

# COFFEE TIMES

EDIZIONE 5 - PRIMAVERA/ESTATE 2014

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Sotto la lente:  
il chicco di caffè  
trattato in modo  
equo-solidale

## STORIA

# Spezie e specialità da Schreyögg

La varietà dell'emporio di spezie e specialità gastronomiche, che si trovava nella piazza tra la passeggiata lungo il Passirio e l'odierno corso della Libertà di Merano, era sorprendente. Il caffè verde si acquistava addirittura a chili. Oltre alle varietà più note come Santos, Java e Costarica, l'assortimento spaziava fino alle varietà esotiche. All'epoca, i tipi di caffè erano accompagnati da descrizioni molto caratteristiche:

**Campinas:** verde, nobile, dal gusto puro

**Domingo:** caffè di qualità buona e pulita, particolarmente adatta per miscele

**Laquayra:** varietà araba, caffè buono e morbido dal chicco blu

**Guatemala:** blu, molto raffinato e generoso

**Blau Java:** caffè molto pregiato e delicato dai chicchi grandi

**Ceylon** (fino a metà del XIX secolo, terra rigogliosa di piantagioni di caffè, poi distrutte com-

pletamente da un fungo): caffè molto delicato, il fiore di Colombo, con chicchi pieni e forti

**Neilgherry:** caffè molto forte e fuori dal comune, consigliato soprattutto per miscele

**Menado:** puro, marrone, squisito Java per miscele raffinate

**Caffè perlato:** blu, molto raffinato e corposo nel gusto

**Antioquia:** caffè delizioso per intenditori



## EDITORIAL

### Stimati clienti e cultori del caffè,



questa edizione di *Coffee Times* si dedica tra l'altro all'argomento Fairtrade.

Il commercio equo-solidale si sta affermando in tutto il mondo e sta interessando anche il settore del caffè. La torrefazione caffè Schreyögg sta dando il proprio contributo per il miglioramento delle condizioni di produzione nei Paesi emergenti, attraverso una miscela di Espresso certificata, ottenuta da un caffè di qualità pregiata. Il delizioso Espresso "Aurum" è stato molto gradito dai nostri clienti.

Il caffè equo-solidale non rappresenta solo

la realizzazione di un'idea di miscela, bensì si fa portavoce di un approccio convinto nei confronti della filosofia del Fairtrade. La torrefazione caffè Schreyögg, che persegue la qualità in tutte le sue declinazioni, fa pertanto affidamento sulla garanzia che essa sia coltivata, raccolta e presentata sul mercato. Ecco perché promuoviamo il Fairtrade. Ma assaggiatelo voi stessi, vi auguro una piacevole degustazione e, come sempre, una buona lettura di *Coffee Times*!

Il vostro Peter Schreyögg

## INDICE

Storia	p. 1	Vetrina	p. 3
Fairtrade	p. 2	Ricetta	p. 3
Qualità certificata	p. 2	Enciclopedia del caffè	p. 4
Uno sguardo nel mondo del caffè	p. 2	Appuntamenti & Manifestazioni	p. 4
Consigli per il barista	p. 3	Appuntamenti con la formazione	p. 4

# Commercio Equosolidale



Ci accompagna ovunque, ma raramente ci interroghiamo sul significato del marchio Fairtrade. La certificazione Fairtrade avviene nel rispetto di criteri internazionali sviluppati e definiti da Fairtrade International che riunisce tutte le singole organizzazioni nazionali che promuovono il Fairtrade nei loro Paesi.

L'assegnazione delle licenze all'utilizzo del marchio Fairtrade avviene a livello nazionale e il rispetto degli standard validi da

parte di produttori, trader e licenziatari è verificato da FLO-Cert, un organismo di certificazione internazionale indipendente.

L'obiettivo principale dell'organizzazione riguarda il trattamento di collaborazione continuativa e la retribuzione equa dei produttori che provengono da Paesi in via di sviluppo.

Tale approccio sociale è stato il motore delle prime iniziative maturate negli Stati Uniti dopo la Seconda Guerra Mondiale.

Ma solo negli anni '90 si è imposta l'odierna organizzazione Fairtrade con i propri standard validi su scala internazionale.

A proposito, il primo caffè equosolidale è stato importato in Olanda nel 1973 grazie alla fondazione olandese S.O.S. Wereldhandel. All'epoca, i chicchi di caffè furono forniti da un'associazione di piccoli agricoltori in Guatemala. Oggi, piccoli agricoltori e lavoratori in 70 Paesi sono favoriti da Fairtrade e dalle sue conquiste. Veri e propri traguardi tra cui si conta la definizione del Fairtrade minimum price, il prezzo minimo garantito e stabile, indipendente dalle fluttuazioni di mercato che è corrisposto ai produttori per la loro merce. Ci si concentra anche su rapporti di collaborazione a lunga scadenza tra i trader e i produttori, il che consente agli agricoltori di investire e di assimilare importanti know-how. Un altro aspetto di centrale rilevanza è rappresentato da orari di lavoro socialmente compatibili e dalle pari



opportunità per le donne. Nel corso degli anni, si è data sempre maggior importanza al rispetto dell'ambiente.

