

COFFEE TIMES

EDIZIONE 2 AUTUNNO/INVERNO 2012

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Il cappuccino tradizionale di qualità: 25 ml di espresso e 100 ml di latte scaldato con il getto di vapore

UN PO' DI STORIA

La prima tostatrice elettrica



Dato che il commercio del caffè nel negozio di prodotti coloniali stava riscuotendo un successo crescente, nel 1905 Josef Schreyögg decise di tostare una quantità maggiore di caffè. L'acquisto di una tostatrice elettrica era la risposta a questa esigenza.

Nei documenti dell'epoca, l'impianto è definito la prima tostatrice con funzionamento elettrico. La procedura di tor-

refazione è descritta con uno stile molto caratteristico e accattivante: "Il caffè conservato nella tramoggia scende nel tamburo di tostatura con il semplice sollevamento di un'apertura, dove avviene la torrefazione con un potente getto di ventilazione che aspira rapidamente i fumi e le membrane in modo formidabile ... La camera di combustione è chiusa con il tamburo di tostatura e, solo dopo il raggiungimento della temperatura molto alta, l'aria calda pulita viene veicolata nei tamburi grazie a un dispositivo meccanico. Lungo il percorso, essa viene a contatto con il caffè che fluttua per via di una costruzione molto ingegnosa, caffè che è stato privato dall'esaustore di tutta la polvere, dei resti e della buccia già nei primi minuti. Grazie alla vivace areazione interna al tamburo, si rimuovono inoltre tutte le sostanze acide e bruciacchiate per ottenere un prodotto completamente privo di fumo e fuliggine che, oltre ai chicchi belli rigonfi e all'aspetto vivace, presenta tutti i vantaggi di una resa eccellente e di un ottimo affinamento del gusto." Si vede che a quel tempo il marketing poteva essere anche molto poetico.

EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



quando, nel marzo 2012 abbiamo realizzato la prima edizione di *Coffee Times*, abbiamo atteso con trepidazione la vostra reazione, che non ha tardato a giungere positiva, con nostro sommo piacere. *Coffee Times* è stato accolto con entusiasmo, confermandoci che, soprattutto per quanto riguarda i consigli pratici, si è rivelato un prezioso scrigno ricco d'informazioni utili: questo, in effetti, era il nostro obiettivo. Prestare una valida consulenza, sia ai maestri della gastronomia sia ai baristi, ma anche ai clienti privati, svelando loro

i segreti dell'affascinante mondo del caffè. Ecco che, quindi, la seconda edizione è stata ispirata da uno slancio speciale in ogni pagina che ora state sfogliando con tante notizie e curiosità raccolte proprio per voi. Anche questa volta, vi auguriamo buona lettura, nella speranza di stuzzicare ancora una volta la vostra curiosità e... non dimenticate di sorseggiare un'ottima tazza di caffè!

Il vostro Peter Schreyögg

INDICE

Un po' di storia	p. 1	Vetrina	p. 3
Qualità certificata	p. 2	Ricetta: dessert al caffè	p. 3
Il nuovo centro formazione	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Lo shop online di Schreyögg	p. 4
Consigli pratici per il barista	p. 3	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4

Qualità certificata

L'*International Featured Standard Food* è un'istituzione creata appositamente per quel settore dell'industria alimentare che fornisce prodotti a imprese commerciali. Stefan Schreyögg, responsabile della qualità e del controlling presso l'azienda Schreyögg srl, ci spiega perché la qualità certificata sia di grande importanza.

Coffee Times: Sig. Schreyögg, al giorno d'oggi le certificazioni sono veramente così importanti?

