

1 L'expresso è amaro

Sui gusti non si discute, ma se troviamo un caffè troppo amaro dobbiamo porci dei dubbi sulla qualità del prodotto. Più un caffè è amaro più contiene Robusta, che è una varietà di caffè in genere meno pregiata dell'Arabica, che invece è più dolce. Inoltre, il sapore amaro può derivare anche da una tostatura più scura, usata a volte per coprire la scarsa qualità del caffè.

2 La moka non si lava

La moka è uno degli strumenti più usati per preparare il caffè a livello domestico. Tuttavia la credenza di non lavarla mai è falsa poiché i grassi e gli oli generati dalla preparazione del caffè potrebbero rimanere troppo a lungo a contatto con le pareti della caffettiera e quindi inficiare il sapore.

3 Il caffè fa male allo stomaco

Spesso l'uso eccessivo di caffè è associato a una tendenza molto negativa per la salute, e sicuramente l'uso smodato non è consigliato come per qualsiasi bevanda. Entro certi limiti, il caffè di qualità NON fa male allo stomaco: la sua selezione è un elemento fondamentale e se il processo di lavorazione e tostatura vengono svolti correttamente non darà fastidio. Il caffè Arabica contiene fino a 3 volte meno caffeina delle miscele con Robusta, per questo motivo di fronte a un caffè Arabica di alta qualità se ne può bere qualcuno in più.

4 Se lo zucchero sta a galla il caffè è buono

Anche se è vero che la crema dell'expresso è un indicatore utile per la valutazione, il fatto che sorregga o meno lo zucchero non significa che il caffè sia di qualità. Ciò che importa invece è la trama della crema, che non deve essere schiumosa e non deve essere eccessiva: la consistenza ideale della crema deve essere invece elastica.

5 L'expresso deve costare 1 euro

Il costo del caffè in Italia è un prezzo psicologico, non è basato sul prodotto. Basti pensare che 1 euro è quanto lo pagavamo dieci anni fa, mentre il costo reale del caffè ha subito continui aumenti. Che cosa comporta questo prezzo fisso?

Che per mantenerlo tale i bar siano costretti ad abbassare la qualità o a tagliare sul personale.

6 Il caffè può essere bevuto dopo la data di scadenza

Il caffè non è eterno e la sua qualità è commisurata al tempo in cui si consuma: è bene utilizzarlo il prima possibile, soprattutto se macinato, per assaporare meglio i suoi aromi. Comunque è sconsigliato dopo 3 mesi dalla tostatura.



7 Il caffè si conserva in frigorifero

Ci sono diversi metodi per la conservazione del caffè. Molti sostengono, ad esempio, che sarebbe meglio riporlo in frigorifero: in realtà questo non è il luogo migliore perché sebbene rallenti il processo di modificazione delle proprietà organolettiche è umido e pieno di odori. Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche aromatiche è fondamentale tenerlo al riparo da aria, umidità, calore e luce; pertanto necessita di un luogo fresco e asciutto, privo di sbalzi di temperatura e ancora meglio in contenitori sottovuoto.

8 L'acqua dopo il caffè

Alcuni bevono il bicchiere di acqua dopo aver preso il caffè... ma è davvero il modo giusto per gustarlo appieno? Assolutamente no. Spesso chi beve l'acqua dopo il caffè desidera eliminare il suo sapore perché cattivo. La procedura più corretta sarebbe quella di berla prima al fine di cancellare eventuali residui sulla lingua o nella bocca, così da poter assaporare al massimo il gusto.

9 Il caffè è sempre uguale

Non tutti i caffè sono uguali: nel mondo vengono coltivate numerosissime tipologie di caffè, varietà che differiscono tra loro per molteplici elementi quali il Paese d'origine, i metodi di lavorazione, il tipo di tostatura e di estrazione, fattori da cui dipendono gusto e consistenza. L'impressione di un gusto uniforme e piatto è data dallo zucchero che ne influenza il sapore e lo appiattisce.

10 Se siamo a dieta meglio evitare il caffè

Una tazzina di caffè, senza l'aggiunta di zucchero, apporta al massimo 2 calorie. Non solo non fa ingrassare ma aiuta a diminuire il senso di fame.