



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

LA CIMBALI
coffee starts here

Home > Curiosità > Ricette > Le sette estr...

ORGANIZZAZIONI CURIOSITÀ RICETTE SOSTENIBILITÀ

Le sette estrazioni alternative proposte con il caffè equosolidale Fairtrade

7 Luglio 2019



Fairtrade va oltre l'espresso

MILANO – Per gli italiani quando si parla di caffè si parla di espresso. La tazzina è tutto quello che di solito è condiviso come rito e conoscenza lungo tutto lo Stivale. La bevanda per cui il Bel Paese è famoso in tutto il mondo però, ha più di un volto. Le estrazioni alternative sono tante e ancora tutte da esplorare. Ecco che nascono alcune **ricette Fairtrade**, il marchio che propone l'uso del suo caffè solidale per soluzioni che vanno oltre il classico ordine al bar italiano. Riportiamo le proposte dal sito della stessa organizzazione.

Ricette Fairtrade: il mondo del caffè è bello perché vario

Per ottenere l'amata bevanda i chicchi, tostati e macinati, devono essere sottoposti a estrazione, e per farlo esistono molti modi: veloce o lento, a caldo o a freddo; per pressione, per infusione o per percolazione.

Ecco allora i metodi di estrazione del caffè più noti

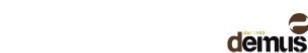
Partiamo proprio con l'espresso. Quello che noi al bar chiamiamo "caffè" è più propriamente un espresso: si chiama così perché è un **sistema rapido**. Che funziona per la percolazione (passaggio) di acqua molto calda ad alta pressione attraverso il caffè macinato. Per mezzo delle apposite macchine che vediamo al bar.



Se fatto a regola d'arte, segue questa ricetta affinata sul campo: 25 secondi per 25 millilitri d'acqua e **7 grammi di caffè**. Espresso è anche il caffè ottenuto con le macchine per cialde e capsule – molte torrefazioni propongono caffè Fairtrade in cialde e capsule per la preparazione dell'espresso casalingo.

Ricette Fairtrade: la moka

Per noi italiani il metodo casalingo per eccellenza. Legato a un immaginario di risvegli profumati e rumori inconfondibili. Inventata da **Alfonso Bialetti** nel 1933, la moka è composta da una caldaia per l'acqua, dal filtro e dalla parte superiore per raccogliere il caffè.



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =
= ISO 14001 =
= OHSAS 18001 =



È un sistema di estrazione che come l'espresso funziona per pressione, ma più bassa – infatti **ci mette un po' più di tempo a uscire**. Il caffè che se ne ottiene è intenso e aromatico: i migliori risultati si ottengono tenendo la fiamma bassa ed evitando di pressare la polvere di caffè nel filtro.

Caffettiera napoletana

Antesignana della moka, la più usata in Italia fino all'invenzione di Bialetti, è composta da **due bricchi** cilindrici di dimensioni simili. Uno per l'acqua e uno per raccogliere il caffè una volta pronto, e da un filtro dove si mette il caffè, che deve essere macinato in maniera leggermente più grossolana rispetto alla polvere per moka.

Si riempie uno dei due bricchi di acqua, si posiziona il filtro con il caffè e si chiude con l'altro bricco, **capovolto**. Quando l'acqua nel contenitore inferiore bolle, si toglie dal fuoco e si gira, lasciando percolare l'acqua bollente sul caffè macinato. Se ne ottiene una bevanda profumata e non troppo spinta, una via di mezzo tra l'espresso e il caffè filtro all'americana.

Tra le ricette Fairtrade: la French Press

Il più diffuso metodo di estrazione lenta, diverso dai precedenti perché funziona per infusione, un po' come il **caffè alla turca**. Il bricco utilizzato per il french press viene spesso confuso con (e utilizzato come) una tisaniera. Visto che si tratta sostanzialmente di un contenitore di vetro dotato di un coperchio con un filtro a pressione.

Per realizzare una tazza di caffè con questo metodo, si mettono nel bricco 8 grammi di caffè macinato medio, e ci si versano **120 millilitri di acqua bollente** fatta brevemente riposare. Si mescola, poi si chiude con il coperchio e si lascia in infusione per qualche minuto.