Stefan Schreyögg: Ma certo, anzi, attualmente lo sono più che mai. Nei vari mercati, esse rappresentano un'assicurazione qualità provata a livello internazionale e la sicurezza dei prodotti che ne risulta riveste un'importanza fonamen-

te. E, non da ultimo, trasmette al cliente la consapevolezza di avere a che fare con un prodotto affidabile. Cosciente di questa importanza, la Torrefazione Caffè Schreyögg si è decisa già nel 2006 per una certificazione supportata dall'allora appena istituito sistema di gestione della qualità *IFS Food*, creato nel 2003 dalla Grande Distribuzione Organizzata (GDO) di diversi Paesi europei e basato sulla celebre norma ISO9001.

Cosa significa ciò, concretamente?

Tra l'altro, con l'attuale versione 5, si realizzano check list inter-



ne standardizzate che garantiscono la qualità, con importanti provvedimenti di carattere igienico, la tracciabilità sicura e senza intoppi e l'applicazione corretta di norme locali, nazionali e internazionali nelle varie fasi del ciclo produttivo. Il rispetto degli oltre 250 requisiti *IFS* è verificato ogni anno dall'organo di controllo CSQA. A inizio febbraio 2012, la nostra certificazione è stata riconfermata per la sesta volta con la distinzione "livello superiore".

“In questo periodo abbastanza turbolento, percepiamo quotidianamente quanto sia importante per i nostri clienti potersi affidare a noi produttori, avere fiducia nei nostri prodotti e poterli proporre a loro volta senza indugi.”



Stefan Schreyögg

IL NUOVO CENTRO FORMAZIONE

Schreyögg e la formazione



Il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg è stato premiato come *punto di formazione permanente*.

L'11 giugno 2012, il centro formazione torrefazione caffè Schreyögg, rinnovato e riaperto nel marzo 2012, ha ottenuto una certificazione molto importante e ambita da parte dell'*IAC*. È stato, infatti, riconosciuto come *punto di formazione permanente*. I *punti di formazione permanente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè* sono stati istituiti con l'obiettivo di promuovere e trasmettere la cultura del caffè. Per ottenere il riconoscimento di centro di formazione permanente da parte dell'*IAC*, un'azienda deve rispettare

tutti i requisiti contenuti nel manuale di qualità dell'Istituto: oltre ad ampie aule, il manuale prevede i relativi macchinari e le attrezzature per la degustazione del caffè, ma anche personale qualificato per la gestione tecnica e organizzativa delle lezioni. Cosa significa *IAC*? La sigla sta per *Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè*, creato nel 1993. L'obiettivo di quest'associazione è sviluppare un metodo riconosciuto a livello scientifico che permetta di valutare le caratteristiche sensoriali del caffè, principalmente dell'espresso. Il metodo di analisi e degustazione riconosciuto dall'*International Coffee Organization* e dai grandi paesi produttori come la Colombia può essere esaminato in modo dettagliato nel libro *Espresso Italiano Tasting*.

Calendario formazione

SEMINARIO SUL CAFFÈ PER BARISTI

Invitiamo tutti coloro che desiderano sapere come si prepara un espresso perfetto a partecipare al corso di due giorni, tenuto in collaborazione con *INEI*. Il corso consiste in due moduli, sviluppati in un corso base (*Espresso Italiano Tasting*) e in un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).

Luogo della manifestazione:

Centro formazione della Torrefazione caffè Schreyögg a Rablà, Parcines

Appuntamento:

12/13 novembre 2012
in lingua tedesca

Durata:

Entrambi i giorni, dalle 8.30 alle 17.30

Se siete interessati a partecipare a questo evento, informateci via e-mail all'indirizzo mail@schreyoegg.com. Provvederemo a inviarvi il modulo di partecipazione completo di tutte le informazioni.

Cosa significa *INEI*?



