

# COFFEETIMES

EDIZIONE 13 – PRIMAVERA/ESTATE 2018

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Il chicco appena macinato sprigiona il suo aroma più intenso

## UN PO' DI STORIA

### Dalla storia aziendale

Nel 1981, alla morte del padre Josef Paul Schreyögg, Peter Schreyögg ha preso le redini dell'azienda all'età di 21 anni. Nonostante la grande concorrenza nel settore del caffè, in quegli anni la torrefazione caffè Schreyögg è riuscita non solo ad affermarsi nella propria fetta di mercato ma a consolidare la propria posizione, soprattutto nel settore gastronomico e alberghiero.



Nel 1982 è stato costituito un servizio tecnico clienti aziendale in modo da proporre un servizio più completo dedicato ai clienti. In questo modo, i processi correlati alla produzione di caffè e all'impiego di macchine e macinacaffè potevano essere controllati da un unico centro, con tutti i vantaggi che ciò portava con sé.

Il 1983 segna poi un nuovo concetto legato al corporate design: non solo le confezioni, bensì anche i mezzi aziendali, tutti i prodotti pubblicitari e la presenza alle fiere sono stati adeguati al nuovo design.

Poiché in quel periodo la sede produttiva sotto i portici di Merano non soddisfaceva più le esigenze aziendali, nel 1987 la sede aziendale è stata spostata nel nuovo edificio della zona artigianale Passer in via Luis Zuegg, dopo quasi 100 anni di attività nel centro storico. ■



## EDITORIAL

### Stimati clienti e cultori del caffè,



Il 2017 è stato un anno colmo di eventi. La presentazione del nuovo Caffè Espresso Artista è stata uno dei momenti più importanti. La collaborazione con "lo chef del secolo" Eckart Witzigmann, che ha creato questo caffè sublime, ma anche il viaggio in Nicaragua legato a questa collaborazione, hanno segnato per tutti un periodo intenso e produttivo.

Il Nicaragua è una terra di piantagioni con eccellenti varietà di caffè che spiccano per profili aromatici molto peculiari. Volevamo regalare questo viaggio di esperienze uniche ai nostri clienti, così il 15 dicembre 2017 abbiamo venduto all'asta quattro viaggi in Nicaragua in collaborazione con l'associazione benefica "L'Alto Adige aiuta". Il ricavato è stato devoluto in beneficenza, come gli anni precedenti.

Vogliamo condividere con voi anche le esperienze quotidiane legate al tema complesso del caffè. Ecco perché i consigli per i baristi in questa edizione si concentrano tra l'altro sulla macinatura dei grani di caffè. Questa procedura dovrebbe essere eseguita poco prima dell'utilizzo. In questa 13ma edizione di *Coffee Times*, vi mostriamo come eseguire una macinatura perfetta e quali sono i trucchi.

E se non potete macinare il vostro caffè, ci pensiamo noi a offrirvi tutto il suo aroma con le nostre specialità di caffè già macinato.

Vi auguriamo un fantastico inizio di primavera e, come sempre, una salutare tazza di ottimo caffè.

Il vostro Peter Schreyögg

## CERTIFICAZIONI AZIENDALI E DEI PRODOTTI



Il caffè – gusto equilibrato, con un'acidità piacevole e un aroma raffinato



INEI Espresso Italiano



Sigillo EU Bio



Fairtrade



IFS – International Food Standard

Maggiori informazioni su [www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html](http://www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html)

L'ALTO ADIGE AIUTA

# Un viaggio nelle piantagioni di caffè del Nicaragua

Anche quest'anno, l'iniziativa della torrefazione caffè Schreyögg per "L'Alto Adige aiuta" ha dato l'opportunità a quattro viaggiatori di osservare dietro le quinte la coltivazione e la raccolta del caffè sul posto. Questa volta, sono stati messi all'asta quattro biglietti per il Nicaragua.



