

Indice

L'Autore	VII
Prefazione	IX
Ringraziamenti	XI
Glossario	XIII
PARTE 1 – IL CAFFÈ	1
Capitolo 1 – Un po' di botanica	3
1.1 La pianta del caffè	3
1.2 Le specie e le varietà	5
1.3 I metodi di raccolta	10
1.4 L'altitudine di coltivazione	11
1.5 I metodi di lavorazione	14
1.5.1 Il metodo naturale	16
1.5.2 Il metodo lavato	20
1.5.3 Come riconoscere le differenze?	22
1.6 I difetti del caffè	23
Capitolo 2 – La tostatura o torrefazione	27
2.1 Il processo di torrefazione	27
2.2 Il profilo di tostatura	29

PARTE 2 – MACCHINE E ACCESSORI	35
Capitolo 3 – La macchina espresso	37
3.1 Le componenti della macchina	38
3.1.1 La caldaia	38
3.1.2 Il gruppo o testata	41
3.1.3 La guarnizione	42
3.1.4 La doccetta	43
3.1.5 L'elettrovalvola	44
3.1.6 Il portafiltro	45
3.1.7 Il filtro	46
3.1.8 La pompa	54
3.1.9 Il flussimetro	57
Capitolo 4 – Il grinder	59
4.1 Il macinadosatore	60
4.2 Grinder on demand	63
4.3 Grinder gravimetrico on demand	64
4.4 La ghiera di regolazione	64
4.5 La camera di macinatura	67
4.6 Macine piane o macine coniche?	67
PARTE 3 – PREPARARE UN ESPRESSO	73
Capitolo 5 – Cosa significa preparare un espresso (un po' di teoria e non solo)	75
5.1 Uno sguardo all'interno del chicco	76
5.2 Il processo di estrazione	79
5.2.1 Un po' di fisica	83
5.3 Il risultato in tazza	87
5.3.1 Brew ratio	89
5.3.2 Il TDS	92
5.3.3 Tre variabili incontrollabili: miscela, fase lavorativa, percolazione	95
5.4 La tazzina	97
5.4.1 Tazzine in su o tazzine in giù?	98
5.4.2 Vetro o porcellana?	99

Capitolo 6 – Dalla teoria alla pratica: il lavoro del barista...	101
6.1 La corretta routine del barista	101
6.2 Evitare gli errori	104
6.3 Regolare la macinatura	105
6.4 Il ruolo dell'acqua	108
6.5 Assaggiare	115
6.6 Oltre l'espresso	121
6.6.1 Il cappuccino	121
6.6.2 Le bevande alternative	126
6.7 La pulizia e la conservazione	126
6.7.1 La conservazione	126
6.7.2 La pulizia	127
6.8 HACCP	132
6.9 Facciamoci due conti in tasca	132
6.10 Le principali associazioni di categoria	133
Conclusioni	135
Bibliografia	136