

COFFEE TIMES

EDIZIONE 3 PRIMAVERA/ESTATE 2013

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Caffè da filtro – la procedura di torrefazione è decisiva per la qualità

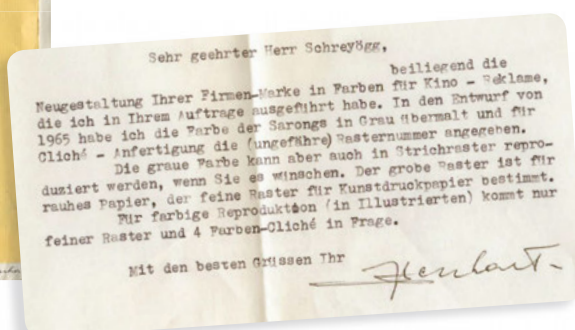
UN PO' DI STORIA

Il logo Schreyögg di Franz Lenhart

Per molto tempo, non si sapeva dove fosse finito questo vero gioiello, ma quando nel 2002 la torrefazione caffè Schreyögg si è trasferita a Rablà, ecco che i disegni originali sono riemersi.

Stiamo parlando del logo aziendale di Schreyögg, concepito da un artista molto famoso dell'epoca, Franz Lenhart. Una

probabile amicizia tra l'artista e Josef Paul Schreyögg fu quasi certamente all'origine di questo incarico datato 1965, per lo meno questo lasciano intendere le annotazioni riportate dietro ai disegni originali. Lenhart era originario di Kufstein e aveva studiato a Vienna e poi a Firenze. Nel 1922, da giovane grafico si era stabilito a Merano. Due anni dopo, ottenne il successo con un manifesto per l'ufficio del turismo ENIT grazie al quale divenne famoso in tutta Italia. I pezzi originali di Lenhart divennero presto una vera rarità e, anche oggi, i suoi lavori godono di un'importante considerazione e sono ben valutati. Il logo aziendale di Schreyögg ha subito di tanto in tanto diverse modifiche, ma sostanzialmente ha conservato le sue caratteristiche originali.



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



la maggior parte di noi inizia la propria giornata con una tazzina di buon caffè. Naturalmente, i gusti sono diversi: le preferenze variano dal classico Espresso fino alla tazza grande di caffè da filtro. Ecco perché, in questa edizione ci dedicheremo, tra l'altro, al caffè tradizionale da prima colazione. Questo ci porta al trend internazionale del caffè da filtro, tendenza mai tramontata che però spesso è stata considerata fuori moda, ma che oggi vive un momento di riscatto tra i cultori del lifestyle. E poi, nel settore alberghiero, il caffè da filtro non può certo man-

care. Un altro tema affrontato in questa edizione tratta il nostro viaggio in Tanzania, che ci ha consentito di portare a casa sensazioni ed emozioni nuove. In occasione di questo viaggio, siamo rimasti molto impressionati dalle piantagioni sul Kilimangiaro. Conoscere le origini di un prodotto trasmette nuove prospettive, fresche e preziose. Come sempre, auguro a tutti voi buona lettura.

Il vostro Peter Schreyögg

INDICE

Un po' di storia	p. 1	Ricetta	p. 3
Viaggio	p. 2	Lo shop online di Schreyögg	p. 3
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Schiuma di latte	p. 4
Vetrina	p. 3	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4

Le piantagioni in Tanzania



La varietà di un continente si svela anche nella produzione del caffè

Nell'agosto del 2012, Peter Schreyögg ha fatto un viaggio in Africa del Sud, in Tanzania per la precisione, terra del caffè. Giunto all'aeroporto di Kilimangiaro, si è subito diretto alla volta di Moshi, città che molti turisti hanno eletto punto di partenza per la salita sul Kilimangiaro, e dove ha visitato molte piantagioni di caffè.