Il Nicaragua è lo Stato più grande dell'America Centrale e vanta un clima perfetto per la coltivazione del caffè. I numerosi pendii ospitano le piante del caffè all'ombra di altri alberi. La regione settentrionale Jinotega era la meta del gruppo di viaggiatori che in gennaio ha raggiunto il Nicaragua in diverse tappe, da Monaco a Francoforte, passando poi per Panama fino a Managua. Gennaio è il mese ideale per un viaggio di questo tipo, se l'obiettivo è approfondire la conoscenza delle condizioni di produzione del caffè. Infatti, in questo periodo una parte dei grani di caffè si trova ancora sugli alberi, mentre una parte è già stata trasferita sulle piattaforme di essiccazione.

Dopo un breve soggiorno a Managua, i compagni di viaggio hanno proseguito verso Ocotol, nel versante settentrionale del Nicaragua, nel Departamento Nueva Segovia a circa 225 km da Managua e a un'altitudine di 598 m s.l.m. Gli abitanti vivono prevalentemente delle coltivazioni di caffè e tabacco. Peraltro, durante il viaggio verso Ocotol il nostro gruppo ha avuto l'opportunità di visitare una fabbrica di sigari nei dintorni di Estelí, nell'omonima regione, e di farsi quindi un'idea sulla produzione di sigari. Dalla coltivazione alla produzione, si tratta di un processo complesso e impegnativo che richiede una grande attenzione per il dettaglio. Ecco perché la produzione di sigari non differisce di molto da quella del caffè.

Il giorno successivo, il gruppo si è diretto nella regione Jinotega che dà il nome anche al suo capoluogo a 1.078 m s.l.m. La visita alla finca Monte Cristo ha regalato uno sguardo interessante nel mondo del caffè. Qui, il caffè è coltivato in campi e boschi estesi. La raccolta, che in quel momento era appena stata completata, avviene con il metodo del picking, vale a dire a mano e in diverse fasi. In questo modo, si selezionano esclusivamente le drupe mature e si lasciano maturare quelle che non hanno ancora raggiunto il grado di maturazione ideale. Nella terza e ultima fase, si raccolgono anche le drupe verdi restanti.

Prima di passare alla fase di lavorazione ad acqua successiva, si procede a un'ulteriore selezione manuale delle drupe raccolte e si eliminano quelle che non presentano il grado di maturazione ideale. Segue poi il cosiddetto pulping meccanico, con il quale le drupe si separano dalla polpa del frutto. I grani fermentano per 24 ore in vasche speciali prima di essere lavati con acqua di sorgente e successivamente essiccati.

Infine, i grani ancora avvolti nel pergamino passano dalla finca all'impianto di lavorazione "Beneficio de café", la terza tappa del gruppo. Qui avviene l'essiccazione definitiva del caffè, procedimento che garantisce la presenza minima di umidità. Sempre qui, il caffè viene conservato temporaneamente. La procedura di rimozione del pergamino avviene solo qualche giorno prima del trasporto via nave, quindi prima che i grani siano confezionati nei sacchi di juta.

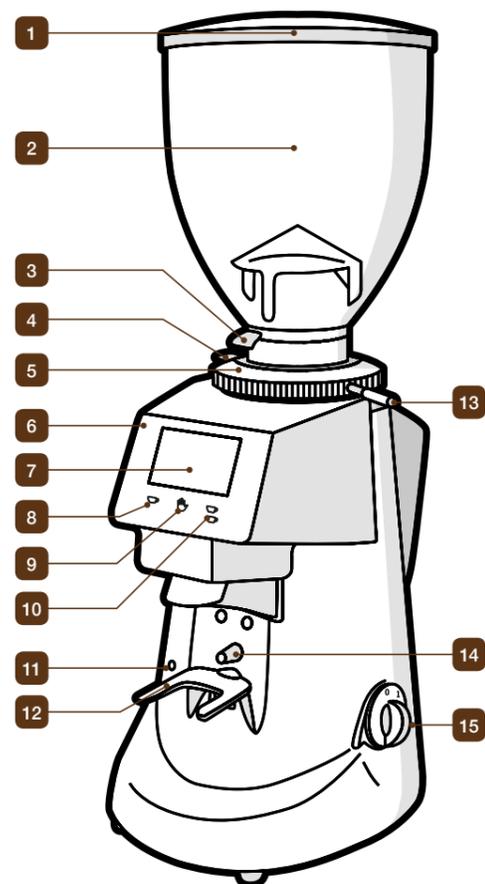
Dopo questa esperienza molto istruttiva, il gruppo si è recato a León, per esteso Santiago de los Caballeros de León, il capoluogo di provincia dell'omonimo distretto, nel versante occidentale del Nicaragua. Si tratta della seconda città più grande del Paese. Tra l'altro, la città ospita la cattedrale più grande dell'America Latina che l'UNESCO ha eletto patrimonio culturale nel 2011.

