

CAFFÈ, ECCO I DIECI ERRORI PIÙ FREQUENTI COMMESSI DAI BARISTI



RIMINI - Macchina sporca, pressatura inadeguata, miscela di bassa qualità, macinatura errata, acqua non filtrata e ricca di cloro. Sono questi tra gli errori più frequenti commessi dai baristi che, per leggerezza o casualità, rovinano il gusto del caffè.

Le critiche arrivano soprattutto da imprenditori e manager che lamentano scarsa professionalità e dai millennials, che chiedono soluzioni nuove come il formato "on the go".

È quanto emerge da uno studio Nestlé Professional in occasione del Salone mondiale del dolciario artigianale (Sigep) di Rimini. Del resto l'Italia, secondo **Andrej Godina**, esperto di scienza ed economia nell'industria del caffè, è uno dei Paesi più difficili per la vita del barista, dove niente deve essere lasciato al caso, nemmeno la temperatura dell'acqua che deve essere tra gli 88 e i 94 gradi quando viene erogata.

Tra gli altri errori più frequenti, secondo lo studio, ci sono i grani di caffè lasciati sul bordo del filtro, il fatto di macchiarlo solo con la schiuma se non espressamente richiesto, servirlo in

tazza fredda o ancora sbagliare la lunghezza dell'espresso.

Quanto al luogo ideale dove gustare un buon caffè, il classico bar/caffetteria (65%) si conferma ai vertici delle preferenze, mentre tra gli ultimi trend spiccano i bar degli alberghi (21%), posto più rilassato che offre un servizio più attento.

A tradurre la preparazione del caffè in consumi di energia, infine, ci hanno pensato i dati presentati sempre al Sigep dell'Ufficio Studi di Fipe. Ogni anno un pubblico esercizio consuma mediamente 26 mila KWh di elettricità, con cifre che variano sensibilmente in base alla tipologia di esercizio: dai 17 mila KWh di un piccolo caffè ai 45 mila KWh di un bar pasticceria, dai 15 mila KWh di una pizzeria a taglio ai 142 mila KWh di un self service.