



# L'ESPRESSO PERFETTO<sub>N.3</sub>



**L'ARMA SEGRETA PER IL CAFFÈ?  
UN'ACQUA BEN FILTRATA**

**Il 92% dell'espresso è composto di acqua.  
Quella che arriva dalla rete idrica contiene  
sali minerali, cloro e composti organici  
che possono rovinare il gusto in tazza**

**BRITA**  
Drink better. Do better.



**RANCILIO**  
SPECIALTY

# I CONSIGLI DEGLI ESPERTI



**Brita Italy**  
**Elena Scordamaglia**

Marketing manager b2b  
e water sommelier

Per chi vuole diventare un esperto dell'acqua, Aquademy by Brita è una piattaforma online che propone un percorso su tre livelli: Modulo Basic (Abc dell'acqua, soluzioni di filtrazione), Moduli Specialist (Caffè, Ghiaccio, Vapore, Lavaggio, Cottura, Pasticceria) e moduli di tasting in aula.



**Caffè Milani**  
**Elisabetta Milani**

Responsabile marketing e comunicazione

La bevanda espresso è composta da due soli ingredienti: caffè e acqua. Una miscela di qualità, unita a un'acqua con caratteristiche equilibrate, permette un'estrazione ottimale, valorizzando aromi, dolcezza, corpo e persistenza in tazza.

## SOLUZIONE DIGITALE

Brita Purity C iQ è la soluzione di filtrazione intelligente con analisi dell'acqua, settaggio automatico del bypass in testata e monitoraggio da remoto: qualità costante in tazza e protezione della macchina.



## INFORMAZIONI CONTINUE

Brita IQ Meter è il contalitri digitale che integra qualsiasi sistema Purity C e Purity nel portale IQ, offrendo informazioni in tempo reale su tutti i filtri connessi e permettendo di pianificare la manutenzione.



## FUNZIONAMENTO MONITORATO

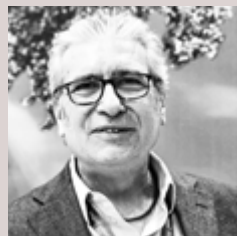
Purity C iQ combina l'azione del filtro Purity C Quell St che rimuove calcare, cloro e composti organici a nuove funzioni smart con il collegamento in rete alla testa del filtro.



**Rancilio Group**  
**Claudia Colombo**

Product certification manager horeca

La sicurezza in tazza guida la progettazione delle nostre macchine espresso. Rigorosi test sull'erogato e materiali certificati per il contatto alimentare garantiscono standard elevati e qualità costante. Il rinnovo quotidiano dell'acqua contribuisce a preservarne freschezza e affidabilità.



**Asachimici-pulyCaff**  
**Gianfranco Carubelli**

Responsabile amministrativo

Possiamo soddisfare l'esigenza della pulizia con acque di diverse durezza. I nostri formulati, grazie all'alta solubilità in tutti i tipi di acque, garantiscono la massima efficacia durante il lavaggio e ancor più nella fase di risciacquo. Nsf International P152 ne testa e certifica gli effetti sulla salute pubblica.

# Un buon caffè RICHIEDE UN'ACQUA BEN FILTRATA

L'acqua è il primo ingrediente di un espresso: costituisce il 92% del totale ed è a tutti gli effetti un alimento. L'acqua di rete è composta da tre ingredienti principali. A seconda del suo percorso dalla fonte alla macchina per l'espresso, contiene diversi sali minerali, responsabili del gusto e del *mouthfeel* dell'acqua e quindi dell'espresso. Al fine di renderla potabile, gli acquedotti inseriscono il cloro, che ha un effetto negativo sull'espresso (ossida la parte grassa del caffè, sbiancando e "aprendo" la crema; appiattisce le note aromatiche del prodotto in tazza) e può dare percezioni olfattive quali disinfettante, medicinale, luogo chiuso, muffa, sughero. Infine, nel suo percorso all'interno dell'impianto idrico l'acqua incontra composti organici che nuovamente hanno un impatto negativo sulla parte aromatica e olfattiva. Per ottenere un'acqua ideale è importante filtrarla, rimuovendo cloro e composti organici, e regolando la mineralizzazione: un'acqua troppo dura, con una presenza eccessiva di sali, dà un espresso con note amare marcate e poco aromatico; se al contrario è troppo dolce, vengono meno il corpo e lo sviluppo della crema, mentre si esalta l'acidità.