La tappa finale del viaggio è iniziata alle 4 del mattino con l'ascesa al vulcano Cerro Negro, uno dei più famosi dell'America Centrale. Il "vulcano nero" è uno dei più giovani, attivi e piccoli al mondo e si trova a 730 m s.l.m. a circa 45 minuti da León. Fa parte di una lunga serie di vulcani che appartengono alla catena di vulcani Maribios e si raggiunge a piedi in un'oretta. Il gruppo l'ha raggiunto al sorgere del sole ed è stato premiato con una vista strepitosa e con un'occhiata al cratere. La cena al mare è stata il coronamento di questo viaggio memorabile. Il gruppo è tornato a Managua e da qui ha ripreso il viaggio verso casa, arricchito di un tesoro di esperienze e impressioni regalate da un Paese colmo di contrasti. ■

südtirol hilft  
L'ALTO ADIGE AIUTA, SÜDTIROL DEDICA

Anche nel 2017, la torrefazione caffè Schreyögg ha sostenuto l'organizzazione no profit "L'Alto Adige aiuta" con due azioni dedicate alle persone in difficoltà. Oltre all'asta di un viaggio nelle piantagioni di caffè del Nicaragua, Peter Schreyögg ha fatto una donazione a nome della torrefazione in occasione della tradizionale maratona di beneficenza.

# I vantaggi di un macchinino da espresso



- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 Coperchio della tramoggia                           | 8 Caffè, una tazza     |
| 2 Tramoggia   | 9 Macinare             |
| 3 Chiusura scorrevole                                 | 10 Caffè, due tazze    |
| 4 Dispositivo di chiusura dell'anello di impostazione | 11 Display LED         |
| 5 Anello di impostazione del grado di macinatura      | 12 Forchetta tramoggia |
| 6 Pannello di controllo                               | 13 Ausilio rotazione   |
| 7 Display   | 14 Microinterruttore   |
|   | 15 Interruttore        |

Già nel 1982, si è deciso di costituire un servizio di assistenza tecnica presso la torrefazione caffè Schreyögg, con l'obiettivo di soddisfare internamente tutte le esigenze dei clienti. Tutti i collaboratori del servizio tecnico possiedono un alto livello di know-how e sanno che il caffè è esposto a numerosi influenti. Solo la perfetta sintonia tra macchina e macchinino sul prodotto naturale consente di ottenere un risultato eccellente in tazza. Al caffè perfetto contribuisce, tra l'altro, la macinatura corretta.

**C**osa accade in fase di macinatura? La macinatura apre le cellule dei grani e libera l'aroma e gli ingredienti che si sprigionano dalla polvere di caffè in fase di estrazione. Poiché il caffè macinato entra immediatamente in contatto con l'ossigeno e perde rapidamente il proprio aroma, il caffè dovrebbe essere macinato poco prima dell'utilizzo.

Il servizio tecnico orientato ai clienti della torrefazione caffè Schreyögg è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda e si compone di sei specialisti qualificati ed esperti. L'attrezzatura di un barista è dotata come d'abitudine di diversi strumenti tecnici, tra cui si conta anche il macchinino, che all'occorrenza è sottoposto a manutenzione o riparazione da parte del personale tecnico.