La sigla *INEI* sta per *Istituto Nazionale Espresso Italiano*. L'espresso è diventato uno dei marchi italiani di maggior successo nel mondo, oltre a designare uno stile di vita tutto italiano. A volte, questo concetto è utilizzato in modo scorretto, se per esempio s'impiegano miscele di caffè non proprio adeguate, ma anche se la preparazione non segue la giusta procedura. Ecco che in questi casi l'espresso non ha l'aspetto vivace né il gusto cremoso che lo contraddistingue. Per ovviare a questo tipo di situazioni, l'*Istituto Nazionale Assaggiatori Caffè* e il *Centro Studi Assaggiatori*, insieme a professori delle Università di Udine e Torino, hanno definito il 6 luglio 1998 una direttiva che stabilisce la qualità del vero caffè espresso. Così è stato costituito l'*Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI)*, che veglia sulla qualità eccellente di questo prodotto unico al mondo.

UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

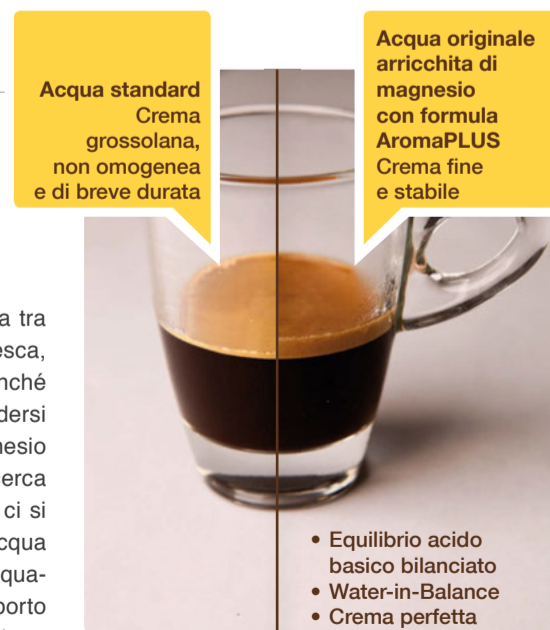
L'ingrediente acqua nel caffè

Oltre alla miscela di caffè, l'acqua è l'ingrediente più importante di un caffè ben riuscito. Certo, con un volume pari al 99%, la funzione dell'acqua non è trascurabile. Due delle sue caratteristiche influiscono in modo particolare sul gusto del caffè: il grado di durezza e il valore del pH.

L'acqua non si presenta in natura in una condizione chimica pura; essa, infatti, si compone di ulteriori minerali, come il calcio. Maggiore è il contenuto di calcio nell'acqua, maggiore è la sua durezza e, pertanto, maggiore è il valore del pH. Utilizzare acqua

molto dura per la preparazione del caffè non è consigliabile. Ciò, infatti, lo rende insipido e gli conferisce un gusto monotono, gli acidi della frutta vengono neutralizzati e il caffè manca di volume. La mancanza di durezza dell'acqua, al contrario, presenta un pH ridotto e perciò un valore acido alto, il che rende acido oppure estremamente forte anche il gusto del caffè. Il valore di durezza dell'acqua può essere distinto su tre livelli, espressi in gradi francesi (°F): dolce, media, dura. L'acqua dura è presente nelle regioni caratterizzate da sabbia e rocce calcaree; l'acqua dolce è presente nelle zone ricche di granito, gneis e basalto; anche l'acqua piovana è dolce. Il valore più adatto per

preparare un caffè di ottima qualità oscilla tra i 12,5-14,5°F. Ideale sarebbe l'acqua fresca, ricca di minerali e ossigeno e inodore, affinché gli aromi naturali del caffè possano espandersi completamente; anche l'aggiunta di magnesio agevola questa reazione. Se si è alla ricerca di un'acqua adatta, anche per macchina, ci si può orientare su sistemi di filtrazione dell'acqua concepiti su misura, che forniscono una qualità ottimale dell'acqua bilanciandone l'apporto di minerali. In presenza di acqua molto dura, si potrebbero generare dei depositi di calcare all'interno della macchina, pregiudicando il flusso dell'acqua e la temperatura, la cosiddetta termica; se l'acqua è, viceversa, troppo dol-



ce, i granuli minerali nel sistema di filtraggio correggono il valore del pH. In ogni caso, utilizzare una buona acqua paga!