Il marchio Fairtrade s'inserisce quindi in un concetto legato alla produzione corretta di un prodotto dal produttore al consumatore finale, allo

scopo di contrastare la povertà nelle zone marginali del mondo e di promuovere il commercio equo e la sostenibilità ambientale.

Partnership proficue: Stefan Schreyögg è convinto che il commercio equo-solidale rappresenti un vantaggio per tutti.

## UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

### Piccola guida del caffè

I classici della tradizione italiana: tutti voi li avete già provati e ognuno di voi ha senz'altro il proprio preferito. Tuttavia, le disposizioni *INEI* sono molto preziose per perfezionare ulteriormente il vostro caffè preferito.

## ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO

### Aziende certificate

Dal 1998, l'Istituto Nazionale Espresso Italiano (*INEI*) tutela l'Espresso Italiano grazie a un certificato che ne attesta la qualità.

L'*INEI* è stato fondato nel 1998 con l'obiettivo di preservare e promuovere l'Espresso originale.

Oggi, questo istituto, affermato tra i più accreditati nel mercato del caffè, conta 37 aziende membri. Tra i membri, si contano produttori di macchine e macchinari da caffè e torrefazioni caffè. Gli esercizi attivi nel settore della gastronomia, che

possiedono i requisiti relativi alla certificazione, hanno il diritto di esibire il sigillo di qualità "Espresso Italiano Certificato". Si garantisce quindi che il cliente potrà gustare un ottimo caffè nei bar e nelle strutture che si sottopongono alla valutazione dell'*INEI*: il barista ha seguito

i corsi di abilitazione "Espresso Italiano Specialist", ma anche la miscela di caffè, la macchina per la preparazione dell'espresso e il macinino, compreso il dispositivo di dosaggio, sono certificati *INEI*.

Per l'adempimento delle disposizioni definite, i collaboratori *INEI* eseguono controlli a cadenza regolare.



#### Espresso



La preparazione dell'Espresso, che esclude l'impiego di additivi e aromi, consiste nello spingere di acqua bollente in pressione attraverso la polvere di caffè. La pressione deve corrispondere a 9 bar (+/- 1) e la tazzina deve accogliere 25 ml (+/- 2,5 ml) di caffè entro 25 secondi. La quantità di caffè deve essere pari a 7 g (+/- 0,5 g). La temperatura dell'acqua di 88°C (+/- 2°C) in uscita dal gruppo di erogazione produce un caffè che al momento del contatto con la tazzina raggiunge i 67°C (+/- 3°C).

#### Macchiato



L'Espresso macchiato, comunemente chiamato caffè macchiato, è una variazione che prevede i medesimi criteri validi per la preparazione di un Espresso perfetto secondo le indicazioni dell'*INEI*. Si aggiunge poi una piccola quantità di schiuma di latte. La base è sempre la stessa quantità di Espresso da tazzina.

#### Cappuccino



Il cappuccino tradizionale si compone di un Espresso da 25 ml completato da 100 ml di latte montato a schiuma con il vapore. Il latte può presentare un contenuto di proteine del 3,2% e la percentuale di grassi non può superare il 3,5%. Solo il latte che risponde a questi requisiti garantisce un profilo di elevata qualità dal punto di vista sensoriale. Il cappuccino certificato *INEI* presenta una cupola di schiuma bianca e un leggero contorno marroncino.