L'economia della Tanzania è una delle più povere al mondo e si basa prevalentemente sull'agricoltura, che impiega più del 75% della popolazione. La coltivazione di caffè costituisce una delle fonti di guadagno più rilevanti e gioca un ruolo fondamentale nell'economia. Già durante il viaggio verso Moshi, si è reso subito chiaro che il territorio è molto desertico, mentre invece tra le montagne la vegetazione si presenta con

caratteristiche tropicali, il che rivela condizioni ottimali per la coltivazione del caffè. Successivamente, in occasione delle degustazioni presso varie fattorie, Peter Schreyögg ha potuto constatare che il caffè della varietà Arabica coltivato in Tanzania, indicato anche come caffè del Kilimangiaro, si distingue per una spiccata corposità e un'acidità delicata. Il gusto, poi, non differisce di molto da quello del caffè del Kenia. Il caffè di varietà Arabica, coltivato nella regione del Kilimangiaro, è perlopiù lavorato in umido. Gli spostamenti tra le piantagioni erano accompagnati da piante da ombra tipiche della vegetazione boschiva oppure piante utili presso le piante da caffè, come i banani che con le loro grandi foglie proteggono dai raggi solari. La varietà Robusta nella regione meridionale di Bukoba, che ospita la piantagione principale di questa varietà, è invece lavorata a secco. Uno dei momenti culminanti di questo viaggio dedicato al caffè si è svolto alla borsa locale di Moshi, dove una volta a settimana ha luogo l'asta del caffè grezzo. Questo evento è avvolto da un fascino internazionale, con commercianti provenienti anche dall'estero.

UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

Caffè da filtro: tecniche di torrefazione

Il caffè da filtro è una bevanda filtrata e prevede una forma di preparazione specifica, tramite l'infusione della polvere di caffè in acqua quasi bollente e il filtraggio con un filtro apposito.

Di norma, il caffè da filtro deriva da un'unica infusione. Per 100 - 125 ml di acqua, sono necessari circa 6 - 8 g di polvere di caffè e il grado ideale di macinatura oscilla tra 0,3 (fino) e 0,5 mm (medio-fino). La temperatura dovrebbe localizzarsi tra 92° C e 96° C, mentre l'infusione dovrebbe durare tra i 4 e i 6 minuti. Una tazza di caffè da filtro contiene 60 - 100 mg di caffeina, anche se il contenuto di caffeina dipende tra l'altro dalla varietà di caffè impiegata. Dato che l'infusione è stata per secoli l'unico metodo di preparazione, essa è stata affinata principalmente nell'Europa centrale con molto entusiasmo e l'utilizzo di tecniche sempre più articolate; e, dato che la preparazione è semplice e rapida, essa è ancora oggi la più diffusa. Nonostante diverse tecniche di filtraggio, come il caffè lungo fatto con una macchina caffè espresso tradizionale oppure "Schümli", che si sono affermate negli ultimi anni, l'infusione ha mantenuto il suo primato: nella sua forma ideale, infatti, si tratta di una procedura che rispetta la delicata acidità e gli aromi fruttati dei chicchi. Essenziale per

la qualità del caffè si rivela la tostatura. Qui, si deve distinguere tra la tostatura veloce e quella lenta, detta tostatura tradizionale.

Il gusto sano del caffè grazie alla tostatura lenta.

Questo tipo di tostatura tradizionale, che la torrefazione caffè Schreyögg predilige, comporta l'arte di definire la temperatura e la durata della tostatura in modo ideale per le singole varietà di chicchi, in modo da esaltarne l'aroma più intenso. In un tamburo azionato da un cilindro rotante, i chicchi sono tostati singolarmente con una temperatura finale di circa 230° C per quasi 15 minuti. In questo modo, la concentrazione degli acidi diminuisce e gli aromi affiorano in modo corretto. Il caffè così ottenuto è particolarmente digeribile. Il tempo di tostatura ideale varia secondo le singole varietà, anche se spesso cambia di poco. La trasmissione del calore avviene indirettamente grazie al contatto con il tamburo riscaldato dall'esterno e l'aria calda interna. Per individuare il grado perfetto di tostatura, ci vogliono istinto ed esperienza. In fase di tostatura, il chicco di caffè subisce un importante aumento di volume ma, nel contempo, una diminuzione del proprio peso, il cosiddetto calo. Ogni singolo chicco racchiude in sé oltre 850 sostanze aromatiche che solo il calore riesce a destare.