Consigli per il barista

Il termine "macinazione del caffè" designa la procedura di macinazione, quindi di polverizzazione dei chicchi di caffè tostati. Anche questa fase merita un'attenzione particolare, perché l'espresso servito sia particolarmente apprezzato.

Per una corretta macinatura del caffè da espresso, si utilizzano di norma dischi piatti, adatti per macinare un quantitativo giornaliero di 3-4 chili di caffè. Per far fronte a quantità maggiori, si consigliano macine coniche, che raggiungono i 400-500 giri al minu-

to, evitando così episodi di surriscaldamento nonostante la macinatura duri più a lungo. Per ottenere un risultato ottimale in tazza, non è necessario eseguire un calcolo matematico della dimensione del chicco e della resa in polvere. Va, infatti, considerata la permeabilità della polvere di caffè e, di conseguenza, il tempo di estrazione. Il grado corretto di macinatura è raggiunto quando per una tazza di 7 g esatti e una pressione del vapore ideale impostata a 9 bar, si ottengono 25 ml di caffè in 25 secondi.

Cosa accade in caso di macinatura troppo grossa oppure troppo fine?

Se la grana del caffè è troppo grossa, non tutti gli elementi del caffè si sprigionano. L'acqua scorre troppo rapidamente attraverso la polvere e non può quindi penetrare correttamente nelle cellule. Il caffè risulta sottoestratto con una crema scarsa, poco sostanziosa, acida e dal gusto insignificante. Anche un dosaggio maggiore non potrà in questo caso salvare la situazione. Se, invece, la macinatura è troppo fine, si disgregano anche elementi come sostanze amare e cellulosa che rendono il caffè amaro, troppo forte e aspro e che coprono l'aroma. Il caffè è sovraestratto e presenta una crema macchiata di bianco oppure una chiazza circolare in superficie.

Polvere di caffè troppo fine

7 g con tempo di percorrenza dell'acqua dal filtro superiore a 25 secondi



Polvere di caffè ideale

7 g con tempo di percorrenza dell'acqua dal filtro pari a 25 secondi



Polvere di caffè troppo grossa

7 g con tempo di percorrenza dell'acqua dal filtro minore di 25 secondi



Consigli per la macinatura ideale:

- Dato che il caffè consiste di sostanze aromatiche volatili, si consiglia di non macinare i chicchi molto tempo prima dell'utilizzo, perché il caffè invecchierebbe più rapidamente e perderebbe prima il suo aroma.

- Durante la macinatura, la temperatura della polvere di caffè non dovrebbe superare i 40-50° C. Sugeriamo, pertanto, l'utilizzo di un macinino con dischi perfetti integri.
- La permeabilità della macinatura dovrebbe essere testata per 7 g per un espresso.

- La tramoggia dei chicchi (in caso di macinadosatori anche il dosatore del caffè) deve essere pulita regolarmente, diversamente i residui di grasso che si depositano conferiscono al caffè un gusto rancido.

RICETTA AL CAFFÈ DI ANNA MATSCHER

Dessert a base di caffè

Il "potere delle donne" a Tesimo! Anna Matscher, l'unica cuoca stellata in Alto Adige, si è consacrata anima e corpo all'arte gastronomica e, assieme al marito Alois, dirige dal 1987 il ristorante *Zum Löwen* di Tesimo, non lontano da Merano. La sua specialità s'ispira a una cucina senza fronzoli, semplice ma raffinata, che esalta la sua passione per i prodotti locali, spesso raccolti nel suo orto, un hobby che coltiva con amore. Per la seconda edizione di *Coffee Times*, la signora Matscher ha creato un dessert al caffè molto sfizioso, che v'invitiamo a sperimentare subito. Buon divertimento!