### Esercizi certificati "Espresso Italiano":

**Bistro Herilu**  
Via Principale 11  
39020 Laces

**Café 2000**  
Via Kravogl 1  
39011 Lana

**Café Frick**  
Piazza Fuori Porta 5  
39049 Vipiteno

**Café Pasticceria Steinach**  
Via Steinach 35  
39022 Lagundo

**Café Vis à Vis**  
Via Venosta 17/2  
39020 Coldrano/Laces

**Gasslbräu**  
Via Conciatori 18  
39043 Chiusa

**Albergo Ristorante Huber**  
Pradello 50  
39043 Chiusa

**Albergo Ristorante Terzer**  
Via Obergasse 5  
39040 Cortaccia

**Hotel Café Vilpianerhof**  
Via Nalles 12  
39018 Terlano

**Hotel Quellenhof**  
Via Passiria 47  
39010 S. Martino in Passiria

**Park-Bar**  
Piazza Fuori Porta 2c  
39049 Vipiteno

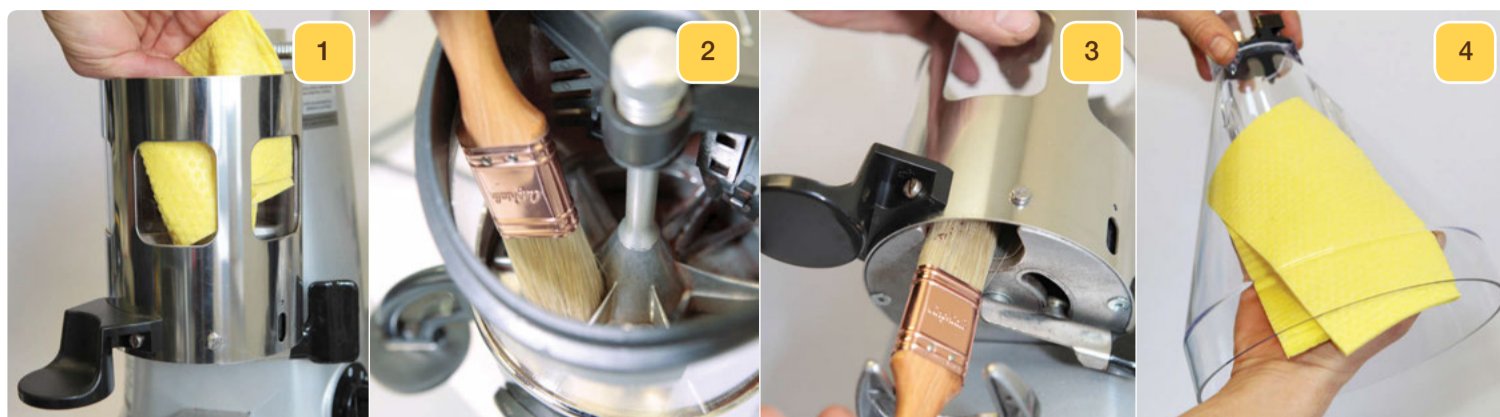
**Ristorante Café Sonnenheim**  
Via Falzeben 63  
39010 Avelengo

Ci vogliono varietà di chicchi di caffè differenti per preparare l'Espresso, il cappuccino e il latte macchiato?

No, la loro preparazione consiste nella stessa base, l'Espresso. Pertanto, si possono usare gli stessi chicchi di caffè, osservando alcune regole fondamentali. I chicchi devono possedere un aroma intenso e dominante, condizione importante dato che si utilizza anche il latte. L'aroma deve spiccare per un'acidità delicata, che non deve essere intesa nell'accezione negativa che indica un caffè tostato troppo rapidamente e in tempi troppo brevi, anzi, essa dipende proprio dalle caratteristiche dei chicchi utilizzati. I chicchi della varietà Arabica si distinguono per un'acidità molto lieve.

Anche sostanze amare sgradevoli possono essere percepite in un caffè macchiato oppure in un latte macchiato, nonostante l'aggiunta di latte conferisca al caffè un gusto vagamente dolce. Il caffè utilizzato deve trasformarsi in un Espresso dal gusto pieno e rotondo; solo così esso sarà adatto alla preparazione di bevande al caffè completate con il latte.

# Consigli per il barista



Consigli per la manutenzione del macinadosatore

Oltre alla pulizia della macchina da caffè, cui un'edizione passata di Coffee Times ha dedicato un articolo, anche il macinino rivendica controlli regolari e una pulizia impeccabile.

La manutenzione del macinino è decisiva per la qualità in tazza, perciò è fondamentale pulire senza detersivi i seguenti componenti:

1 Contenitore del caffè in polvere: detergere

il contenitore con un panno umido.

2 + 3 Stella di dosaggio: una volta a settimana, rimuovere i depositi di caffè dalla stella di dosaggio con un pennello, una spazzolina oppure un aspiratore; i resti di caffè possono influire negativamente sul gusto e l'aroma.

4 Contenitore dei grani: pulire regolarmente il contenitore dei grani con acqua calda oppure con uno sgrassatore inodore. In questo modo si rimuoveranno gli oli eterici ed eventuali depositi.

Inoltre, ogni giorno dovrebbero essere eseguite diverse operazioni di routine, tra cui:

- svuotare il contenitore dei grani verso il termine del servizio. Per evitare la dispersione di aroma, riempire il contenitore poco prima di iniziare il servizio.
- verificare il dispositivo di controllo della macinatura, preparando un espresso professionale (25 ml in 25 secondi)
- controllare la mobilità della stella di dosaggio.



