

COFFEE TIMES

EDIZIONE 7 - PRIMAVERA/ESTATE 2015

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Le cialde:
pratiche, rapide e
di largo consumo

STORIA

La confezione la dice lunga

Il marketing della metà dello scorso secolo era ancora agli albori, ma già allora era noto che una confezione accattivante non fa che favorire l'acquisto.

Da quanto si evince dai racconti, le prime confezioni della torrefazione caffè Schreyögg risalgono a tempi ancora più lontani e si presentavano in forma di sacchetti di carta che si chiudevano manualmente. Questi sacchetti di carta furono sostituiti negli anni '60 da confezioni da 100g in cellophane.

L'era del cellophane a livello mondiale rappresentò una vera rivoluzione nel confezionamento: la materia plastica più antica ancora oggi in



uso per il confezionamento acquisì da quel momento un'importanza fondamentale, assieme a carta, vetro e metallo.

Il cellophane ricavato dalla cellulosa era stato accolto bene non solo per la sua trasparenza, ma aveva convinto per le sue peculiarità microclimatiche che permettono la conservazione asciutta degli alimenti, pertanto ideale per il caffè.

Inoltre, esso poteva essere abbellito con stampe, quindi si era consapevoli che l'aspetto estetico delle confezioni avrebbe prodotto benefici commerciali. E ciò accadde anche alla torrefazione caffè Schreyögg, che ne enfatizzò i vantaggi.



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



in generale, consigliamo ai nostri clienti e ai baristi di macinare i grani di caffè con un macinino professionale immediatamente prima della preparazione. Tuttavia, in alcune circostanze, ad esempio per uso casalingo oppure negli uffici e in piccole strutture gastronomiche, le cialde, altrimenti dette pods, si rivelano un prodotto di tendenza molto valido.

I vantaggi delle cialde sono evidenti: semplicità, rapidità e garanzia del gusto. Ciò consente, oltre alla praticità della porzione monodose della cialda, di preparare il caffè in modo molto pratico. Esistono macchine professionali con il sistema a cialde rivolte

al settore gastronomico, che trovano impiego ideale nel settore degli eventi e del catering. Per la preparazione con una macchina da caffè tradizionale, è necessario che essa sia dotata di un gruppo erogatore singolo.

Vi invito a leggere di più su questo modo di preparare il caffè e, naturalmente, su altri temi interessanti contenuti in questa edizione di *Coffee Times*.

Vi auguro come sempre una buona lettura!

Il vostro
Peter Schreyögg

INDICE

Storia	p. 1	Ricetta: Mousse al caffè espresso	p. 3
Messico	p. 2	Espresso Italiano Championship	p. 4
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Appuntamenti con la formazione	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4
Vetrina	p. 3	Piccola guida del caffè	p. 4

Messico – Sulle tracce della sostenibilità



Commercio equo, piccoli coltivatori, cooperative, coltivazioni ecologiche e sostenibilità: temi cari ai responsabili della torrefazione caffè Schreyögg, anche a causa dei contrasti nati con Fairtrade. Cosa si poteva fare di meglio, se non esaminare in loco le condizioni di produzione in Messico?

Il Messico è uno dei produttori di caffè più importanti al mondo. In questo Stato nordamericano, si coltiva esclusivamente il caffè di varietà Arabica di prima qualità. Così, la prima tappa del viaggio compiuto dalla famiglia Schreyögg nell'ottobre 2014 è stata Chiapas,

la regione più a sud del Paese, il cui clima caldo tropicale e umido offre le migliori condizioni per la coltivazione del caffè. La stagione della raccolta ha inizio a fine novembre e termina in marzo. Il periodo di questo viaggio ha permesso per la prima volta di esaminare uno stadio di maturazione avanzato delle drupe. La cooperativa San Fernando si trova a 1230 m s.l.m., a Tierra Colorada, un paesino che conta 44 coltivatori di caffè e le loro famiglie e dove si coltiva solo caffè biologico. Il caffè cresce preferibilmente all'ombra di altri alberi, e poiché l'impiego di pesticidi è vietato in toto, la cura delle piante del caffè è essenziale. L'irrigazione comporta delle difficoltà in questo luogo molto isolato, perciò ogni goccia di pioggia è raccolta in grandi recipienti per l'approvvigionamento di

uomini, animali e piante.