Prima di versare il caffè, si abbassa progressivamente lo stantuffo del filtro. Che spingerà la polvere sul fondo lasciando la **bevanda limpida**. Il risultato è un caffè dagli aromi netti, denso e corposo.

Il Dripper

È il sistema con il filtro di carta, posto in un cono capovolto sopra alla tazza, che lascia gocciolare (in inglese dripper significa "gocciolatore") il caffè nel contenitore sottostante. Poiché l'acqua calda va versata sulla polvere di caffè molto lentamente, esistono delle macchine che lo fanno in maniera automatica: sono quelle che vediamo in centinaia di film e telefilm americani. Con il grande bricco di vetro a cui tutti i colleghi, nelle pause di lavoro, attingono.

Chemex

È un metodo di estrazione per percolazione del caffè filtro molto elegante e alla moda, dal funzionamento **simile a quello del dripper**. Consiste in un bricco di vetro con una strozzatura al centro, che gli dà la caratteristica forma a clessidra.



Si posiziona sulla bocca della strettoia un filtro, nel filtro si mette il caffè e ci si versa sopra, con un movimento circolare, acqua calda, quasi bollente, in questa successione: una piccola parte subito, circa la metà **dopo 30 secondi** e la rimanente dopo altri 30 secondi. Quando finisce di gocciolare si toglie il filtro e si versa il caffè nelle tazze. Se ne ottiene una bevanda aromatica molto piacevole, di medio corpo.

Tra le ricette Fairtrade non poteva mancare il cold brew

Finora quelli che abbiamo visto sono i più diffusi metodi per estrarre il caffè a caldo. Esiste anche un metodo per estrarlo a freddo, per infusione. Ed impiega dalle 10 alle 24 ore. Lo strumento per l'estrazione si chiama **Toddy** e si compone di tre parti. Un recipiente per



l'acqua fredda, un contenitore centrale per la polvere di caffè e una caraffa che raccoglie il prodotto finale. Le gocce d'acqua, molto lentamente, al ritmo di circa 6/8 ogni 10 secondi, attraverso il caffè macinato e altrettanto lentamente colano nella caraffa.

Naturalmente, nelle calde giornate d'estate, non possiamo aspettare un giorno intero per avere un buon **caffè freddo Fairtrade**: per questo, **Costadoro** ha creato Cold Brew, il caffè freddo in bottiglia ottenuto dalla loro miscela biologica e Fairtrade RespecTo.

Quale che sia il vostro metodo di estrazione preferito, l'importante è che il vostro caffè rispetti le persone che, in Paesi lontani, coltivano e raccolgono i chicchi, permettendo loro di guadagnare abbastanza per vivere dignitosamente con le loro famiglie: controllate sempre che sulla confezione ci sia il marchio Fairtrade.

FONTE WWW.FAIRTRADE.IT
TAGS [CAFFÈ FAIRTRADE](#) [RICETTE CAFFÈ](#)

Like 2



Articolo precedente

A Its Fashion@Work by illy Award il grembiule da barista diventa modaiolo

Articolo successivo

Giornata mondiale del cioccolato: il sette luglio era la festa dedicata al dolce più amato

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Ricette

Dal classico freddo all'Espresso Martini, ecco le ricette al caf...



Attrezzatura

Come preparare il cold brew: ecco le migliori macchine per un'es...



Ricette

Caffè del nonno: d'estate l'alternativa ideale per sostitu...

Comunicaffè

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.

Contattaci: info@comunicaffe.it

ALTRE NOTIZIE



Riqualificazione Dalla Corte a Milano Nord: e al bar Affori sono in azione le macchine Xt e Mina

Bar Caffetteria 9 Luglio 2019



Gelo in Brasile: New York reagisce al ribasso, ma il bilancio rimane incerto

Analisi di mercato 9 Luglio 2019

Caffè Diemme apre a Padova un nuovo locale e sceglie la macchina Modbar Marzocco

Aziende 9 Luglio 2019

CATEGORIE POPOLARI

Aziende	5798
Bar Caffetteria	4484
Notizie	3226
Torrefattori	2326
Caffè	2120
Eventi	1968
Analisi di mercato	1822