

«Il caffè non è amaro»: ecco come gustarlo

Bevanda per eccellenza diventa prezioso ingrediente. I consigli di **Trismoka** per sceglierlo



Da dove cominciare. Per degustare il caffè si parte dal profumo

Dentro al gusto

Lo si incontra ogni giorno, anche più di una volta. Si ritiene di conoscerlo e capirlo. Ma quando si va oltre ci si rende conto che il protagonista in questione ha ancora molto da dire e da svelare.

Stiamo parlando del caffè, quest'anno più che mai protagonista a «Chef per una notte» grazie allo speciale «La cultura del caffè».

Ci affidiamo ai consigli e alle conoscenze di **Trismoka** per avvicinarci con più consapevolezza a questa materia prima.

Come scegliere. Scegliere il caffè da acquistare sulla base del sapore desiderato in tazza è però tutt'altro che semplice. Le specie di caffè in commercio sono principalmente quat-

DA SAPERE

Lo speciale.

Quest'anno «Chef per una notte» presenta «La cultura del caffè», una nuova iniziativa speciale dedicata alla realizzazione di piatti contenenti come ingrediente il caffè.

Come partecipare.

Per partecipare alla gara, è necessario inviare entro il 19 gennaio 2017 la ricetta di una portata delle 7 categorie in gara.

Un pomeriggio con...

Al termine l'autore della ricetta vincente potrà trascorrere un pomeriggio insieme al 4 volte campione italiano baristi e LatteArt Andrea Antonelli per imparare i trucchi del mestiere.

tro ed una è quella che gode della migliore reputazione. Un'etichetta con la specifica 100% arabica è infatti oggi percepita come garanzia di un «sapore superiore», sebbene non possa fornire indicazioni sul reale gusto ed aroma che troveremo in tazza.

Un caffè 100% arabica è come un vino 100% di uve bianche: quanti di voi sarebbero disposti ad acquistarlo senza saperne di più? Ogni specie si divide infatti in numerose varietà (Arabica Bourbon, Caturra, Caturra e tante altre).

Inoltre anche la stessa varietà di caffè può dar vita ad una bevanda spiccatamente dolce oppure a dominante acida, sulla base del territorio da cui proviene e dall'abilità e dal grado di tostatura scelto dal torrefattore.

Degustazione. Ecco un nuovo importante consiglio per gli aspiranti «Chef per una Notte» che vogliono utilizzare il caffè nelle loro ricette: affidarsi al consiglio di un esperto e una volta a casa - assaporare che cosa si è deciso di scegliere. «Preparate una moka (oppure un caffè filtro o espresso). La prima cosa da fare è odorare a fondo il profumo, gustandolo con in testa una domanda specifica sul gusto che si percepisce: prevale la dolcezza o l'acidità? Riconosco aromi di fiori e frutta oppure di cioccolato, pane tostato, spezie?». Sensazioni preziose - secondo il percorso suggerito da **Trismoka** - che sapranno guidare ciascuno all'abbinamento del caffè agli altri ingredienti scelti per il piatto.

Il caffè non è amaro. «L'amaro è solo una delle componenti del gusto che non deve però mai prevalere. Se ciò accade significa che qualcosa, in fase di raccolta, tostatura o estrazione, non è stato fatto a regola d'arte» concludono da **Trismoka**. //

Chef
per una NOTTE

In collaborazione con



TRISMOKA

Cultura del Caffè

TUTTE LE DECLINAZIONI DEL GUSTO

gusto@gioraledibrescia.it



Per apprezzare un buon caffè non ci vogliono solo gli occhi, ma anche naso e palato e naturalmente conoscenza. È proprio per promuovere la cultura del caffè che **Trismoka**, azienda di Paratico, nella persona del titolare Paolo Uberti (in foto) tiene a sostenere «Chef per una notte» e il contest dedicato proprio alla bevanda tanto amata dagli italiani.

«In cucina la qualità e la varietà delle materie prime scelte sono i primi due importanti tasselli del sapore finale: lo speciale mix tra gusto ed aroma che rende unico ogni piatto».

Ecco spiegato perché, in alcune ricette, si suggerisce di utilizzare una

cipolla rossa di Tropea oppure un pomodoro San Marzano: varietà che - se coltivate da un abile produttore - sono non solo sinonimo di qualità, ma anche di un sapore ben definito e che può abbinarsi in modo equilibrato oppure a contrasto con gli altri ingredienti del piatto.

«Nel mondo del caffè accade qualcosa di simile. O meglio: dovrebbe accadere. Purtroppo sul caffè manca ancora in Italia una cultura diffusa capace di dotare i consumatori degli strumenti utili per fare una scelta consapevole». Quale occasione migliore dell'iniziativa del GdB per mettere il caffè al centro dei piatti per provare a capirlo di più?



Giulia
AZIENDA AGRICOLA

IL PASSATO È IL FUTURO

FARINE DI MAIS DI ALTA QUALITÀ
PRODOTTE CON METODI NATURALI
E MACINATE A PIETRA



www.anticafarina.it