

MalpensaNews

Tostatura o torrefazione del caffè: tutto quello che c'è da sapere

divisionebusiness · Tuesday, August 9th, 2022

In genere quando si pensa al **caffè** si pensa alla classica tazzina di caffè che si ama gustare da soli o in compagnia. Tuttavia, non molti si interessano al fatto che, prima di poter essere bevuto, il caffè deve essere **lavorato**. Tostatura e torrefazione sono due termini che fanno riferimento al processo che porta dal **chicco di caffè** alla bevanda fumante. Questa fase della produzione, prevede l'esposizione dei chicchi ad alte temperature. I chicchi tostati diventano più amari e friabili, pronti per essere **macinati in diversi modi**, a seconda dell'impiego. Infatti, la macinatura dei chicchi per la moka è diversa rispetto a quella dei chicchi per le macchinette professionali. Non a caso, con il passare degli anni è possibile trovare aziende di caffè che utilizzano la **torrefazione caffè Milano**, Napoli, Roma e in tantissime altre città d'Italia.

Le fasi preliminari

Prima della torrefazione vera e propria, è necessario seguire diversi **passaggi** fondamentali per poter mettere in risalto tutte le **qualità aromatiche** dei chicchi di caffè. Si inizia, ovviamente, con la raccolta dei chicchi dalla piantagione. Esistono due tecniche per farlo: il **picking** e lo **stripping**. Il primo metodo prevede la raccolta a mano delle bacche mature, mentre nel secondo caso si muove il ramo per far cadere più chicchi insieme, ma in questo modo si estirpano anche le foglioline. In seguito, i frutti vengono **separati dal seme**, e poi divisi in base alla dimensione e alla maturazione e lasciati asciugare all'aria. Solo in seguito a queste fasi, è possibile procedere alla **torrefazione del caffè**.

Cosa avviene durante la torrefazione?

Una volta conclusa la fase **preliminare** è finalmente possibile passare alla vera e propria tostatura dei chicchi di caffè. Ma perché è necessario farla? La tostatura del caffè ha effetto sui chicchi, ne cambia le proprietà e non solo. Infatti, **l'alta temperatura** permette di sprigionare gli aromi del caffè, grazie alle reazioni delle proteine e la caramellizzazione degli zuccheri. I chicchi, poi, perdono circa il **20% del loro peso originario**, per via dell'evaporazione dell'acqua, ma il volume aumenta. Anche il colore cambia e i chicchi assumono il loro tipico **colore bruno**. Durante il processo, inoltre, si riduce il quantitativo di caffeina contenuta nei chicchi, il che permette di apprezzarne più facilmente la qualità.

I gradi di tostatura del caffè

All'esito del processo di **torrefazione**, i chicchi di caffè assumono un colore peculiare, che oscilla tra il marrone chiaro e quello **scuro**, intenso. Proprio per questo motivo, è possibile distinguere tra:

- **Tostatura chiara:** all'esito del processo di tostatura a 180-200°C, i chicchi presentano un colore chiaro, mantenendo un sapore acido, simile a quello del grano tostato. L'olio non emerge in superficie;
- **Tostatura media:** i chicchi, tostati tra i 210°C e 220°C, si ingrandiscono e scuriscono leggermente. Il processo, in questo caso, conferisce un gusto più equilibrato, con un aroma più intenso e minore acidità;
- **Tostatura scura:** quando la tostatura avviene a 250°C o più, i chicchi assumono un colore tendente al nero. Il sapore diventa leggermente amarognolo, e durante il processo si riduce la quantità di caffeina contenuta nei chicchi.

This entry was posted on Tuesday, August 9th, 2022 at 6:00 am and is filed under [News](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.