

La Filiera del caffè espresso



Oltre 100
Illustrazioni

Più di 100 Foto

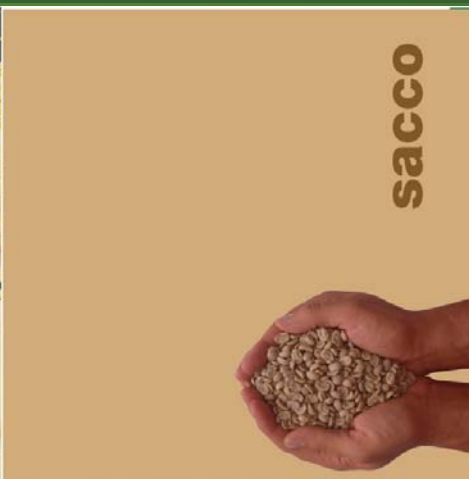
Quasi 200 Pagine

e interventi di
alcuni tra i più
grandi esperti del
mondo del caffè

italiano/inglese
new
tedesco/russo

Sacco

Il lungo viaggio del caffè verde nei sacchi di juta e le caratteristiche dei chicchi e gli specialisti che le valutano



- IL PERCORSO DELLA DEL SACCO DI CAFFÈ
- Imbarco e sbarco
- Verifiche e controlli
- Manipolazioni
- Lavorazioni e difetti
- Decaffeinizzazione
- Broker e Crudisti
- Classificazioni, colori e forme
- Caffè Gourmet
- Assaggiatori espresso
- Analisi chimiche

imballaggio del caffè crudo

1. Sacco / Sacco

La maggior parte dei paesi produttori nel mondo utilizza sacchi in fibra naturale (juta o sisal) da 60 Kg.

La maggior parte dei paesi produttori nel mondo utilizza sacchi in fibra naturale (juta e sisal) da 60 Kg.



2. Barile / Barile

Sono barili di legno di capacità da 70 a 90 Kg. Costantemente riciclati e spesso utilizzati solo per il trasporto a breve distanza.



Sono barili di legno di capacità da 70 a 90 Kg. Costantemente riciclati e spesso utilizzati solo per il trasporto a breve distanza.

3. Bag / Bag

Sono grandi sacchi di materiale plastico, che di media capacità sono da 50 a 20 sacchi tradizionali.

Sono grandi sacchi di materiale plastico, che di media capacità sono da 50 a 20 sacchi tradizionali.



4. Bulk / Bulk

Il caffè è trasportato in un container alla misura dei sacchi, all'interno di un sistema a scivoli di plastica. I risultati sono trasportati anche per mezzo di apposite cariche container.

Il caffè è trasportato in un container alla misura dei sacchi, all'interno di un sistema a scivoli di plastica. I risultati sono trasportati anche per mezzo di apposite cariche container.

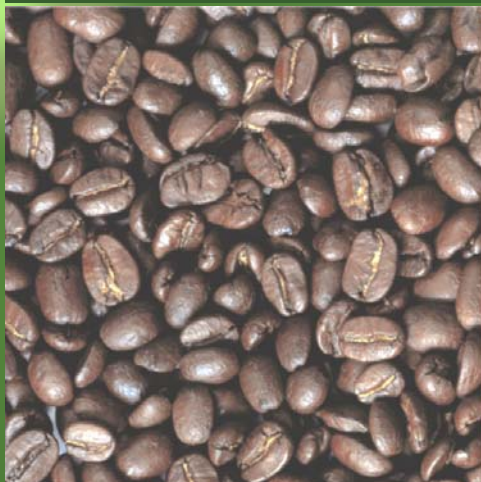


Alcuni produttori nel mondo utilizzano diverse misure di peso dei sacchi, ad esempio con esclusione del Brasile i paesi produttori dell'America latina utilizzano 50 Kg., altri come il Portogallo e le Hawaii utilizzano per un peso di 40 Kg. o addirittura 90 Kg.



Tostato

Il Know-how della torrefazione e la metamorfosi del chicco di caffè



- IL PERCORSO DELLA DEL CAFFÈ TOSTATO
- Ricezione, pulizia e stoccaggio verde
- Crudo e tostato
- Tostatura, stoccaggio, miscelazione
- La tostatrice
- Macinatura, stoccaggio
- Confezionamento

tostatura tradizionale



processo di tostatura

Il caffè crudo viene un sistema di carico, viene inserito nella tramoggia (1) della tostatrice. Da qui, agitato in velocità (2), scende nel tamburo di rotazione (3), che è composto da un tamburo interno, in acciaio e ghisa, sul quale scorrono, rotolando, le pale meccaniche elastiche.

Il tamburo, che ruota internamente ad una camera cilindrica, è attraversato da un flusso di aria miscelata (4) in cui sono presenti, nella camera di combustione (5), i rifiuti di ritorno del trattamento, nella torrefazione ed anche l'aria proveniente dal tamburo stesso.

Il riscaldamento del caffè avviene quindi in modo indiretto per convezione e non direttamente per irraggiamento.

La camera di combustione è regolata dall'apparato (7). Tale ruolo, regolato per mezzo della velocità di rotazione, nella fase del "arrivato alla camera di combustione, che si riscalda, prima di passare nel tamburo di rotazione.