La tostatura rapida e i suoi svantaggi.

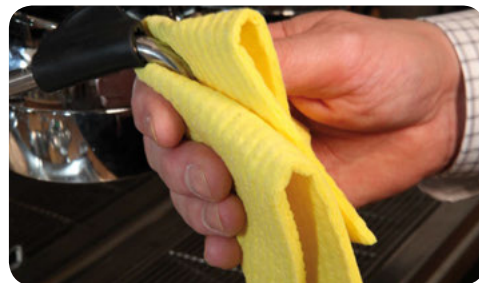
La tostatura rapida comporta il riscaldamento rapido dei chicchi (in circa 3 minuti) con un'intensità molto superiore (rapidamente a 400° C), per accelerare notevolmente la tostatura. Questa procedura è molto più economica e riduce il calo del 6%, tuttavia agisce negativamente sulla salubrità a causa dell'alto contenuto di acidi. Il grado di tostatura definisce la colorazione dei chicchi di caffè. Se essa è troppo rapida, la modifica fisica del chicco s'interrompe prima del necessario. E va da sé, che il contenuto di acqua e altre sostanze evaporabili resta molto elevato e il calo si riduce. Inoltre, il tempo non è sufficiente per l'omogeneizzazione del colore dei chicchi; per di più anche la trasformazione chimica degli ingredienti termina in anticipo. Per procedere alla tostatura di un caffè pregiato, soprattutto quello ricco di acidi delicati, la tostatura rapida è da evitare. In questo caso, infatti, il tempo di tostatura non basta per lo sviluppo di questi acidi, mentre gli acidi aromatici non si sprigionano. Proprio con questa procedura di tostatura, si può sviluppare un'elevata quantità di acidi dorigenici, il che può provocare nausea oppure problemi di stomaco. In definitiva, per garantire un certo grado di salubrità è quindi da preferire la procedura di tostatura lenta.



CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE:

- Dato che il caffè consiste in sostanze aromatiche volatili, si consiglia di macinare i chicchi poco prima del loro utilizzo.
- Conservare il caffè macinato in un posto asciutto e lontano da fonti di luce.
- Non lasciare mai aperto il contenitore del caffè in frigorifero, dato che il caffè assorbe l'umidità e in questo caso perderebbe il suo aroma originale.
- Non trasferire il caffè in un altro contenitore, poiché in questo caso l'eccessivo apporto di ossigeno farebbe disperdere il suo aroma. Piuttosto, conservare la confezione di caffè in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per il barista



La pulizia quotidiana della macchina da caffè

Anche se di basilare importanza per un buon prodotto in tazza, la pulizia quotidiana della macchina da caffè è uno degli aspetti più sottovalutati quando si parla di qualità del caffè. Ecco perché è indispensabile seguire alcune regole di base.

Si può evitare di rimuovere il calcare da una macchina da caffè professionale se fornita di un impianto di filtraggio

adeguato. Meglio che quest'operazione sia eseguita in un'officina, ma la pulizia quotidiana dovrebbe comprendere anche il cosiddetto gruppo di erogazione che si occupa della procedura d'infusione. Prima di tutto, con il filtro cieco si opera un lavaggio, se necessario utilizzando una polvere pulente speciale. I gruppi erogatori si puliscono togliendo prima il portafiltro, poi introducendo il portafiltro cieco e incorporandolo sulla macchina. Infine, si attiva a più riprese il gruppo erogatore in modo che vada in pressione. Dopo diverse fasi di lavaggio, il portafiltro viene aperto leggermente e il gruppo erogatore nuovamente attivato. Così,

l'acqua scorre nel gruppo erogatore e lava via i resti di polvere di caffè che sono veicolati nella guarnizione del gruppo. In alternativa, questa procedura può essere eseguita con una piccola spazzola apposita. Anche il portafiltro dovrebbe essere deterso internamente e in modo delicato, ma bisogna fare attenzione a non danneggiare la lega. Infine, è il momento di pulire la bacinella, lavare lo scarico con acqua calda e la lancia del vapore. Se il beccuccio della lancia s'intasa, oppure si danneggia, non si può scaldare il latte né ottenerne la schiuma. Ora, la macchina del caffè è pronta per riprendere il proprio lavoro!

