

COFFEEtimes

EDIZIONE 25 | AUTUNNO-INVERNO 2024/25

ALPS COFFEE | NOVITÀ & TRADIZIONE



La perfetta esperienza gustativa in tazza

Che lo si beva per dare il buongiorno al mattino, chiudere in bellezza un pranzo coi fiocchi, accompagnare un incontro con gli amici, il caffè è una presenza fissa nella vita di molti in tutto il mondo - il che spiega l'importanza della sua qualità.

Nell'universo Alps Coffee, tutto gravita attorno all'eccellente qualità del caffè. Sin dall'inizio, la torrefazione si è dedicata con entusiasmo e passione alla ricerca

di un'esperienza gustativa inconfondibile. L'obiettivo è creare il sapore perfetto e la composizione aromatica ideale.

Ma quali sono i fattori decisivi per ottenere la massima qualità?

La risposta risiede nella famosa **regola delle quattro M**, che individua i quattro criteri fondamentali di un caffè capace di regalare momenti di puro piacere.

Miscela

Prima di ogni cosa, c'è la miscela: quella ineguagliabile composizione di aromi che nasce dall'unione di diverse varietà di caffè, tostate una ad una.

Macinatura

A seconda del tipo di preparazione, il caffè va macinato in base a parametri ben precisi. Per ottenere un espresso perfetto, ad esempio, i veri intenditori hanno da tempo stabilito le seguenti linee guida: 7 g di caffè macinato - 25 secondi di estrazione - 25 ml di puro piacere in tazza.

Macchina

Temperatura, pressione, estrazione - tanti sono i parametri da regolare. E se si vuole ottenere un caffè perfetto, occorre prestare la massima attenzione alla taratura della macchina da caffè per ognuno di essi. Soltanto se la macchina e il caffè sono in perfetta sintonia, il piacere è completo.

Mano

Portare in tazza il piacere di un caffè perfetto non è compito facile. La mano del barista, la sua competenza e professionalità sono fattori chiave - così come lo è la passione che lo muove. La formula del caffè di una qualità insuperabile funziona solo in combinazione con la dedizione e l'amore del barista per il prodotto. ☪



Stimati clienti e amanti del caffè,

avete mai bevuto un ottimo vino da un bicchiere per l'acqua? Mai e poi mai, risponderete voi. Ebbene, per il caffè vale lo stesso principio.

L'uso del recipiente giusto è fondamentale perché il piacere del caffè sia davvero perfetto.

Altrettanto importante è la macinatura. In questo numero vedremo come da essa dipendano in larga misura gli aromi assaporati in tazza.

Ecco perché è essenziale scegliere il grado di macinatura giusto per ogni tipo di preparazione.

Accompagnateci in un avvincente viaggio alla scoperta del mondo del caffè e lasciatevi viziare dal nostro ricco assortimento per intenditori!

*Carissimi saluti,
Stefan Schreyögg*



Troverete maggiori dettagli a pagina 2

La macinatura

Nel chicco di caffè si celano aromi pregiati. A liberarli è la macinatura, che aprendo le cellule del chicco facilita l'estrazione delle sostanze in esso contenute attraverso la dissoluzione nell'acqua bollente.

Grado di macinatura e tempo di estrazione

Il grado di macinatura determina il numero e la dimensione delle particelle in cui viene frantumato un grano di caffè. È un fattore decisivo per il tempo di estrazione, ossia il tempo necessario all'acqua per sciogliere le sostanze - aromi, oli, ecc. - contenute nel caffè macinato.

A mo' di confronto:

il caffè filtro viene ridotto in 500-800 particelle circa, l'espresso in 3.500.

Ogni tipo di preparazione richiede la propria macinatura ideale per estrarre in modo ottimale tutti gli aromi e le sostanze del caffè.

Pillole di conoscenza

Dimensione delle particelle di caffè macinato

Le particelle che risultano dalla macinatura dei chicchi di caffè non hanno dimensioni uniformi.