«L'acqua svolge un ruolo chiave nella buona riuscita di un espresso, per questo è importante che il barista comprenda che è una risorsa - afferma Elena Scordamaglia, marketing manager b2b e Water sommelier di Brita Italy -. Con un buon sistema di filtrazione, posto tra l'impianto idrico e la macchina espresso, è possibile regolare le caratteristiche dell'acqua, dunque dell'espresso. Ad esempio, regolando il bypass in testata è possibile "giocare" per bilanciare in tazza amarezza, dolcezza e acidità. È un modo interessante per aumentare la propria professionalità ed essere sempre più padrone dell'ultima trasformazione del caffè». Tè e tisane richiedono un'acqua bilanciata non troppo dura, senza composti organici né cloro. Per questo molte macchine hanno un erogatore dedicato, in cui l'acqua non viene dalla caldaia (dove spesso è molto basica), ma direttamente dal filtro; in sua assenza si consiglia l'utilizzo di una caraffa filtrante e un boiler separato. L'acqua da bere prima dell'espresso deve essere filtrata (con caraffa o filtro), servita a temperatura ambiente e naturale; chi la beve fredda o gassata, non potrà cogliere appieno il gusto del caffè.

## I parametri ideali dell'acqua

L'acqua non è tutta uguale: la sua composizione varia da zona a zona. Può contenere sali minerali, cloro, calcare e altre sostanze che influenzano il gusto dell'espresso. Tre i parametri principali da monitorare.

- 1. Durezza totale** (presenza di sali di calcio e magnesio): dev'essere compresa tra 50 e 175 ppm (tra 3 e 10 gradi tedeschi). Influisce su gusto e aroma dell'espresso: un'acqua dura dà più corpo e riduce gli aromi, una più dolce sottolinea l'acidità e riduce il corpo.
- 2. Alcalinità** (capacità dell'acqua di resistere a variazioni del pH): dev'essere compresa tra 40 e 75 ppm di CaCO<sub>3</sub> (carbonato di calcio) per mantenere il giusto profilo aromatico del caffè, senza renderlo troppo acido o piatto.
- 3. pH** (il grado di acidità): il valore ideale è tra 6 e 8, vicino alla neutralità (7) per permettere di avere in tazza un espresso con un buon bilanciamento aromatico; qualsiasi scostamento da questo range influenza l'equilibrio dei sapori in tazza.

## I sistemi di filtrazione

- **Addolcitore manuale o automatico:** interviene solo sui sali minerali, trattiene calcio e magnesio e rilascia sodio. Non si forma calcare, ma l'acqua è piuttosto dura (conferisce amarezza all'espresso) e non filtra né il cloro né i composti organici. Richiede interventi periodici.
- **Filtro a cartuccia:** l'acqua attraversa la cartuccia filtrante che trattiene cloro, composti organici e, regolando il bypass (la versione smart analizza l'acqua e lo fa in automatico) dà la giusta mineralità. Non serve un allacciamento elettrico, è costante e si sostituisce in media ogni anno.
- **Sistemi a osmosi inversa:** sono necessari dove c'è un'acqua problematica, ad esempio quella salmastra o corrosiva. Il sistema meccanico fa passare l'acqua attraverso due membrane che tolgono qualsiasi sostanza contenuta in essa; si deve poi fare un nuovo passaggio per la giusta rimineralizzazione.



La rivoluzione *Smart*  
per la filtrazione  
dell'acqua professionale  
che assicura  
Qualità costante  
Protezione ottimale  
Efficienza del servizio



Drink better. Do better.