L'aria, dopo aver riscaldato il prodotto, viene aspirata dall'aspirazione (8) che fa ruotare il tamburo (9) e, quindi, nel quale si separa dalle particelle elastiche del caffè nel corso della tostatrice, quindi si proiettano nel filtro (10), dove vengono condotte le particelle organiche.

Il caffè, che ruota nel tamburo, viene aspirato dal tamburo attraverso l'apparato portello (12), sul piano della vasca di raffreddamento (13).

Da qui, mentre viene mantenuto in costante e lento movimento dal miscelatore a bracci rotanti (14), viene raffreddato dall'aria aspirata dal ventilatore (15), attraverso il relativo condotto. Dalla camera di uscita, il caffè si deposita nel contenitore (16).

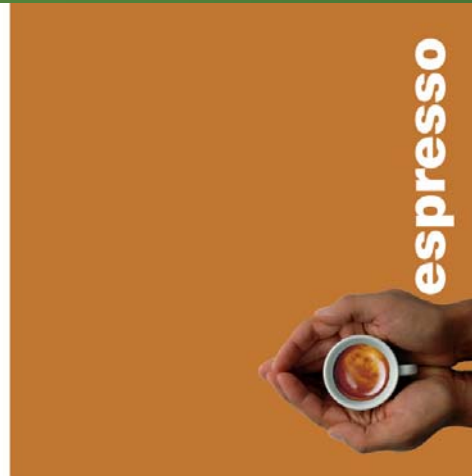
La camera di aria di raffreddamento, che attraversa la massa di caffè dal lato di basso, ha anche la funzione di incrementare la ventilazione organica ed i particelle elastiche del caffè stesso, durante lo scarto del tamburo, prevenendo così la perdita dell'ambiente di lavoro.

L'aria di raffreddamento viene poi assorbita in atmosfera, per non creare alcun inquinamento nel corso di questo processo di scarico elastiche del caffè durante il raffreddamento.

Al fine di avere il caffè in velocità (17) ed il caffè verde scottato, agito, dalle pale del miscelatore, attraverso l'apparato eiettore.

Espresso

La tecnologia italiana del caffè espresso e le regole d'oro per una tazza perfetta



- IL PERCORSO DELLA DEL CAFFÈ ESPRESSO
- Espresso Italiano
- Miscela
- Macinatura e dosaggio
- Macinadosatore
- Pressatura
- Acqua
- Estrazione perfetta
- Macchina espresso
- Tazzina
- Il Barista e il suo mondo

pressatura



Nella preparazione dell'espresso, il caffè nel compressore (un fermentante) è in maniera adeguata il gambo di caffè macinato (o prodotto nel portafiltro), è spesso frangibile.

Una sponda pressatura, come frangibile, della macchina da caffè, agisce ad una pressione di circa 9 atmosfere, a controllo di una alta parte del gambo di macinato (dove la dose risulta meno densa o più bassa, se il compressore è non vedere il punto di caffè).

1. Si carica il portafiltro con la dose di caffè macinato fresco.

2. Con un movimento di alta alta si fonda la superficie del caffè, lo viene fatto pressare.

3. Come si vede, il caffè con le dita si macina in senso orario (il caffè si muove).

4. Con il terzo movimento si punta l'accelerazione del macinato in mezzo al filtro.

5. Si esegue una prima pressatura leggera, tenendo bene dritta il pistone e ruotandolo in senso orario di un quarto di giro.

6. Per spingere al centro, le parti di macinato non compatte si fondono, per fare, si tocca con la punta del pistone, il lato del portafiltro.

7. Si esegue la seconda pressatura, esercitando una forza di 15-20 kg.

8. Con un portafiltro di la stessa mano si alternano i piccoli colpi di pistone di caffè ancora presenti ai bordi del portafiltro.

9. Il caffè è pronto per essere appoggiato alla macchina ed estratto.

Se si esegue una pressatura troppo leggera l'espresso risulterà sottile, se troppo pesante risulterà scorrevole.





Alcune recensioni ...

" ... Riguardo il Vs libro volevo girarvi i complimenti che abbiamo ricevuto dalle persone a cui lo abbiamo mostrato e/o distribuito ... avrei piacere di adottare il vostro libro nei corsi che teniamo in azienda; al di là del business credo che sia una bella vetrina di diffusione"

Maurizio Giuli

Resp. Marketing Nuova Simonelli

"... Il brio e l'eleganza dei testi, le notizie riportate, nonché le splendide immagini che lo corredano ne fanno un volume che sarà sicuramente gradito agli amanti di questa bevanda"

Giuseppe Boschini

Amministratore Unico Ancap s.p.a.

"... Desideriamo complimentarci sinceramente per l'ottimo lavoro che il vostro testo testimonia. E' davvero encomiabile percepire che, come per noi, anche per voi la conoscenza significa utile e prezioso strumento di partenza per la diffusione di un prodotto di qualità...."

Giuseppe Taccari

Export Director Illycaffè s.p.a.

"... nel ringraziarvi ancora per lo splendido libro, Vi esprimo tutta la mia ammirazione per il bellissimo lavoro che avete fatto."

Vincenzo Sandalj

Sandalj Trading Company s.p.a.

Presidente Associazione Caffè Trieste