I macchinini professionali per espresso prevedono l'esclusiva macinatura del caffè tostato e il dosaggio del caffè macinato. Presso la torrefazione caffè Schreyögg si prediligono i macchinini per espresso che sposano il principio della macinatura sul momento. Eccone i vantaggi:

- ricca varietà aromatica grazie alla macinatura fresca per ogni porzione
- nessuna perdita di aroma e qualità costante
- poiché la macinatura dura da due a tre secondi, gli ospiti possono essere serviti rapidamente

- semplice operazione di pulizia
- scarsa perdita di polvere di caffè in fase di impostazione

La cosiddetta funzione "grind on demand", vale a dire la macinatura su richiesta, permette di trasferire il caffè appena macinato nel gruppo erogatore, senza doverlo conservare temporaneamente. Il dosaggio preciso impostato precedentemente avviene secondo i tempi. Ciò significa che si porta la quantità di caffè esattamente necessaria attraverso un piccolo ponte di trasporto dal macchinino al gruppo erogatore, sempre con la stessa quantità e il medesimo grado di macinatura.

**La formula delle 4 M per un espresso perfetto**

**MISCELA =**  
la perfetta miscela di caffè

**MACINATURA =**  
il macchinino, quindi la macinatura e di conseguenza il suo giusto grado

**MACCHINA =**  
la macchina da caffè

**MANO =**  
la persona che prepara il caffè

Qualora il caffè dovesse subire alterazioni dovute a variazioni di umidità, è necessario procedere a una eventuale correzione del grado di macinatura. Tale correzione con i macchinini rende necessaria una modifica dei tempi di macinatura. E qui intervengono i tecnici che si occupano di adeguare il macchinino al caffè utilizzato. Inoltre, i tecnici formano i clienti affinché siano in grado di eseguire eventuali adeguamenti anche da soli, in caso di anomalie.

In condizioni meteorologiche di elevata umidità, la polvere di caffè dovrebbe essere macinata con una grana più grossa, diversamente il caffè scorre più lentamente e denso e il caffè risulta sovraestratto. Al contrario, se l'aria è secca, la polvere di caffè deve essere macinata con una grana più fine, altrimenti il caffè scorre troppo rapidamente, rivelandosi troppo leggero e sottoestratto.

Il giusto grado di macinatura per un espresso è impostato correttamente quando per una quantità di caffè (una tazzina da una porzione) di 7 g (+/- 0,5 g) si ottengono 25 ml (+/- 2,5 ml) di caffè in 25 secondi. ■

## Stefan Hellweger sull'arte della macinatura perfetta



“Nei tanti anni della mia attività, ci sono stati molti cambiamenti. La tecnologia moderna è impressionante e, naturalmente, sosteniamo i nostri clienti in tutti gli aspetti tecnici. Dopotutto, però, niente funziona senza l'attenzione e la percezione di una persona, perché è solo la persona a saper valutare se qualcosa è andato storto. Pertanto, diamo un particolare valore alla correttezza delle informazioni in possesso dei nostri baristi e dei loro collaboratori sull'utilizzo dei loro strumenti. Inoltre, garantiamo un servizio regolare e, nei casi di emergenza, siamo sempre raggiungibili”.

**Stefan Hellweger**, da oltre 30 anni in azienda e direttore del servizio di assistenza tecnica ai clienti, vanta un'invidiabile esperienza nella sinergia tra tecnologia e persone, fin nei minimi dettagli – un vero scrigno di competenze che solo la pratica pluriennale può assicurare.

**Quali sono le procedure ricorrenti da adottare per la cura del macchinino?**

Innanzitutto, la pulizia della tramoggia dei grani prima di riempirla. La tramoggia dei grani deve essere pulita regolarmente con acqua calda o con uno sgrassatore inodore, in modo da rimuovere gli olii eterici e i residui di caffè. Inoltre, sono fondamentali altri controlli quotidiani del macchinino. La tramoggia dei grani deve essere svuotata al di fuori dell'orario di servizio e riempita solo poco prima dell'inizio del servizio. Questo, per evitare la dispersione di aroma. Fate assolutamente attenzione a non modificare involontariamente il grado di macinatura impostato.

