



PAOLO UBERTI

«Aiutate ciascuno a trovare il suo caffè»

■ Un buon barista sa che per preparare una tazza di venticinque millilitri - la dose esatta - occorrono almeno sette grammi di caffè macinato ed un tempo di estrazione di venticinque secondi. In meno tempo, l'espresso si presenta povero di corpo e meno intenso nel sapore. Se, al contrario, si eccede dalla polvere del caffè saranno estratte anche le sostanze legnose, sgradevoli e più amare. Quella del barista è un'arte. Lo sa bene Paolo Uberti, patron della Trismoka, che del Campionato Italiano Baristi ha fatto il suo cavallo di battaglia. «Il primo passo è la qualità del caffè crudo selezionato - spiega Paolo Uberti. - Per un professionista è d'obbligo la conoscenza delle caratteristiche delle varie miscele: le reazioni in fase di tostatura, l'inter-

ferenza e l'equilibrio degli aromi e dei sapori». Meglio puntare su una miscela 100% Arabica o è consigliabile l'aggiunta di un Robusta? «È il cliente a decidere - puntualizza Uberti - Al barista spetta il compito di fornire strumenti e conoscenze adeguate per consentire al cliente di valutare e confrontare le caratteristiche oggettive delle miscele». Uso corretto e adeguata manutenzione della macchina poi fanno il resto. «La macchina deve consentire una pressione dell'acqua costante intorno alle nove atmosfere, un flusso in uscita omogeneo con una temperatura intorno ai novanta gradi centigradi. Gli errori più comuni spesso dipendono da una cattiva pressatura e da una scarsa conoscenza della macinatura».



Paolo Uberti, patron di Trismoka