Proprio la dimensione, misurata in micron, così come la distribuzione granulometrica delle particelle di macinato incidono significativamente sul livello di estrazione e sulla qualità del gusto del caffè. Il loro monitoraggio è, quindi, essenziale.

Distribuzione granulometrica delle particelle

Il metodo tradizionale per determinare la distribuzione granulometrica della polvere di caffè è la setacciatura.

Le misurazioni tramite setacciatura, tuttavia, sono lente e spesso im-



precise nel valutare la percentuale di materiali fini nel caffè, il che porta a fluttuazioni nell'intensità di estrazione. L'analisi granulometrica con il metodo

laser è un'alternativa comune per determinare la distribuzione granulometrica delle particelle nel macinato. ☪



Macchina da caffè manuale

Il grado di macinatura è giusto se, con una dose di 7 g di polvere di caffè e una pressione ottimale impostata a 9 bar, si ottengono sui 25 ml di caffè in 25 secondi circa. L'estrazione ottimale si riconosce dalla crema, che deve essere densa e color nocciola.

Consigli:

"Macinatura on demand": un caffè macinato in base al consumo effettivo, che appena ridotto in polvere va nel portafiltro, conserva al meglio i propri aromi.

Controllo della temperatura:

durante la macinatura, la temperatura del caffè non dovrebbe superare i 40 °C.

Manutenzione:

le macine vanno controllate regolarmente e sostituite quando mostrano segni di usura. Una macina consumata si riconosce per la presenza in superficie di troppe particelle di polvere fine.

Pulizia regolare:

per evitare residui di grasso e un caffè dal sapore rancido, è consigliabile pulire regolarmente il macinacaffè, compresa la campana.

Se il macinacaffè è nuovo o le macine sono appena state sostituite, la macinatura deve essere regolata dopo qualche chilo di caffè. ☪



Macchina superautomatica

Per ottenere il miglior risultato possibile con una macchina superautomatica sono necessarie miscele speciali. Le miscele Alps Coffee create appositamente per le superautomatiche sono perfette per lo scopo e adatte alla preparazione di caffè a temperature meno alte. Il grado di macinatura va regolato in base al risultato che si desidera ottenere in tazza. Se i fondi di caffè sono asciutti e compatti, è un segno che il grado di macinatura è impostato correttamente.

Consigli:

al bar come a casa, per ottenere risultati ottimali è consigliabile regolare la macinatura, la temperatura e la quantità di estrazione in funzione della miscela di caffè e delle caratteristiche specifiche della superautomatica.

È consigliabile riempire la macchina solo con la quantità di chicchi che si prevede di macinare al momento.

Poiché in una superautomatica il gruppo di erogazione è uno solo, per la preparazione di una o due tazzine - per cui è richiesta una diversa quantità di caffè - bisognerebbe utilizzare due macinacaffè separati. Le macchine professionali per la ristorazione lo permettono. Negli altri casi, è preferibile regolare la macinatura per la tazza singola e preparare i caffè uno dopo l'altro.

Infine, è importante pulire a fondo e con regolarità non solo il gruppo latte, ma anche quello erogatore. ☪



Caffè filtro

La macinatura per il caffè filtro è nettamente più grossa rispetto a quella adatta all'espresso. In una macchina per caffè filtro, il tempo di percolazione è più lungo e l'acqua, di norma, attraversa la polvere di caffè senza essere sottoposta a pressione. È quindi importante che l'acqua scorra facilmente attraverso il caffè così da estrarne al meglio gli aromi.

Consiglio:

la dose consigliata è di circa 60-70 g di polvere di caffè per litro. ☪



Moka e napoletana

È consigliabile utilizzare una polvere di caffè leggermente più grossa rispetto a quella usata per l'espresso. Le miscele per espresso Alps Coffee sono perfette per la preparazione con la moka o la napoletana.