**Quando devono essere sostituiti i dischi del macchinino?**

Ciò dipende dal tipo di macchinino e dalla dimensione dei dischi, ma anche dal caffè e dalla durezza dei grani. Se si usano dischi con diametro di 64 mm, si procede alla sostituzione dopo aver macinato circa 300 kg di caffè. I dischi devono essere sostituiti anche quando non si riesce più a impostare correttamente il grado di macinatura e la polvere di caffè contiene troppi residui. E ciò vale anche nel momento in cui il caffè perde il proprio aroma e rilascia un odore di affumicato, perché la polvere resta troppo a lungo nel macchinino e perciò si scalda troppo. In questo caso, la polvere di caffè si deposita poi nella tazzina. ■

- 1 Chiudere il blocco del flusso di grani
- 2 Non modificare il grado di macinatura
- 3 Rimuovere la tramoggia e macinare a vuoto il resto dei grani
- 4 Se possibile, aspirare e pulire con un pennello
- 5 Pulire il convogliatore con un pennello
- 6 Pulire la tramoggia



LA RICETTA AL CAFFÈ DI ECKART WITZIGMANN

**N**emmeno un secondo della sua vita si è rivelato noioso: così conferma Eckart Witzigmann, lo chef del secolo. E una volta vissuta in prima persona la sua produttività, si è subito travolti dalla sua magia. Si percepisce la gioia che lo anima ancora oggi. Il talento, la creatività, la curiosità, la forza innovativa della nuova generazione lo sorprende e lo entusiasmano sempre e lo stimolano nella sua missione a continuare il proprio fantastico viaggio di scoperta. Così, non è stato affatto difficile farci svelare una ricetta creativa a base di caffè. Naturalmente, con il suo Caffè Espresso Artista. ■



L'immagine ha il solo scopo di presentare la ricetta.

Latte macchiato alla ciliegia

Per 6 bicchieri da latte macchiato

Parfait di ciliegie (da preparare il giorno prima)

- 40 g di albumi
- 40 g di zucchero
- 1 presa di sale
- montare a neve
- 100 g di zucchero
- 200 g di polpa di ciliegie (pura)
- ca. 10 g di succo di limone
- mescolare tutto
- 335 g di panna montata

Montare a neve gli albumi freddi con il sale. Aggiungere gradualmente lo zucchero. Incorporare lo zucchero e il succo di limone alla purea di ciliegie. Montare la panna fredda. Mescolare dal basso gli albumi montati a neve nella purea di ciliegie e aggiungere successivamente la panna montata. Distribuire la massa in 6 bicchieri da latte macchiato, coprirli e mettere nel congelatore per tutta la notte.

Briole di biscotti al caffè

- 75 g di burro
- 75 g di farina
- 75 g di zucchero di canna
- 75 g di polvere di mandorle
- 10 g di polvere di caffè (macinato finemente)
- Ciliegie
- Pistacchi

Lavorare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo. Sbriciolarlo su una teglia da forno e infornare a 170° C nel forno preriscaldato per circa 6 minuti, finché le briciole saranno dorate.

Lavare le ciliegie, togliere i noccioli, eventualmente tagliare a metà e decorare il parfait di ciliegie. Cospargere di briciole di biscotti al caffè, coronare con un ciuffo di schiuma di latte e i pistacchi tritati.

Eckart Witzigmann

È proprio così che mi sono immaginato il mio espresso – Grazie alla stretta collaborazione per la creazione dell'esclusivo Espresso Artista, mi è stato concesso di immergermi in una materia per me completamente nuova. Mi ha affascinato scoprire quale arte si celi dietro alla torrefazione artigianale del caffè.

Eckart Witzigmann  
c/o HBC Horst Bork Consulting | Maximilianstraße 35A/II | 80539 München  
[www.eckart-witzigmann.de](http://www.eckart-witzigmann.de)



Eckart Witzigmann

VETRINA

Per tutti i gusti, anche in tazza grande: la nostra scelta di miscele, studiate esclusivamente per macchine superautomatiche, risponde a tutte le esigenze dell'intenditore di caffè più attento. Il meglio per le macchine superautomatiche e... per voi.



