



L'ESPRESSO PERFETTO

LE DIECI REGOLE BASE

01 IL CHECK INIZIALE

All'apertura del locale, **controlla la dose di caffè con una bilancina verificando i tempi di estrazione**. Qualora siano troppo brevi o troppo lunghi, bisognerà intervenire sulla macinatura, per offrire con costanza il "buon caffè" che il barista ha scelto e che i clienti apprezzano.

02 CHICCHI SEMPRE FRESCHI

Utilizza caffè fresco: i chicchi si devono esaurire in 1-2 giorni al massimo dopo l'apertura della confezione, per evitare l'ossidazione e il rilascio di oli e mantenere tutta la fragranza e gli aromi della miscela, da conoscere a fondo e, all'occorrenza, presentare al cliente.

03 MACINATURA ON DEMAND

Pochi minuti dopo la macinatura, il caffè comincia a perdere i suoi aromi. Non fare sostare a lungo il macinato nel dosatore (da pulire ogni giorno) se utilizzi un **macinadosatore; meglio i modelli on-demand, che danno un macinato fresco e profumato** nella dose desiderata.

04 LA PULIZIA DEL FILTRO

La preparazione dell'espresso inizia con l'estrazione del portafiltro: togli il caffè esausto della precedente erogazione, **pulisci il filtro con un panno asciutto togliendo eventuali residui al suo interno**, preleva dal macinacaffè la dose da pressare con un movimento dall'alto verso il basso.

05 L'IMPORTANZA DEL FLUSSAGGIO

Flussa per 2 secondi il gruppo per fare uscire il caffè dell'erogazione precedente rimasto nella macchina; togli eventuali residui di macinato dai bordi del portafiltro, aggancialo e dai il via all'erogazione seguendo le indicazioni (temperatura, tempo di estrazione, ml in tazza) del torrefattore.

06 ACQUA BEN FILTRATA

Il 92% circa dell'espresso è fatto da acqua. Se è troppo dura o molto povera di minerali, il risultato in tazza ne risente. **Un buon sistema di filtrazione, posto tra l'impianto idrico e la macchina, regola le caratteristiche dell'acqua**, assicurando la buona riuscita dell'espresso.

07 MACCHINA BEN PULITA

La macchina va pulita ogni giorno con appositi **detergenti** per evitare che i depositi grassi del caffè, irrancidendo, trasmettano sentori negativi all'espresso e che i residui di macinato sui gruppi, carbonizzando, diano un gusto molto amaro in tazza.

08 OCCHIO AL MACINACAFFÈ

I grassi del chicco e del macinato si depositano sulle pareti del macinacaffè, sulla campana e sul dosatore, e irrancidiscono: vanno rimossi, come pure le particelle di caffè che si accumulano tra le gole delle macine durante la macinatura, trasmettendo sgraditi aromi al macinato. **La pulizia va fatta ogni 2-3 giorni**

09 ESTRAZIONE FATTA A REGOLA

Il cliente italiano spesso chiede tazze personalizzate per volume e lavorazioni come l'aggiunta di latte o crema. **L'espresso però ha una sua ricetta, con parametri precisi**: è importante che il barista ascolti il cliente, ma anche che lo aiuti a scoprire e apprezzare l'equilibrio e la qualità in tazza.

10 PREZZO CORRETTO

Il prezzo della tazzina coinvolge più fattori: costo del caffè, personale, affitto, energia, gestione del locale. Si può **applicare un prezzo superiore alla media attuale, purché il costo vada di pari passo con la qualità**, che il barista deve conoscere ed esaltare nella preparazione e nel servizio.

LE OPPORTUNITÀ PER CRESCERE



Asachimici-pulyCaff
Gianfranco Carubelli

Responsabile amministrativo

La pulizia è fondamentale per ottenere un espresso perfetto. **Asachimici-pulyCaff organizza in tutta Italia i Puly Day, corsi gratuiti di 4 ore sulla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè**. Torrefattori e baristi possono richiedere un corso con una mail a info@asachimici.com



Brita Italy
Elena Scordamaglia

Marketing manager b2b e water sommelier

Per Brita la formazione è da sempre motore di crescita e differenziazione. Creare cultura sull'acqua per baristi e addetti ai lavori significa valorizzare professionisti preparati. Per questo abbiamo ideato il **percorso di formazione online Aquademy by Brita** e operiamo sul territorio anche con Water Sommelier certificati.



Caffè Milani
Elisabetta Milani

Responsabile marketing e comunicazione

Per Caffè Milani un buon prodotto non basta. Competenza e aggiornamento fanno la differenza. Per questo **affianchiamo i nostri clienti con formazione in loco e/o nelle nostre academy, attraverso un ampio calendario di corsi su più livelli e incontri su novità e tendenze**.



Rancilio Group
Luca Creti

Direttore vendite Italia

Rancilio Group è impegnata a migliorare la competenza e valorizzare la professione del barista. Un barista professionale migliora l'esperienza del consumatore consapevole. **Sosteniamo da anni scuole di formazione, associazioni ed eventi** per favorire il confronto e la crescita e dare valore alla professione.