FAQ per la pulizia della macchina del caffè

- 1 Pulire quotidianamente la macchina del caffè è davvero necessario? Sì, perché si devono rimuovere i cosiddetti grassi del caffè.
- 2 Per quale ragione si devono rimuovere questi grassi? Il grasso di caffè bruciato si ossida e si decompone, così lo strato di grasso diventa rancido. Ciò influisce negativamente sul gusto e il caffè assume un sapore amaro e un odore sgradevole.
- 3 Cosa accade se non si pulisce la macchina oppure se la si deterge con prodotti inappropriati? Le conseguenze variano dall'acqua acida al gusto sgradevole, ma anche l'impossibilità di fare la crema.
- 4 Possono trovarsi dei batteri nella macchina? Sì, se l'acqua resta a lungo specialmente nei condotti in silicone, si possono sviluppare rapidamente dei batteri che rendono acida l'acqua e danno origine a depositi di muffa.
- 5 E le conseguenze del calcare? Il calcare si deposita nella macchina, intasa i condotti e diminuisce la temperatura.
- 6 È necessario pulire anche il macinacaffè? Sì, anche la tramoggia dei grani e il dosatore devono essere detersi regolarmente per rimuovere il grasso del caffè, che ne rende rancido il gusto.

VETRINA

Novità: Confezione da 1000 g



Caffè Espresso
100% Arabica BIO
1000 g in grani

Il caffè pregiato Arabica di alta qualità proviene dalle migliori coltivazioni del mondo, dove non s'impiegano prodotti chimici di sintesi e fertilizzanti minerali facilmente solubili. Una corposità piena, un'acidità delicata e bilanciata e un gusto deciso, dal complesso aromatico persistente: queste le caratteristiche di questo espresso. *Raccomandato per: espresso e cappuccino*

IL GUSTO DEL CAFFÈ CERTIFICATO



La torrefazione caffè Schreyögg è membro dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI), che dal 1998 veglia sulla qualità dell'espresso autentico grazie a una certificazione. Tutte le miscele di espresso contrassegnate con il simbolo INEI possiedono i requisiti definiti per la preparazione di un Espresso Italiano certificato. Per maggiori informazioni, consultate il sito www.s-caffe.com/espressoitaliano

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

RICETTA AL CAFFÈ DI ANDREA FENOGLIO

Cioccolato Cioccolato & Caffè

Sono ormai diversi anni che Andrea Fenoglio è annoverato tra le star della cucina altoatesina. Nel suo Ristorante Sissi di Merano, egli propone raffinatezze tradizionali, ma anche interpretazioni innovative dell'arte culinaria più rinomata e sapienti combinazioni tra i sapori alpini e quelli mediterranei. Nella sua cucina, si utilizzano prodotti esclusivamente di primissima qualità. L'affascinante atmosfera in stile Liberty del Ristorante Sissi è accompagnata da uno chef stellato cordiale che si attarda volentieri con i propri ospiti,

consigliandoli anche nella scelta del menu. E poi, una ricca carta dei vini accompagna ogni pietanza nel modo più raffinato: insomma, un trionfo di sapori declinati con arte, da non lasciarsi sfuggire.



Andrea Fenoglio

Info: Ristorante Sissi

39012 Merano | Tel. +39 0473 231 062
www.andreafeaglio.com

Gelato di cioccolato bianco
Sciogliere il cioccolato e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Abbattere di temperatura in bagno di acqua e ghiaccio tenendo costantemente mescolato poi metterlo nella gelatiera.

