

Gli strumenti e i segreti da conoscere per la macinatura del caffè

scritto da Manuel Terzi | 07/11/2018



La trasformazione da chicco tostato a profumata “Nera Ambrosia” è un passaggio cruciale per ottenere una bevanda edonica e piacevole. Esistono delle tecniche per un risultato soddisfacente, vediamo quali

La **macinatura del caffè** è un’operazione non semplice e insidiosa a cui va dedicata la massima cura e attenzione, tanto nella preparazione casalinga che in quella professionale nei bar. Spesso, infatti, una **polvere non adatta può essere la causa di sentori sgradevoli** nella bevanda.

E allora come fare per ottenere una **polvere di caffè tale da garantirci una tazzina perfetta sotto il [profilo sensoriale](#)**? Cerchiamo di dare **consigli pratici** per un’ottimo risultato finale.

La macinatura del caffè perfetta: come si ottiene al bar e a casa

Da sempre ci sono in commercio diversi tipi di **utensili atti alla riduzione in fine particolato** del

nostro amato chicco. Essenzialmente li possiamo dividere in:

- macinatori elettrici domestici a lame;
- macinatori elettrici domestici “a grattugia” (termine inventato da me ora) □
- macinatori elettrici a macine piane/coniche
- macinatori manuali a macine piane/coniche.

Indipendentemente dalla tipologia, un macinacaffè deve soddisfare necessariamente i seguenti importanti requisiti:

1. Uniformità del particolato
2. Rapidità di macinatura, rapportata alle necessità di utilizzo
3. Basso riscaldamento del macinato
4. Bassa “ritenzione” del macinato.

1. Uniformità del particolato

Si tratta forse della caratteristica da verificare più importante e difficile. L'**uniformità della granulometria** è essenziale perché **solo un determinato diametro sarà quello perfetto** per consentire all'acqua calda di penetrare in profondità nel macinato durante il tempo di estrazione. In tale situazione, l'acqua riesce ad emulsionare gli oli, i [colloidi](#) e tutte le molecole aromatiche ma senza estrarre le sgradevoli **sostanze tanniche e legnose**.

Al contrario, in caso granulometrie disomogenee, accanto ai grani “giusti” ci saranno anche **quelli più fini e altri più grossi**. I grani troppo fini tenderanno ad essere “sovraestratti” cioè cederanno al caffè fibre, cellulosa e tannini; i grani troppo grandi, invece, non permetteranno all'acqua di penetrarli profondamente e non rilasceranno tutte le nobili molecole necessarie al raggiungimento di una buona tazza. In parole tecniche, saranno “sottoestratti”.

Per quanto spiegato finora, il **macinacaffè perfetto dovrebbe ridurre il grano in particolato di un unico diametro** e ottenere una granulometria uniforme. Come si può verificare ciò? Non è semplice!

Esistono macchinari, costosissimi, in grado di analizzare la curva della distribuzione della quantità di polvere in funzione del diametro. Solitamente è una curva a campana; più la curva è stretta e appuntita, migliore è il funzionamento del macinacaffè.

Se non si vogliono spendere cifre a cinque zeri per acquistare questi strumenti, si può ricorrere ad una prova empirica non sempre semplice da porre in essere. Si potrebbe procedere in questo modo: disponendo di un macinacaffè “di riferimento” e di uno da valutare, macinando lo stesso caffè con le due macchine, si potrebbero degustare a confronto due identiche estrazioni, anche e soprattutto nei tempi e nelle grammature di macinato utilizzato. Quella che risulterà avere maggiore intensità in sensazione acida, tannica e amara sarà stata preparata con un macinato meno omogeneo e il caffè risulterà meno aromatico e meno dolce. Pertanto basterà scartare il macinacaffè che ha prodotto la granulometria meno uniforme.

2. Rapidità di macinatura rapportata all'utilizzo domestico o professionale

In commercio si trovano ottimi [macinacaffè manuali](#) che offrono diversi vantaggi. Spesso il prezzo è molto conveniente e hanno un'ottima resa gusto-olfattiva in tazza, senza trascurare l'aspetto coreografico di assistere all'operazione.

D'altro canto, per macinare circa 15 grammi (ossia la dose per 2 espressi o per un “pour over”)

possono servire fino a 5/6 minuti e non sarebbe una procedura praticabile all'interno di un bar dove vanno serviti centinaia di clienti; di contro, se in una caffetteria l'offerta è di svariati caffè, di prezzi diversi, magari il più costoso potrebbe essere macinato a mano per creare pathos, attesa e sacralità del rituale, anche se comporta l'attendere qualche istante di più.

3. Basso riscaldamento del macinato

Questa è una prova che dovrebbero eseguire anche e soprattutto i professionisti. Dato un macinacaffè, si inserisca la quantità di macinato richiesto dall'apparecchio in condizioni di normale utilizzo. Si proceda, quindi, a macinare i chicchi conservati a temperatura ambiente e, ad operazione conclusa, si affondi un termometro a sonda nella polvere. Se necessario, replicare più volte per ricreare le normali condizioni di utilizzo.

Idealmente, la temperatura non dovrebbe superare i 30° C. Meno si scalda il macinato, più aromatica e profumata sarà la nostra estrazione e piacevole la beva.

4. Bassa "ritenzione" di macinato

Per "ritenzione" di un macinacaffè istantaneo (i cosiddetti "on demand") si intende la quantità di polvere che durante il normale utilizzo non viene espulsa dall'apparecchio ma resta nel colletto delle macine, nel condotto di scarico o viene dispersa per effetto dell'elettrizzazione del macinato durante la macinatura che fa volare la polvere.

Per valutare l'efficienza del macchinario, la verifica è semplice. Pesiamo una quantità di grani da inserire nella tramoggia del macinacaffè, attiviamo il macinino e pesiamo la polvere che, idealmente, dovrebbe essere identica al peso iniziale dei grani. La differenza costituisce spreco, ma non solo: potrebbe anche restare imprigionata tra le macine, nel colletto, nel condotto di scarico e, quindi, nel tempo, ossidare, irrancidire e rovinare le successive estrazioni o peggio occludere lo scarico.

Macinacaffè casalinghi: a lame, a grattugia, elettrici o a manovella?

Per un **utilizzo casalingo** andrebbero **esclusi gli apparecchi a lame**, che sono inadatti a macinare qualsiasi caffè di qualità, e quelli elettrici - sia a macine piane che coniche - perchè sono costosi.

Al contrario, sono danno discreti risultati i **macinacaffè "a grattugia"** e sono caldamente consigliati, per utilizzi casalinghi di bassi volumi, i tradizionali macinacaffè manuali a manovella: poco costosi, dall'ottima resa e davvero coreografici!