Inoltre, poiché non vi è corrente elettrica né assistenza medica, la collaborazione con partner affidabili rappresenta la garanzia di vita per gli abitanti di Tierra Colorada.

Nel distretto rurale di Panthelo, la famiglia Schreyögg ha poi visitato diverse altre cooperative e le loro coltivazioni di caffè. L'altipiano montuoso che conduce alle piantagioni è incorniciato da un panorama unico. Le regioni più meridionali si presentano con un'immensa distesa di boschi e una flora tropicale particolarmente ricca.

Nonostante tutta questa bellezza, la famiglia Schreyögg si è anche confrontata con il grave problema del fungo "La Roya" (ruggine del caffè) che anni fa aveva distrutto gran parte del

raccolto del caffè. Il 30% delle piante sono state coinvolte da questa malattia che comporta la perdita delle foglie, mentre le drupe dapprima si seccano e cadono.

Per contrastare questo problema, è necessario impegnarsi nella cura intensiva dei campi e delle piante colpite, il che comporta molto tempo e costi. Pertanto, è inevitabile che un danno al raccolto comporti un incremento nei prezzi.

La famiglia Schreyögg è tornata da questo viaggio con la convinzione che la coltivazione sostenibile di caffè porti con sé una serie di importanti benefici. L'equilibrio tra gli aspetti sociali, ecologici ed economici favorisce la stabilità e rende questo settore promettente anche dal punto di vista economico.

UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

Le cialde – I pratici sistemi monodose

Un torrefattore si confronta costantemente con tutti gli aspetti e le alternative legate alla preparazione del caffè, pertanto anche con le cialde, il prodotto di tendenza. Le miscele di espresso, che la torrefazione caffè Schreyögg produce con successo da molto tempo per questo segmento di mercato, sono state arricchite con la nuova miscela Caffè Crema per l'uso in tazza lunga.

Il settore privato è stato conquistato ormai da diverso tempo dai noti sistemi di porzione monodose, e ora anche il settore gastronomico ne sfrutta i vantaggi. In ogni caso, per la giusta scelta del sistema è importante essere informati sulle differenze che questo sistema comporta. In sostanza, il termine "Podsystem" si utilizza per tutti i sistemi di porzione monodose con carta da filtro. Pod è il termine inglese, mentre cialda è la denominazione italiana che definisce le porzioni di caffè pronte all'uso inserite in un filtro di carta e confezionate singolarmente in

un involucro di plastica o pellicola. Tutte le varianti hanno in comune l'utilizzo semplice, che agevolano una perfetta preparazione del caffè espresso.

Pods (anche hard pods). Ogni cialda si compone di circa 7g di caffè espresso confezionato singolarmente in modo ermetico e protetto da due sottili strati di filtro. Con un diametro di 44 mm, la cialda viene pressata in una forma apposta e confezionata ermeticamente in atmosfera protetta. L'aroma di un caffè appena macinato resta intatto a ogni preparazione, indipendentemente dalla quantità di caffè che ogni giorno passa per la macchina.

Soft pods. I soft pods sono delle porzioni di caffè sfuso non pressato, da scaldare nelle macchine apposite e usate prevalentemente per tazza lunga.

Sistema con capsule. In questo caso, il caffè è inserito in una capsula al posto del filtro in carta. Le macchine a capsule si possono affiancare alle macchine a cialde nel settore delle macchine con l'impiego di porzioni di caffè, si differen-

zia solo il metodo di riempimento. Inoltre, è noto che questo sistema non sia ben visto dal punto di vista ecologico.