300 g latte
20 g zucchero
10 g glucosio
50 g mandorle
200 g cioccolato bianco

Per la gelatina
150 g miele
100 g acqua
2 fogli gelatina

1 kg farina + 300 g farina
100 g zucchero
400 g burro
17 uova
50 g lievito
15 g sale

430 g Copertura fondente 70%
325 g Meringa all'italiana
1 l di panna semimontata
30 g di caffè in polvere

Per la mousse
Fondere la copertura a 45-50°C, unire una parte di panna semimontata e il caffè, quindi realizzare un'emulsione lucida ed elastica; incorporare delicatamente la meringa e la restante panna semimontata.

400 ml di panna
100 ml di latte
20 g di caffè in polvere
30 g di zucchero

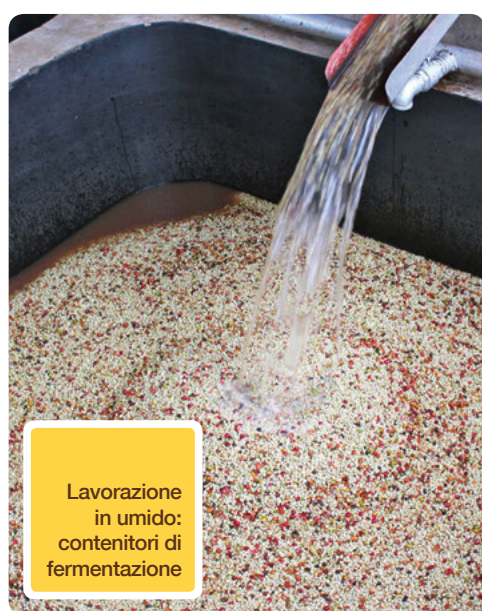
Per i sassi
Unire tutti gli ingredienti e portare la miscela a bollore. Mettere nel sifone e far raffreddare. Aggiungere 2 cariche e formare a piacimento nella granella - di cioccolato bianco, nero e mandorle tostate tutto finemente tritato - "impanando" con cura.

Per i Babà
Fare una palla con 300 g farina, il lievito e il miele che serve, taglio a +, metterla in una bacinella coperta e aspettare la lievitazione. Nella planetaria con gancio lavorare le uova, lo zucchero e il sale, aggiungere la palla e lavorare, aggiungere la farina e lavorare, aggiungere ½ burro molto morbido e lavorare, aggiungere il rimanente burro e lavorare. Mettere l'impasto in una bacinella imbrattata e fare la 1° lievitazione nel cassetto caldo a 30°. Fare palline da 40 g. e metterle negli stampini imbrattati e 2° lievitazione a 30°. Cottura 180° 25-30 minuti. Bagnare con caffè zuccherato e ricoprire di cioccolato.

La lavorazione del chicco di caffè

Dopo il raccolto, le ciliegie mature, dette anche drupe, non possono essere né mangiate né trasportate. Prima della lavorazione successiva, è necessario rimuovere il guscio da entrambi i chicchi.

Sono validi tre tipi di procedura: a secco, in semi-umido e in umido. Il tipo di procedura utilizzato dipende dal contenuto di acqua e dalle esigenze qualitative. Tuttavia, prima di tutto si rimuovono la pellicola esterna, il pergamino e possibilmente anche la membrana argentea, nonché l'acqua, in modo che resti il solo seme pulito e asciutto.



Il metodo di lavorazione "naturale", quello più antico, prevede l'essiccazione delle ciliegie di caffè finché i semi interni si possono estrarre senza essere danneggiati. Le drupe, possibilmente giunte allo stesso grado di maturazione, sono adagiate su superfici asciutte in cemento o su selciati e girate in continuazione perché non marciscano. La fase di essiccazione dura dalle tre alle cinque settimane. Il giusto grado di essiccazione della ciliegia è acquisito quando scuotendola il chicco interno fuoriesce.

Quando, invece, si ricorre al metodo "semi-lavato", si procede alla separazione della polpa e nel lavaggio tramite un processo meccanico ad acqua. Senza fermentazione, il chicco di caffè è essiccato nel pergamino da cui viene poi liberato meccanicamente.