Caffè Espresso Barmatic

1000 g in grani  
Un caffè per tutti i gusti, particolarmente adatto alle macchine superautomatiche: una raffinata composizione, dall'aroma pieno e dal gusto corposo per tutte le variazioni: espresso, cappuccino, café crème, caffelatte e latte macchiato.



Caffè Crematic

1000 g in grani  
Crematic è la miscela speciale ed equilibrata con tostatura chiara ideale per macchine superautomatiche. Morbido, delicato e aromatico nel gusto, digeribile soprattutto per la lunga tostatura, questo caffè è particolarmente adatto per l'uso in tazza grande.

L'ampia scelta di specialità di caffè della torrefazione caffè Schreyögg è disponibile per l'acquisto online in modo molto semplice nella sezione [www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop)

DA NON PERDERE!

Eventi e appuntamenti

2018  
**Visite della torrefazione 2018**  
Per le adesioni, chiamate l'Associazione Turistica di Parcines o la sede distaccata di Rablà al numero +39 0473 967157  
*Torrefazione caffè Schreyögg, Parcines*

26/8/2018  
**The Unplugged Taste**  
Presso la malga Gompm Alm nel comprensorio Hirzer/Monte Cervina, potete assistere in diretta alla tostatura del caffè sul braciere.  
*Malga Gompm Alm, comprensorio Hirzer/Monte Cervina, Scena*

IL CENTRO FORMAZIONE DELLA TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG

Corsi di specializzazione sul caffè



In qualità di "centro di formazione permanente" dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, la torrefazione caffè Schreyögg propone regolarmente corsi e workshop rivolti a baristi, operatori nella gastronomia e cultori del caffè. Competenza ed esercizio pratico trasmettono ai partecipanti i segreti della perfetta arte del caffè.

Dato il crescente successo del centro formazione di Parcines e il conseguente aumento dell'offerta di corsi, il team di istruttori è stato ampliato di recente. Corsi, eventi e vendita al dettaglio saranno curati d'ora in poi da Patrick Linser.



FORMAZIONE PER ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso di due giorni organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano che si compone di due moduli: un corso di base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).



I PROFESSIONISTI DI LATTE ART

L'istruttore e coach per baristi Eric Wolf insegna ai partecipanti come creare e versare la schiuma di latte per ottenere, ad esempio, una tazza di cappuccino originale e creativa. Servite agli ospiti un macchiato, un cappuccino o un latte macchiato che li lasci a bocca aperta!



**Credits**  
Torrefazione caffè Schreyögg Srl  
Via Cutraun, 62 | Rablà  
I-39020 Parcines (BZ)  
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800  
info@s-caffe.com  
www.s-caffe.com  
Registro Camera di Commercio: BZ116598  
P.IVA: IT01371270214  
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti ai sensi dell'art. § 6 MDStV  
*Schreyögg Srl*  
Legale rappresentante: Peter Schreyögg  
Amministratore delegato: Peter Schreyögg  
Redazione: Schreyögg Srl  
Foto e testi: Diana Schreyögg  
Responsabile per il concetto e la realizzazione: brandnamic.com  
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

CARE LETTRICI, CARI LETTORI,



avete domande o suggerimenti su *Coffee Times*? Scriveteci all'indirizzo [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)

La vostra  
Diana Schreyögg

Seguite la nostra redazione sui social media per scoprire ogni settimana tutte le novità:

- [www.facebook.com/schreyoegg](https://www.facebook.com/schreyoegg) oppure
- [instagram.com/scaffè\\_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffè_schreyoegg) oppure
- [www.pinterest.com](https://www.pinterest.com) Kaffeerösterei Schreyögg

Il calendario del 2018 prevede diversi workshop di cui vi daremo informazione. Gli appuntamenti aggiornati sono presenti sul nostro sito web [www.s-caffe.com/formazione](http://www.s-caffe.com/formazione). In alternativa, contattateci direttamente.

Regalate un corso LatteArt: richiedete un buono all'indirizzo [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com)