



A CURA DI
FABIO FERRANTINO
DOCENTE DI GALATEO PRESSO BON TON ACADEMY
PROFESSORE DI ENOGASTRONOMIA
IPSSAR PIOBBICO

IL CAFFÈ CHE FA LA DIFFERENZA

UNA PICCOLA BEVANDA CAPACE DI ROVINARE UN'INTERA CENA

La cucina e la ristorazione in generale, negli ultimi anni, sono divenuti argomenti centrali nella discussione mediatica. Chef, food lovers ed esperti gastronomi sono protagonisti di importanti trasmissioni e programmi televisivi; li troviamo su articoli di stampa dove si esprimono sulla politica del Paese e sui blog a raccontarci esperienze della propria vita personale.

Il piatto diventa opera di artigianalità e il cameriere narratore di un'esperienza gastronomica unica e forse indimenticabile.

Spesso però quello che potrebbe essere un cammino esclusivo fatto di ricordi e sapori autentici viene rovinato nel momento finale.

Grandi chef reputano che le parti essenziali per definire un servizio di qualità siano quella iniziale dell'accoglienza e dei primi sapori e quella finale, il momento dolce prima di lasciare il ristorante. Relativamente alla parte finale potremmo pensare sia quella riguardante i dessert a ricoprire grande importanza, ma in realtà ciò che segna l'epilogo prima del conto e che per gli italiani rappresenta un vero e proprio rito che profuma di imprinting dal carattere mediterraneo è il caffè.

Chi ci tiene a fare buona ristorazione riconosce l'importanza di questo ultimo atto, che sempre più spesso, soprattutto nella fascia di ristorazione media, viene lasciato in secondo piano, ma che in realtà può determinare o meno il sorriso del cliente mentre varca l'uscita del nostro ristorante.

Fondamentali sono la scelta di una buona miscela e l'utilizzo di una macchina da espresso efficiente e regolarmente sottoposta a manutenzione.

Pur applicando alla lettera le famose 5 M del caffè per fare un ottimo espresso (*miscela, macinatura, macchina, mano e manutenzione*) per un ristorante - che come locale a livelli di volumi in tazzine non lavora quanto un bar - l'espresso non risulterà mai buono quanto quello bevuto al bar, anche se si applicano alla lettera le 5 M.

Se, dunque, si hanno pochi coperti e la macchina da espresso è utilizzata solo per alcune tazzine di caffè al giorno, è meglio optare per un sistema a cialde o in capsule.

Non è semplice trovare il giusto compromesso tra tecnologia e qualità, dunque se si opta per tale modalità, come per la scelta di una buona miscela o mono-varietà di chicchi tostati, bisogna fare un'importante ricerca segnata da tanti assaggi per trovare la soluzione più adatta alla nostra proposta gastronomica.

Uno dei lati negativi di questa scelta è rappresentato dall'esclusività del marchio che da un lato ci permette di avere i macchinari in comodato d'uso, ma dall'altro limiterà la nostra offerta solo alle tipologie di caffè appartenenti a quell'azienda.

Ecco perché, prima di scegliere questa via, bisogna ponderare molto bene se tale decisione può essere adeguata alla nostra tipologia di ristorazione.



L'uso delle cialde sicuramente prevede un minor margine di guadagno, ma ne ricaveremo in qualità e soddisfazione della clientela. In base allo stile del locale, si potrebbe anche pensare di stupire i commensali con un qualcosa di retrò ma che sviluppa a 360° i profumi e gli aromi del caffè, ossia la moka.

Soprattutto per i locali frequentati da clientela proveniente dall'estero, questa potrebbe incarnare il simbolo della tradizione italiana da far riscoprire non solo agli stranieri. Dunque si potrebbe pensare di creare una batteria di caffettiere suddivise per tipologia di caffè offerto.

Per quanto riguarda la lista dei caffè, questa la si trova in pochi ristoranti: ciò avviene anche perché spesso fra liste del vino, delle acque, dei digestivi e così via, il servizio potrebbe risultare appesantito. In questi casi è opportuno optare, nel momento della comanda dei dolci o prima del conto, per la presentazione da parte del cameriere di una scelta non troppo vasta di varietà di caffè. Accompagnato o meno da piccola pasticceria o piccole delizie in cioccolato, è opportuno che tale bevanda non presenti dei costi eccessivi.

Anche nei ristoranti gourmet, riconosciuti dalle guide gastronomiche, il caffè non dovrebbe superare mai il costo di 5-6 euro.

Vasta è la scelta del design per le tazzine, proposte in diversi materiali.

Quando si opta per una ceramica di qualità, di colore bianco o

bone china, non si sbaglia mai in quanto semplici ed eleganti, mentre con il vetro si potrebbe stupire maggiormente gli ospiti in base agli effetti creati dalla lavorazione di questo materiale.

Resta essenziale la temperatura a cui viene servito: il caffè deve essere caldo ma non bollente.

Quindi è essenziale controllare sempre la temperatura del piano sul quale sono appoggiate le tazzine e la temperatura del caffè che poi sarà servito in esse.

La tazza dovrà essere servita sul piattino con il manico rivolto alla destra del commensale e sarà accompagnata dal cucchiaino che non viene mai posto prima sulla tavola, ma solo al momento del servizio del caffè.

Lo zucchero potrà essere servito in eleganti bustine preferibilmente con il logo del locale, perché ricordiamoci che anche questo dettaglio fa parte della nostra buona comunicazione e del nostro piano di marketing.

Pur se fuori moda, anche le zollette presentate singolarmente per ogni commensale potrebbero donare maggiore fascino a questo prezioso momento.

Nella tendenza salutistica, molto attuale del mondo della ristorazione, sono da preferire zuccheri e i dolcificanti pregiati e non comuni, da valorizzare indicandone la provenienza e la lavorazione: sarebbe infatti riduttivo curare un'adeguata selezione di caffè per poi presentarla con un'unica scelta per dolcificarlo.