Gelato al caffè:

125 ml	panna
125 ml	latte
50 g	chicchi di caffè (100 % Arabica)
50 g	zucchero
3	tuorli
½	baccello di vaniglia

Lasciare in ammollo per una notte la panna, il latte e i chicchi di caffè e bollire il tutto il giorno dopo. Mescolare i tuorli con lo zucchero e il baccello di vaniglia, incorporare il composto al caffè e montare a neve. Lasciare raffreddare e lasciare che la macchina del gelato completi l'opera.

Schiuma di caffè:

100 ml	caffè espresso
90 g	cioccolato fondente con 70 % cacao
2 EL	sciroppo di zucchero
2 EL	Rum
50 ml	panna liquida

Mescolare tutti gli ingredienti e versare in un sifone, riempire a metà i bicchieri con il gelato e spruzzare la schiuma di caffè con il sifone.

Info:
Ristorante Zum Löwen
39010 Tesimo
Tel. +39 0473 920 927
www.zumloewen.it



VETRINA

Nuovi prodotti



Caffè Espresso Decaffeinato BIO

Un caffè in chicchi proveniente da agricoltura ecologica, decaffeinato allo stato crudo con un procedimento biologico (CO₂). Grazie alla tostatura delicata e lunga, il caffè si caratterizza per un gusto leggero e aromatico, molto digeribile senza dare problemi di acidità di stomaco per un piacere intenso senza caffeina. Consigliato per: espresso, cappuccino, caffè latte, latte macchiato.



Cosa significa caffè BIO?

Il marchio BIO è sinonimo di coltivazione ecologica e di controllo accurato della provenienza e della lavorazione. Una garanzia a colpo d'occhio che caratterizza anche il caffè, un prodotto naturale al 100%. In fase di produzione, il rispetto di criteri ben precisi è di fondamentale importanza: la coltivazione e la cura devono essere garantite senza l'impiego di prodotti chimici di sintesi e fertilizzanti minerali facilmente solubili.

Metodi di raccolta



Il frutto dell'albero del caffè necessita di un lungo periodo prima di giungere alla giusta maturazione: le piante del caffè portano i loro frutti appena dopo tre o quattro anni e raggiungono il massimo grado di produttività dopo sei-otto anni. Questo intervallo di tempo è anche influenzato dal clima, dal terreno e dalla concimazione.

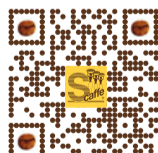
Queste condizioni rendono l'albero del caffè una pianta particolarmente delicata nella fase di raccolta, operazione che richiede estrema accuratezza, in quanto le drupe, vale a dire i frutti, maturano in tempi diversi. Diversi metodi tradizionali di raccolta garantiscono o meno il buon esito dell'operazione. Il **picking**, il procedimento più dispendioso, prevede la raccolta a mano: ciò garantisce che esclusivamente le drupe mature siano effettivamente raccolte e che le altre possano maturare senza essere danneggiate. Prima della lavorazione successiva, le drupe raccolte sono ulteriormente selezionate manualmente, in modo

da eliminare quelle che non possiedono il giusto grado di maturazione. Gli svantaggi dovuti all'enorme mole di lavoro e di costi si compensano con la raccolta di un prodotto omogeneo di primissima qualità. Se si procede con il metodo dello **stripping**, si deve aspettare il momento giusto in cui le piante presentano un numero ragionevole di ciliegie mature. Le drupe sono raccolte interamente a mano dai rami e radunate in teli precedentemente stesi al suolo. Questa procedura è più rapida e meno costosa, ma non assicura una raccolta omogenea e nemmeno evita danni alla pianta. La **raccolta meccanica** consiste nella cosiddetta "raccolta completa" e ha luogo nelle grandi piantagioni con terreno pianeggiante. Delle spazzole vibranti fanno cadere le drupe che poi sono convogliate in stive con un nastro trasportatore. Questa raccolta rapida e poco dispendiosa, che non obbliga l'agricoltore ad assumere lavoratori stagionali, non si rivela tuttavia ottimale: si raccolgono, infatti, drupe mature e non, senza alcuna distinzione, e la pianta del caffè deve fare i conti con danni importanti.