Infine, si parla di caffè "lavato", nel caso in cui le drupe fresche e mature sono separate

dalla polpa e dalle impurità, manualmente oppure meccanicamente. Di seguito, si tolgono i resti della polpa, in modo che il chicco non venga danneggiato e sia ancora avvolto nel pergamino. Infine, il caffè subisce un'ulteriore selezione in canali di lavaggio per poi essere setacciati e confluiti in contenitori di fermentazione, a seguito della quale si rimuovono altri resti. Al lavaggio, segue l'essiccazione.

Le modalità di lavorazione non svelano la qualità dei chicchi. Le differenze di gusto tra i chicchi non lavati e quelli lavati emergono solo dopo il processo di tostatura: la lavorazione a secco presenta, infatti, un sapore più dolce, dato che lo zucchero transita dalla polpa all'interno del chicco per osmosi. Ecco perché questo tipo di lavorazione si addice in modo particolare alla preparazione del caffè per espresso. Invece il chicco lavato è più fruttato.



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
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.

Appuntamenti & Manifestazioni 2013

06.04. – 09.04.2013

Tipworld Bruneck

Fiera della gastronomia, del settore alberghiero, della costruzione e dell'edilizia. Piazza Municipio Brunico/Alto Adige

15.05. – 16.05.2013

Coffee Culture Show

Fiera per i produttori di caffè e operatori del settore. Olympia Exhibition Centre Londra/Gran Bretagna

18.05.2013

Golf-Trophy

Anche quest'anno, avrà luogo il Golf-Trophy della torrefazione caffè Schreyögg. Golfclub Passiria – S. Leonardo in Passiria

Stelle Castelli Malghe

22.05.2013
Castello di Scena

11.08.2013
Castello di Castelbello

07.09.2013
Giardini di Castel Trauttmansdorff

Il tanto amato evento gourmet con gli chef stellati dell'Alto Adige nell'estate meranese si avvia alla terza edizione e la torrefazione caffè Schreyögg sarà nuovamente presente come partner per il caffè in occasione delle tre serate di gala.

CALENDARIO FORMAZIONE



CORSO "ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST"

Tutti i principianti, ma anche i baristi professionisti, sono cordialmente invitati al corso di due giorni organizzato con la collaborazione dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI). Una preziosa occasione per scoprire i segreti più curiosi sulla preparazione del vero Espresso. Il corso si presenta in due moduli, un corso base (Espresso Italiano Tasting) e un corso avanzato (Espresso Italiano Specialist).

Se siete interessati ad approfondire e ad arricchire le vostre conoscenze, informateci via e-mail all'indirizzo mail@schreyoegg.com. Provvederemo a inviarvi il modulo di partecipazione completo di tutte le informazioni.

Appuntamenti:
14 & 15 maggio 2013 (tutto il giorno)



LA TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG VI SVELA TUTTI I SEGRETI DI LATTEART

Una perfezione artigianale è segno di qualità e per ogni barista un segno distintivo. Conquistate i vostri clienti e servite loro un macchiato, un cappuccino oppure un latte macchiato finemente decorato e coltivate l'arte della schiuma di latte! Dall'inizio dell'anno, il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg ha in calendario workshop riguardo a questo affascinante. Il seminario LatteArt si rivolge a tutti coloro che desiderano affinare queste tecniche. Apprenderete cosa accade quando il latte si scalda, che tipo di latte si presta meglio per un risultato eccellente, e molto altro.

Appuntamenti:
6, 7, 8, 9 oppure 10 maggio 2013

SLOW FOOD GERMANIA

Responsabilità e gusto vanno a braccetto

Con la propria filiale a Monaco di Baviera in Germania, la torrefazione caffè Schreyögg supporta l'associazione Slow Food, un'associazione internazionale no-profit che promuove la cultura vivace e sostenibile del buon bere e del buon mangiare. L'azienda Schreyögg è, infatti, convinta che valga la pena investire in qualità e che il gusto significhi

anche responsabilità. Con i nostri caffè di prima qualità ci assumiamo questa responsabilità. www.slowfood.de

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2013

... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.