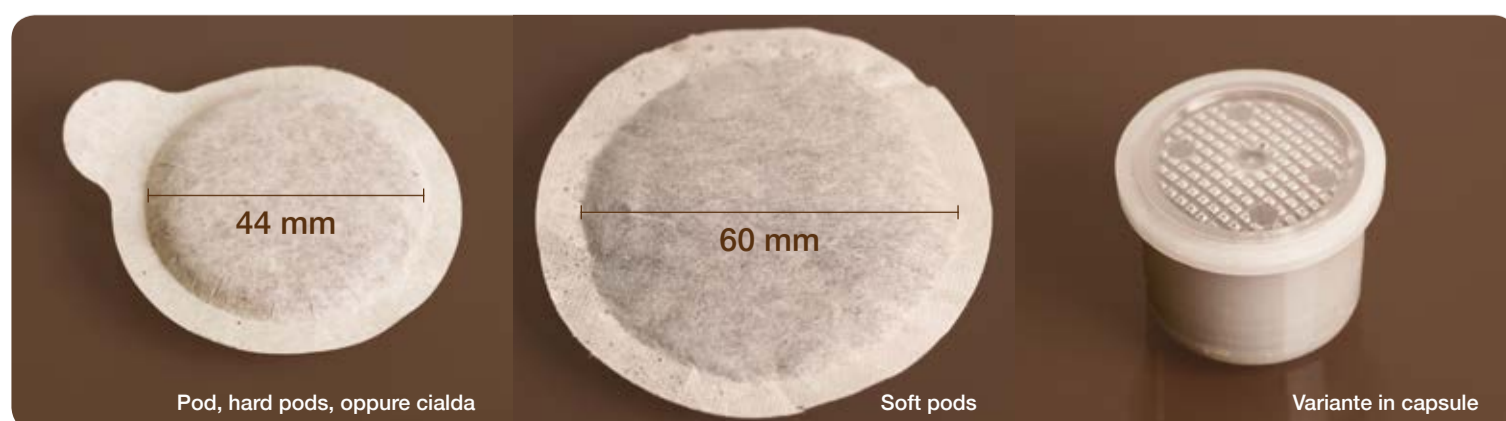
Il cosiddetto **sistema aperto** rappresenta una soluzione rapida e confortevole, che tra l'altro si presta molto bene per le esigenze della gastronomia. Le cialde del sistema aperto sono adatte per le macchine da caffè tradizionali con un gruppo erogatore. La forma delle cialde corrisponde per lo più a quella del gruppo erogatore, in caso contrario, il produttore offre un supporto adatto. La forma delle cialde dei sistemi aperti più noti si regola con lo Standard **E.S.E. (Easy Serving Espresso)** del Consorzio per lo Sviluppo e la Tutela dello Standard E.S.E. Quasi tutti i produttori di macchine e torrefattori italiani hanno aderito a questo sistema.

Al contrario dei sistemi aperti, il **sistemi chiuso** funziona esclusivamente con determinate macchine in combinazione con cialde o capsule ben precise. Il fatto che si possa utilizzare solo il caffè di un produttore comporta un vincolo da parte del cliente e pertanto una certa diffidenza.



Il caffè contiene calorie? E se sì, quante?

Una tazzina di caffè nero non contiene quasi calorie (2 Kcal). Un'altra cosa è parlare di caffè con latte e/o zucchero. Un cappuccino senza zucchero ha 40 calorie, con circa 6 g di zucchero raggiunge le 70 calorie. Le calorie aumentano con un latte macchiato zuccherato, che raggiunge le 100 calorie e più. Il valore energetico dipende anche dal tipo di latte. Il caffè puro riattiva il metabolismo e il corpo brucia più calorie. Pertanto, il caffè può essere bevuto senza rimorsi anche da chi sta attento alle calorie assunte, mentre con l'aggiunta di latte e zucchero può essere paragonato a un piccolo pasto e, di conseguenza, necessita una digestione appropriata.