Consiglio:

non pressare la polvere di caffè, ma limitarsi a spianarla. ☪



Macinatura troppo grossa:

non tutte le sostanze positive del caffè si disciolgono nell'acqua, che attraversa la polvere troppo velocemente. Il risultato è un caffè sottoestratto: è poco corposo e al palato risulta acido e scarico.

Macinatura troppo fine:

si disciolgono anche elementi indesiderati come sostanze amare e cellulosa, che coprono l'aroma del caffè e lo rendono amaro, forte e aspro.

Il recipiente giusto per gustare il caffè al meglio

Usare il recipiente giusto è fondamentale perché il piacere del caffè sia davvero perfetto. In genere, tazze e tazzine da caffè sono in ceramica o in porcellana, materiali che trattengono il calore in modo ottimale.

Anche il vetro, tuttavia, è molto in voga: una tazzina di vetro ha un'estetica accattivante ed esalta il contrasto di colori del caffè e della crema. È, inoltre, un'eccellente alternativa là dove non è possibile preriscaldare le tazze: data l'alta conduttività termica del vetro, la tazzina assorbe il calore della bevanda non appena vi entra in contatto. ☪

La tazzina da espresso. Capacità: 50-80 ml.

Un tale volume offre ai circa 25 ml di espresso lo spazio sufficiente per sviluppare al meglio crema e aromi.

La tazzina perfetta ha il fondo concavo, dunque arrotondato, per favorire la formazione di una crema stabile e compatta. Ha la bocca piuttosto piccola, perché la crema duri più a lungo. E i bordi spessi, così da mantenere bene la temperatura della tazzina preriscaldata.

La tazza da cappuccino. Capacità: 160-200 ml.

Anche il cappuccino ha bisogno di una tazza speciale che permetta alla schiuma di latte di preservare la propria consistenza.

Una tazza della capacità giusta consente di versarvi il latte lentamente e offre più spazio per creare le tipiche decorazioni artistiche.

Il bicchiere da latte macchiato. Capacità: 220-250 ml.

Solo un bicchiere di vetro permette di osservare la lenta discesa dell'espresso nel latte perfettamente schiumato.

Se la preparazione è eseguita correttamente, il vetro mostra l'elegante gioco di colori dei tre strati di schiuma, caffè e latte.



Dietro le quinte: il macinacaffè nel reparto produzione di Alps Coffee

A seconda del tipo di preparazione, per la macinatura del caffè in grani Alps Coffee utilizza macinacaffè a macine piane o a rulli.

I primi sono ideali per le macchine da espresso e le superautomatiche, mentre i secondi fanno la parte del leone nel campo del caffè filtro.

Le macine piane sono dischi dentati sistemati l'uno sopra l'altro. Aumentando o riducendo la distanza tra i due dischi, si regola il grado di macinatura. Tra i diversi tipi di macine esistenti, quelle piane sono le più usate per l'espresso.

Le dimensioni e il materiale delle macine - dall'acciaio al metallo duro alla ceramica - influiscono sulle caratteristiche del macinato e sulla durata del macinacaffè.

Le macine a rulli funzionano con un elaborato meccanismo, in cui due rulli scanalati ruotano lentamente e, anziché frammentare il caffè, lo schiacciano. Si tratta di un processo particolarmente delicato e relativamente silenzioso.

I rulli hanno solitamente geometrie diverse in termini di dimensioni e disposizione delle scanalature. ☪



Macine piane



Macina a rulli

Assaporare la vita, e non solo... al Coffee Art di Merano

Situato nella storica cornice dell'Hotel Imperial Art, il Coffee Art è un raffinato caffè nel cuore di Merano.

Assiduamente frequentato dagli abitanti del posto come dagli ospiti, il locale serve squisite specialità a base di caffè Alps Coffee e prelibatezze di ogni tipo. L'atmosfera di gusto impeccabile invita a rilassarsi e ad assaporare il momento. Le pregiate miscele Alps Coffee possono essere acquistate direttamente in loco. ☕



Coffee Art
Corso Libertà 112
I-39012 Merano (BZ)
coffee-art.it



Esclusive miscele per espresso in barattolo

Nella primavera di quest'anno, Alps Coffee ha presentato il suo nuovo packaging. Sei delle esclusive miscele per espresso Alps Coffee sono ora disponibili anche in pratici barattoli da 250 g.

