

## La Torrefazione del Caffè El Bosque sacchetti con valvola: esperienza e cura per un aroma inimitabile

### Note tecniche sulla torrefazione

La *torrefazione* si riferisce ad una lavorazione di tipo artigianale con macchine tradizionali a rullo e non a flusso di aria calda.

L'impostazione che abbiamo dato al nostro laboratorio è caratterizzata dall'attenzione che viene riservata alle caratteristiche della materia prima in tutte le fasi di lavorazione: *tostatura, raffreddamento e stoccaggio*.

I tempi e le temperature di cottura variano in funzione delle caratteristiche chimiche e fisiche del caffè crudo a sua volta determinate dalla specie e dalla varietà botanica, dal *metodo di spolpatura ed essiccazione* utilizzato e dal tempo trascorso dal raccolto al momento della tostatura.

Per fare qualche esempio una robusta richiede normalmente un tempo di tostatura relativamente più lungo di un'arabica a chicco piccolo e ricco di essenze, ma un chicco di questo caffè molto fresco di raccolto, contenendo una maggiore percentuale di acqua può necessitare di tempi più lunghi rispetto al normale.

Una variabile spesso sottovalutata nei processi industriali è anche il tempo atmosferico, che può influenzare in misura determinante le modalità non solo di torrefazione, ma anche di raffreddamento e la durata dello stoccaggio. Soprattutto durante l'inverno infatti, caffè dal chicco compatto ed alto peso specifico richiedono tempi più lunghi tra la tostatura ed il suo impiego ottimale in macchina espresso: dai tre ai cinque giorni.

Naturalmente tutti i nostri caffè vengono tostati in purezza, non miscelati, per garantire il migliore e più omogeneo grado di cottura al fine di esaltarne le caratteristiche più importanti.

La cottura viene controllata a vista dal tostatore tramite un sondino. La valutazione circa l'avanzamento del grado di cottura richiede esperienza, concentrazione, ottimali condizioni di luce ed una buona conoscenza del tipo di caffè che si sta tostando. Gli indicatori che avvertono dell'approssimarsi del momento ottimale per l'uscita del caffè sono il crepitio, il colore, lo sviluppo delle dimensioni del chicco e l'aspetto della sua superficie.

Il grado di tostatura e la temperatura finale di cottura possono variare sensibilmente in funzione del risultato che si vuole ottenere. Le abitudini di consumo, il gusto personale, le caratteristiche del caffè crudo e il metodo di preparazione che sarà utilizzato determinano il grado di tostatura che si deciderà di raggiungere. La fase finale di tostatura è sicuramente quella più delicata a causa del rapido innalzarsi della temperatura interna del chicco. L'ottimale risultato finale dovrà collocarsi tra la maggiore acidità di un caffè chiaro e l'amarezza di un caffè scuro. Altra fase particolarmente importante è quella del raffreddamento, che deve essere ad aria e quanto più rapido possibile per bloccare la cottura del caffè.

*Il caffè El Bosque* presenta caratteristiche di buon equilibrio generale che conciliano spiccate distintive note aromatiche con una contenuta acidità ed un corpo morbido e rotondo.

Grazie all'acidità contenuta è possibile esaltare le caratteristiche di dolcezza di questo caffè anticipando leggermente l'uscita del caffè dalla tostatrice senza superare il punto della curva di cottura che coincide con l'abbattimento della naturale acidità dei caffè.

Buono lo sviluppo volumetrico del chicco e la tenuta degli olii che vengono rilasciati con relativa lentezza.

*Le Piantagioni del Caffè*