Consigli per il barista



Macchine per cialde e immagini dettagliate

Per supportare i clienti con un sistema di cialde professionale, la torrefazione caffè Schreyögg vanta un assortimento di macchine da caffè concepite per il settore gastronomico, che naturalmente rispondono ai requisiti dell'E.S.E.

I vantaggi sono evidenti: questa macchina non è solo semplice nella gestione e nella manutenzione, bensì raggiunge e mantiene la temperatura necessaria alla qualità in tazzina. La macchina si scalda in pochi minuti e poi si può subito inserire la cialda di caffè nel filtro. Non appena la spia verde di controllo segnala che la macchina è pronta all'avvio, si preme un pul-

sante e l'acqua calda raggiunge una pressione di 9-10 bar al contatto con il caffè. Anche la lunghezza del caffè in tazza si definisce premendo il pulsante. Durante la preparazione, è importante soprattutto attenersi alle istruzioni; solo così si ottiene un risultato ottimale.

Chi decide di utilizzare una macchina a cialde, semplifica non poco la preparazione del caffè. Si risparmia tempo e si evita spreco di prodotto. La cialda di caffè s'inserisce in tempo reale, l'aroma è preservato, la dose è ideale, non si sporca. E tutto ciò, grazie alla confezione monoporzione. Il grado di macinatura, il peso e la pressatura sono sempre perfetti e, pertanto garantiscono un risultato eccellente. Le cialde convincono anche per l'elevata freschezza, poi-

ché sono confezionate ermeticamente in atmosfera protetta e si garantisce la massima igiene. Un ulteriore vantaggio si osserva nell'ampia gamma di caffè, che spazia dall'espresso più tradizionale a quello decaffeinato, con varianti pressoché illimitate.

Altrettanto semplice si rivela la pulizia della macchina per cialde. Per l'involucro esterno e i componenti in acciaio, si consiglia di utilizzare panni morbidi per evitare di graffiare il materiale. Si raccomanda invece di evitare detersivi, polveri abrasive, solventi e lana d'acciaio. Chi non usa regolarmente la macchina dovrà pulire almeno il filtro dopo l'ultimo utilizzo. Basta premere il tasto di uscita del caffè per circa 2-3 secondi, assicurandosi che la valvola sia chiusa

e non vi sia la cialda inserita.

Il serbatoio dell'acqua deve essere sempre riempito di acqua fresca, se non è presente un allacciamento diretto dell'acqua. Il filtro deve essere pulito in profondità indipendentemente dall'utilizzo. Per estrarlo, è sufficiente usare un semplice cacciavite. Non appena sono visibili evidenti segni di usura, è necessario sostituirlo. Anche il contenitore di scarico e il piattello di raccolta dei liquidi dovrebbero essere puliti almeno una volta a settimana. E, non da ultimo, pensate alla vostra sicurezza: durante tutte le operazioni di pulizia, la spina della corrente della macchina deve essere staccata!

SHOP ONLINE
Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop

VETRINA

Novità nell'assortimento

Caffè Crema in cialde

Caffè Crema è una miscela di caffè speciale ed equilibrato, con una tostatura chiara. Morbido, delicato e aromatico nel gusto, ma soprattutto digeribile grazie alla tostatura lunga, questo caffè è ideale per l'utilizzo in tazza lunga.

Preparazione di 150 ml di caffè: 40 secondi di infusione nella macchina per cialde



In programma

Caffè Espresso Exquisit in cialde

Un espresso delicato ma raffinato e robusto, con un gusto equilibrato e una lieve acidità. La concentrazione particolarmente alta di grani di Arabica lo rende un caffè eccellente. Adatto anche per bevande a base di latte.

Adatto per macchine con erogatori di caffè e macchine per cialde



In programma

Caffè Espresso Decaffeinato in cialde

Il caffè decaffeinato con base di espresso è particolarmente digeribile. I grani decaffeinati allo stato crudo subiscono una tostatura delicata che sprigiona un gusto molto aromatico e rotondo, senza caffeina.