Per ordinare le immagini sul caffè:

Vi piacciono le foto proposte in questa edizione di *Coffee Times* e ne gradireste una riproduzione? Potete rivolgervi direttamente a noi ordinandole all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com. Sarà sufficiente comunicarci le dimensioni che preferite e noi vi invieremo un'offerta. Naturalmente, le foto saranno stampate da professionisti.



Credits:

Torrefazione caffè **Schreyögg srl**
Via Cutraun, 62 | Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700
F +39 0473 967800
mail@schreyoegg.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti:
Schreyögg srl – Peter Schreyögg
Via Cutraun, 62 | Rablà | I-39020 Parcines (BZ)

Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg, Helmut Rier,
Südtirol Marketing/Alex Filz,
istockphoto.com: blowbackphoto
Concetto, realizzazione e grafica:
brandnamic.com
Stampa: Hauger-Fritz, Merano

Domande, suggerimenti e critiche?
Scriveteci! Saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse e di rispondere alle vostre domande. Ci potete contattare all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com.

Shop online Schreyögg



Benvenuti nel nostro shop online www.s-caffe.com! I clienti privati hanno l'opportunità d'informarsi sui nostri prodotti, sulle ultime novità della nostra azienda e soddisfare la loro curiosità. E grazie allo shop online, tutti voi potete ordinare da casa in tutta tranquillità i nostri prodotti. Vi garantiamo sin da ora che l'ordine sarà elaborato e portato a termine in modo rapido e sicuro. Ricordiamo, inoltre, che forniamo i nostri prodotti in tutta Italia, oltre che in Germania e in Austria.

Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop

DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni 2012/13

16.09.–21.09.2012

IBA München

La fiera internazionale più importante nel settore dei panifici e delle pasticcerie, presso il polo fieristico di **Monaco/Riem**.

12.10.–14.10.2012

“Spatzen-Fest” Alto Adige

La grande festa della celebre band “Kastelruther Spatzen” a **Castelrotto in Alto Adige** è supportata anche dalla Schreyögg srl.

22.10.–25.10.2012

HOTEL 2012 Bolzano

Fiera internazionale specializzata nell'ambito dell'industria alberghiera e della gastronomia, presso la fiera di **Bolzano/Alto Adige**.

10.11.–14.11.2012

“Alles für den Gast”

Tutto per l'ospite, autunno 2012: gastronomia e industria alberghiera, alla fiera di **Salisburgo**.

14.11.–16.11.2012

FHC China Shanghai

Fiera internazionale specializzata nel settore alimentare, delle bevande e della gastronomia, presso il centro fieristico CIE China International Exhibitions di **Shanghai**.



29.11.2012–06.01.2013

Mercatini di Natale Merano

Il Mercatino di Natale di Merano affascina grandi e piccoli sulla Passeggiata Lungo Passirio di Merano. Qui, sarà anche disponibile la miscela natalizia di caffè prodotta dalla torrefazione caffè Schreyögg.

SLOW FOOD GERMANIA

Per preservare la cultura e la versatilità dei sapori

Da qualche mese, la nostra filiale a Monaco di Baviera in Germania, **Schreyögg Deutschland GmbH**, è membro associato dell'associazione **Slow Food Germania**.

Per l'associazione **Slow Food**, la qualità non è solo una retorica promozionale, essa infatti è vissuta anima e corpo. Per questo motivo, la filiale di Monaco di Baviera di Schreyögg è diventata recentemente membro associato di **Slow Food Germania**, un'associazione internazionale no-profit, fondata nel 1986 in risposta all'impressionante espansione del concetto di fast food. L'azienda Schreyögg è convinta che valga la pena investire in qualità e che il gusto significhi anche responsabilità. Con



caffè di prima qualità, l'azienda si prende questa responsabilità ed è lieta di poter perseguire questo obiettivo come partner di **Slow Food**.