

PULIRE LA MACCHINA DEL CAFFÈ, I CONSIGLI DI CALVISI IN TRE SEMPLICI MOSSE

11 Gennaio 2022



L'AQUILA – Pulire la macchina del caffè è essenziale non solo per il suo mantenimento, ma soprattutto per ottenere una bevanda sempre di qualità inalterata.

Claudio Calvisi, della famiglia che quarant'anni fa dal nulla diede vita a quello che è oggi il brand più importante della tradizione dolciaria aquilana, **ha creato il marchio 99 Caffè**, e su un seguitissimo canale *Youtube* dispensa consigli ai consumatori.

E per rispondere ai molti che si chiedono come mai il caffè sia cambiato nel tempo, senza che si sia sostituita la macchina o modificato il prodotto, Claudio ha realizzato uno dei suoi video (*pubblicato sotto*) in cui, con poche semplici mosse, dimostra come si deve effettuare la pulizia della macchina.

D'altra parte, ammette, "è un qualcosa difficile da spiegare a parole, e forse solo un video può far capire quanto è importante pulire la macchina del caffè. Purtroppo con l'utilizzo, residui di caffè e calcare ostruiscono e sporcano la nostra macchinetta, ma basta fare un test con un bicchierino di vetro ed una erogazione senza cialda per vedere come l'acqua che

dovrebbe uscire pulita in realtà è torbida, con particelle di caffè esausto che galleggiano!”.

“E pensare che quella è l’acqua che produrrebbe il caffè che noi beviamo! È naturale poi trovare il sapore alterato in tazzina, sentori di bruciato, troppo amaro, ‘straccio bagnato’ o muffa addirittura... possibile soprattutto se non si pulisce da molto una macchina”.

“Ebbene la pulizia è fondamentale”, insiste Claudio, che nel video la mostra passo passo. “Tra i pregi di alcune macchine del caffè c’è proprio la possibilità di smontare alcune componenti per farne una pulizia approfondita, come quella del gruppo pressa cialda in macchine come la Didiesse Frog o la Aroma Plus di Aroma macchine”.

“Per me ha un valore così importante che tendo sempre a consigliare macchine la cui pulizia è facilmente effettuabile, ne capirete il valore dalla bontà del caffè in tazzina!”, rileva il torrefattore. “Per pulizia intendo un serbatoio possibilmente in vetro che è facilmente lavabile e più igienico. Nel serbatoio e nei tubi si deposita il calcare che va rimosso con un decalcificante che può essere sia l’aceto di vino sia un prodotto ad hoc per alimenti”.

“Passiamo poi alla pulizia del raccoglitore di acque grigie, dove se ci sono depositi di acqua per lungo tempo si formano muffe”, spiega ancora, “ed è facilmente pulibile e nella maggior parte dei casi le componenti del raccoglitore sono lavabili in lavastoviglie”.

“E poi c’è la pulizia del gruppo dove inserire cialde o capsule: questa operazione è molto limitata su macchine come Nespresso, dove al massimo con uno spazzolino da denti si riesce a pulire lo spazio dove viene inserita la capsula. Nelle Lavazza a modo mio, Jolie esclusa che è equivalente ad una Nespresso come funzionamento e quindi va pulita con uno spazzolino da denti, il cassetto porta capsula può essere lavato in lavastoviglie, mentre lato guarnizione si può solo pulire delicatamente”.

“La Dolce Gusto infine è simile alla A Modo mio e il cassetto porta capsula si può lavare in lavastoviglie e l’ugello che buca la capsula che tende ad ostruirsi con i residui delle bevande, soprattutto quelle zuccherine tipiche della dolce gusto, si deve pulire con un piccolo ago”.

“Le macchine a cialde invece, come Frog, Aroma Plus, Faber Slot Aries, hanno la parte bassa del pressa cialda removibile che le rende perfettamente lavabili”, aggiunge Claudio.

“Per questo”, conclude, “in negozio tendiamo sempre a consigliare macchine a cialde professionali che ormai hanno raggiunto costi accettabili e inoltre la capsula compostabile è anche sostenibile per l’ambiente”.

Macchine e caffè, così come tutti i prodotti, si trovano al negozio di Dolci Aveja in viale

Corrado IV n. 28 all'Aquila, o nel laboratorio di Cavalletto d'Ocre e sul sito <https://shop.dolciaveja.it/it/> e possono essere consegnate a domicilio in tutta Italia.

IL VIDEO