Adatto per macchine con erogatori di caffè e macchine per cialde



LA RICETTA A BASE DI CAFFÈ DI MANFRED E STEFAN KOFLER

Mousse di espresso con sorbetto di prugne e gelatina di lavanda

Il ristorante Culineria im Farmerkreuz sopra il paesino di Tirolo spicca non solo per la sua posizione unica che domina la conca di Merano, bensì si distingue per un ambiente elegante e accogliente che riserva agli ospiti una vista magnifica dalla terrazza. Che i fratelli Manfred e Stefan Kofler condividano la stessa visione orientata

all'ospitalità e al gusto per il buon cibo è subito evidente. Gli ospiti sono al centro di tutto per entrambi. La loro cucina, grandiosa e interpretata con disinvoltura, è il risultato di una spiccata creatività, ma anche di preziosa autenticità. Ciò che Manfred Kofler cucina e che Stefan serve agli ospiti è sopraffino, compresa la carta dei vini.

Mousse di espresso

2 fogli di gelatina
140 g di cioccolato bianco
1 tuorlo
1 C di Whiskey Bourbon
15 g di zucchero
2 espressi
250 g di panna montata

Gelatina di lavanda

70 g di zucchero
80 g di acqua
3 fogli di gelatina
1 mazzetto di fiori di lavanda

Sorbetto di prugne

450 g di prugne
80 g di zucchero
40 g di glucosio
200 g di acqua

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di circa 35-40°C. Ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzarla e mescolare con il Whiskey e il caffè bollente e mescolare il composto sempre a bagnomaria finché il tutto sarà sciolto. Incorporare il tuorlo e lo zucchero al composto di caffè e gelatina, versarvi il cioccolato e mescolare gli ingredienti finché si ottiene una crema. Aggiungere la panna montata mescolando dal basso per ottenere una massa liscia. Riempire una terrina, coprire e lasciare riposare in frigorifero per circa 2 ore.

Ammorbidire la gelatina. Fare bollire l'acqua con lo zucchero, togliere dal fuoco e aggiungere la lavanda lasciando ridurre per circa 10-15 minuti. Di seguito filtrare. Aggiungere la gelatina e versare il composto in un contenitore alto circa 1,5 cm. Lasciare riposare in frigorifero. Non appena la gelatina di lavanda avrà raggiunto la giusta consistenza, tagliare a cubetti e adagiare sul piatto.

Fare bollire le prugne, lo zucchero, il glucosio e l'acqua, lasciare raffreddare completamente e di seguito frullare, passare e versare nella gelatiera per ottenere il sorbetto. Rivestire la terrina di mousse di espresso con del cioccolato prima di servire. Se servite la mousse di espresso in una tazzina, utilizzate un foglio in meno di gelatina. Disporre la mousse di espresso, il sorbetto di prugne e la gelatina di lavanda su un bel piatto, come illustrato nell'immagine.



Info: Restaurant Culineria im Farmerkreuz
39019 Tirolo presso Merano
Telefono +39 0473 923508
www.culineria-im-farmerkreuz.it

Espresso Italiano Championship



Il 3 ottobre 2014 ha avuto luogo la finale del Campionato Italiano di Espresso, promosso dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) a Londra.

E vi ha partecipato anche Thomas Kuen, il vincitore della preselezione tenutasi a Merano. Kuen ha rappresentato la torrefazione caffè Schreyögg sfidando i sedici baristi top provenienti da tutto il mondo che si sono qualificati nell'ambito di 14 preselezioni. I baristi hanno mostrato la loro abilità preparando quattro espressi e quattro cappuccini ciascuno, valutati poi da quattro degustatori di caffè e giudici qualificati che ne hanno stimato il gusto e l'aspetto ottico, basandosi sui rigidi criteri definiti dall'INEI.

Il piemontese Filippo Mezzaro è stato eletto il vincitore del 2014, e approfittiamo di quest'occasione per esprimergli le nostre congratulazioni.

