1 scalogno piccolo
5 chicchi di caffè
4 rametti di maggiorana
1 cucchiaino pepe nero in grani

PER IL RIPIENO

2 patate
2 porri medi
½ bicchiere di vino bianco secco
6 cucchiaini di bagoss estivo, grattugiato
1 cucchiaino raso di polvere di caffè 100% Arabica, macinato fine al momento
olio extravergine d'oliva

Versate la farina e la semola su un piano di lavoro, fate una fontana e aggiungete le uova. Usando una forchetta, sbattetele, unite l'olio e incorporatelo alla farina poco alla volta. Quando l'impasto incomincia a unirsi, proseguite a mano e lavorate il tutto finché la pasta diventa elastica. Formate una palla, coprite con la pellicola e lasciate riposare almeno 1 ora prima di utilizzare.

Fondete il burro in una casseruola e aggiungete lo scalogno tritato, i chicchi di caffè e le foglioline di 3 rametti di maggiorana.



Schiumate a mano a mano il burro finché diventa lucido e quasi trasparente. Filtrate cercando di non incorporare la parte sierosa depositata sul fondo della casseruola.

Preparate il ripieno. Lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele e pelatele quando sono tiepide. Passatele nello schiacciapatate raccogliendole in una ciotola. Tenete da parte.

Tagliate a listarelle sottili i porri. Scaldare 2 cucchiari di olio in una padella, unite i porri e stufateli fino a quando iniziano leggermente a colorire e ad attaccarsi sul fondo, quindi bagnate con il vino e lasciate sfumare completamente. Aggiungete le patate, 4 cucchiari di formaggio, condite con olio a crudo, mescolate bene e aggiustate di sale.

Dividete l'impasto in due parti e stendetelo in due sfoglie abbastanza sottili. Spennellate una sola sfoglia con pochissima acqua fredda, mentre sulla seconda distribuite mucchietti di ripieno, lasciando 8 cm uno dall'altro. Appoggiate la seconda sfoglia sulla prima e sigillate bene i ravioli premendo delicatamente tra un mucchietto e l'altro facendo attenzione a non lasciare delle zone di aria all'interno, poi ritagliate i ravioli con una rotella tagliapasta dentellata.

Trasferite i ravioli su una teglia, infarinateli leggermente e tenete al fresco fino al momento di servire.

Lessate i ravioli in acqua bollente salata, scolate e fate saltare in padella con il burro chiarificato profumato e qualche fogliolina di maggiorana. Spolverate a piacere con il rimanente bagoss grattugiato e con la polvere di caffè appena macinata. Servite subito.



Tirami un po' su

Poco, solo una porzione... tanto quanto
basta per cambiare umore.



PER 1 PERSONA

1 uovo
1 cucchiaino di zucchero
1 tazzina di caffè 100%
Arabica estratto con la
moka
1 tazza di latte
8 savoiardi
1 cucchiaino di cacao in
polvere

Sbattete il tuorlo con lo zucchero e unitevi l'albume montato a neve ben ferma senza smontarlo. Versate il caffè in una ciotola, incorporate il latte e miscelate bene. Imbevete velocemente metà savoiardo alla volta nel caffè e mettetelo sul fondo di un bicchiere alto e abbastanza stretto. Versate la crema, quindi appoggiate un savoiardo e proseguite facendo un altro strato di biscotto e crema. terminate spolverando di cacao.

Tempo trascorso: 5 minuti! Quelli che bastano per farci cambiare umore.



Crostatine

con marmellata di arance amare

PER 4 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA

1 tazzina di caffè 100% Arabica estratto con la moka
150 g di burro a temperatura ambiente
150 g di zucchero
1 uovo
300 g di farina 00

PER LA FARCIA

4 cucchiai abbondanti di marmellata di arance amare
150 g di mascarpone
100 g formaggio fresco spalmabile
1 cucchiaino di liquore al caffè
2 cucchiaini di sciroppo di zucchero
1 cucchiaino di polvere di caffè 100% Arabica, macinato fine al momento

Scaldate il forno a 170°C.

Preparate il caffè con la moka e fatelo raffreddare. Tagliate il burro a pezzetti piccoli, mettetelo in una ciotola capiente, versate lo zucchero e lavorate con un cucchiaino di legno fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungete l'uovo, amalgamate, quindi versate il caffè e, continuando a mescolare, la farina. Se l'impasto risulta troppo morbido, aggiungete altra farina.

Trasferite su un piano di lavoro, raccogliete l'impasto a palla, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare in frigorifero almeno 1 ora. Nel frattempo preparate la farcia. Montate il mascarpone con il formaggio, il liquore, lo sciroppo e la polvere di caffè (fate attenzione perché il mascarpone smonta e si separa... proprio come la panna fresca).

Riempite con la crema al mascarpone un sac à poche e mettete in frigorifero.

Stendete la pasta frolla, bucherellatela con una forchetta e con un coppapasta di 10 cm di diametro ricavate 4-6 dischi. Stendete i ritagli di pasta e ricavate alcune striscioline.

Foderate i dischi degli stampini di 8-10 cm di diametro con la pasta, spalmate con la marmellata e disponete le striscioline di frolla. Cuocete le crostatine in forno per circa 20 minuti.

Sfornatele e lasciatele intiepidire, quindi decorate di crema al mascarpone con l'uso del sac à poche e servite subito.



Mr. Tommy

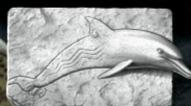
PER 1 PERSONA

1 tazzina di caffè espresso
100% Arabica o estratto con
la moka
2 cucchiaini di latte
bacche di cardamomo verde
5 cubetti di ghiaccio
2 cucchiaini di sciroppo alla
menta

Mettete il caffè, il latte,
le bacche di cardamomo
e il ghiaccio nel vaso di
un mixer a immersione e
miscelate fino a ottenere
una crema omogenea e
spumosa.
Versate sul fondo di un
bicchiere lo sciroppo di
menta e coprite con la
crema ottenuta.
Decorate e servite subito.



La scusa per
un incontro,
il momento
di una pausa, la
perfetta chiusura
di un pasto.
Ode al caffè,
molto più di
una semplice
bevanda.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 397 8