Questi e altri pregiati caffè possono essere ordinati facilmente e comodamente online: shop.alps-coffee.it

In collaborazione con l'associazione "Südtiroler Köcheverband - SKV" La pralina al caffè creata da Sandra Kofler

Ingredienti pralina al caffè:

50 g di caffè in grani
100 g di panna
30 g di caffè espresso
20 g di zucchero
Semi di ½ baccello di vaniglia
10 g di liquore al caffè
100 g di cioccolato fondente

Preparazione pralina al caffè:

- Mettere in infusione i chicchi di caffè nella panna fredda per tutta la notte
- Portare a ebollizione la panna e filtrare per rimuovere i chicchi
- Mescolare con gli ingredienti restanti
- Versare la massa in stampini di silicone
- Congelare gli stampini nel freezer
- Scaldare il cioccolato (32 °C) e immergervi le palline
- Far scongelare le praline nel frigo

Ingredienti ganache al caffè:

30 g di caffè in grani
60 g di panna
15 g di zucchero
60 g di cioccolato fondente
30 g di mascarpone

Preparazione ganache al caffè:

- Mettere in infusione i chicchi di caffè nella panna fredda per tutta la notte
- Portare a ebollizione la panna, aggiungere lo zucchero e filtrare
- Mescolare la panna con il cioccolato
- Aggiungere il mascarpone e riporre in frigo per 12 ore
- Prima dell'utilizzo montare la massa con la frusta



Torrefazione caffè



Alps Coffee srl
Via Cutraun, 62 - Rablà
I-39020 Parcines
T +39 0473 967700
info@alps-coffee.it
alps-coffee.it

Alps Coffee Deutschland GmbH
Pickelstraße 4
D-80637 München
Tel. +49 (0)89 89223733
info@alps-coffee.de

Alps Coffee Österreich GmbH
Steinbockweg 30
A-6020 Innsbruck
Tel. +43 (0)512 282539
info@alps-coffee.at



CREDITI:

Torrefazione caffè Alps Coffee srl
Registro Camera di Commercio: BZ116598
Part. IVA: IT01371270214
Codice fiscale: 01371270214
Responsabile per i contenuti:
Alps Coffee srl
Rappresentante legale:
Peter Schreyögg
Redazione: Alps Coffee srl
Foto: Florian Andergassen |
Südtiroler Köcheverband SKV - Kim Marcelli
Concetto & realizzazione: mendinidesign.it
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano
© Alps Coffee Srl. | alps-coffee.it



Online-Shop

Volete ricevere il vostro caffè preferito direttamente a casa vostra? Grazie al negozio online di Alps Coffee è facile e comodo.

shop.alps-coffee.it



Vendita al dettaglio

Gli esperti collaboratori di ALPS COFFEE saranno lieti di consigliarvi in tema di caffè.

SHOP sede principale Rablà - Parcines
Orari di apertura:
LU-VE dalle ore 8.30 alle 17.00

SHOP Monaco di Baviera
Orari di apertura:
LU-VE dalle ore 7.00 alle 18.00
e SA dalle ore 7.00 alle 14.00



Certificazioni



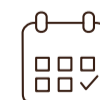
Marchio Bio UE
IT BIO 006



FAIRTRADE
Condizioni di commercio
equo e solidale



Food Safety System
Certification 22000



Fiere

HOTEL | BOLZANO
21 - 24 ottobre 2024
Stand: settore CD - D24/62

ALLES FÜR DEN GAST | SALISBURGO
9 - 13 novembre 2024
Stand: padiglione 06 - 0342

HOSPITALITY | RIVA DEL GARDA
3 - 6 febbraio 2025
Stand: C14