La torrefazione caffè Schreyögg ringrazia Thomas Kuen per aver partecipato a questo evento. Anche se non ha conquistato il primo posto, siamo convinti che per lui sia stata un'esperienza unica e indimenticabile.

Anche quest'anno, una delle preselezioni per l'Espresso Italiano Championship avrà luogo in Alto Adige: una nuova occasione per i baristi da tutto il mondo di mettersi alla prova.

La preselezione in Alto Adige sarà organizzata dalla torrefazione caffè Schreyögg e avrà luogo l'8 giugno 2015 a Castelbello. I baristi prepareranno quattro espressi e quattro cappuccini ciascuno, che saranno poi valutati da due giudici e quattro degustatori di caffè sulla base del gusto e dell'aspetto ottico, secondo i rigidi criteri dell'INEI, come l'anno scorso. Anche la dimestichezza con macinino e macchina da caffè sarà uno dei parametri di valutazione.

Il vincitore della preselezione parteciperà alla finale di Milano nell'autunno 2015, nell'ambito dell'Expo e della fiera Host, e rappresenterà la torrefazione caffè Schreyögg.

Volete partecipare alla preselezione dell'Espresso Italiano Championship? Contattateci via e-mail all'indirizzo mail@schreyoegg.com oppure telefonicamente al numero +39 0473 967700. Il numero dei partecipanti è limitato a 15 baristi.



APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso dedicato a chi è alle prime armi ma anche ai baristi esperti. Si compone di due moduli, un corso base e un corso di specializzazione, entrambi organizzati con la collaborazione dell'INEI.

LATTEART MIT ERIC WOLF

Il seminario si rivolge a chi desidera imparare e affinare la tecnica di decorazione con la schiuma di latte.

Informatevi sui prossimi appuntamenti consultando il nostro sito www.s-caffe.com oppure contattateci personalmente.



Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg
Concetto, realizzazione e grafica: brandnamic.com
Stampa: Hauger-Fritz, Merano

CI TROVATE ANCHE SU FACEBOOK

Credits:

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

Responsabile per i contenuti:

Schreyögg srl – Peter Schreyögg
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)

DOMANDE, SUGGERIMENTI E CRITICHE?



Ci farà piacere ricevere un vostro feedback e saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse. Scriveteci all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com!

Cordialmente,
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

ENCICLOPEDIA DEL CAFFÈ

I classici italiani

Anche l'occhio vuole la sua parte quando si tratta di bevande a base di caffè: una scelta di classici che diventeranno i preferiti dei vostri clienti e ospiti.



Caffè marocchino: espresso macchiato con schiuma di latte, fiocchi di cioccolato oppure polvere di cacao



Affogato: una pallina di gelato alla vaniglia su cui si versa un espresso appena preparato



Espresso con panna: espresso con una spruzzata di panna

SITO SHOP RESPONSIVE

Lo shop online Schreyögg è ancora più chiaro

Per semplificare ancora di più l'acquisto, la torrefazione caffè Schreyögg ha reso la sezione Shop Online ancora più chiara e pratica.



Inoltre, la sezione si presenta ora con struttura responsive, vale a dire adatta alla consultazione con tablet e smartphone. Un filtro agevola la ricerca, mentre informazioni produttive ampliate supportano nell'individuazione del prodotto desiderato. Per la prima volta, l'assortimento è sta-

to integrato con articoli dedicati ai baristi. Date un'occhiata al sito www.s-caffe.com/shop

DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni

11.04. – 14.04.2015

Tipworld Brunico

Fiera della gastronomia, del settore alberghiero, dell'edilizia e dell'arredamento. P.zza Municipio Brunico/Alto Adige

08.06.2015

Espresso Italiano Championship

Anche quest'anno, la torrefazione caffè Schreyögg organizza la preselezione per l'Espresso Italiano Championship. Ristorante Kuppelrain, Castelbello/Alto Adige

RICONOSCIMENTI & CERTIFICAZIONI ATTUALI



Informazioni su: www.s-caffe.com/qualita