## Quando è necessario sostituire le macine?

La durata delle maine dipende molto dalla loro grandezza e dal tipo di macinatura, oltre al caffè impiegato e alla durezza dei chicchi. Considerando un sistema di macinatura con macine piane di diametro 64 mm, se ne consiglia la sostituzione dopo aver macinato circa 300 kg di caffè. Inoltre, se non si riesce più a regolare

correttamente il dispositivo di controllo della macinatura, oppure quando il caffè presenta un'evidente perdita di aroma e sa di bruciato, perché la polvere rimane troppo a lungo nel sistema di macinatura. Anche un residuo di finissima polvere di caffè sul fondo della tazza indica che è tempo di sostituire le macine.

## LA RICETTA DI LUIS HALLER

# Salmerino con cavolfiore e caffè

Non c'è che dire, la vista e l'ambiente di Castel Fragsburg sopra Merano sono semplicemente grandiosi. Qui, il giovane chef stellato Luis Haller, molto legato alla propria terra e alla sua natura, stuzzica i palati più fini con un'arte culinaria straordinaria. Già da

piccolo, aveva scoperto il piacere di cucinare. Con il tempo, ha maturato una preziosa esperienza presso i più grandi chef del mondo e, dal 2007, dirige con passione e grande impegno la cucina dell'hotel. Considerato una vera stella dello shooting tra gli chef altoatesini, conquista i propri ospiti con una cucina ancorata alla

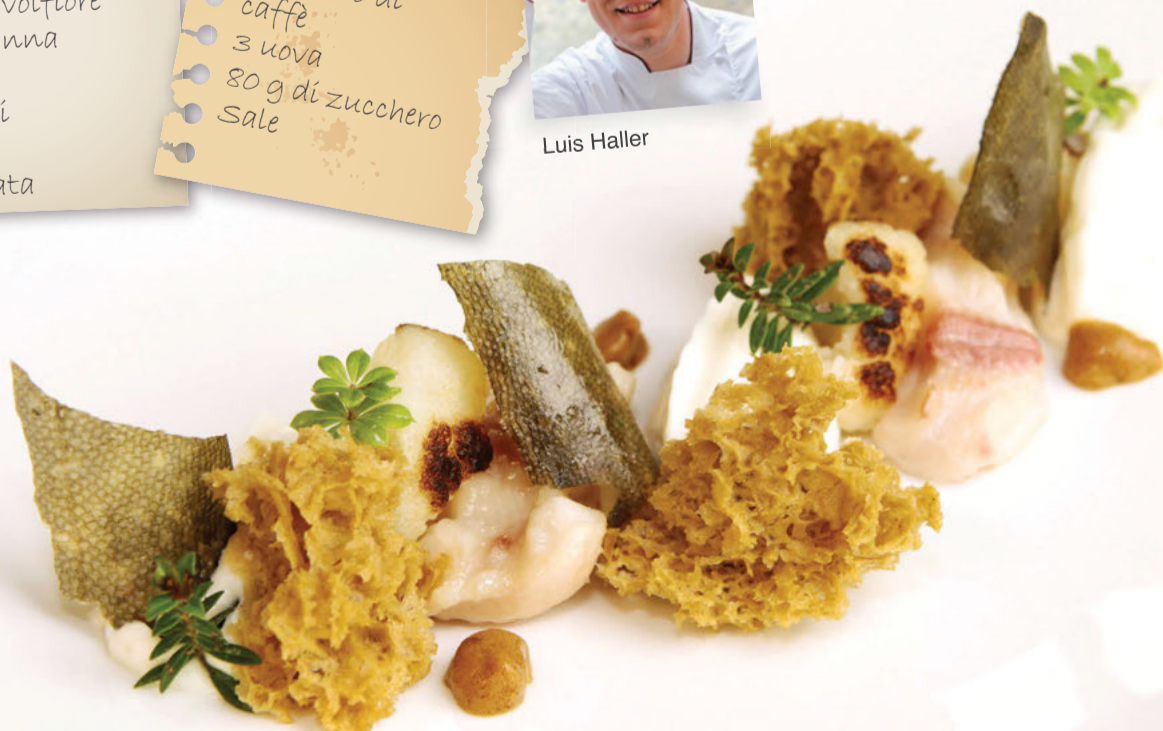
tradizione ma orientata alla modernità, affidata con fiducia alla qualità che contraddistingue la propria terra: prodotti di prima scelta selezionati al mercato oppure direttamente presso i contadini, la freschezza dettata dalla stagionalità e la raffinatezza della preparazione, sono la base dei suoi capolavori. La sua prima stella Michelin rappresenta per lui un tributo alla sua arte, ma anche un grande stimolo.

Per 4 persone:  
4 filetti di salmerino da 80 g  
300 g di cavolfiore  
100 g di panna  
30 g burro  
Olio di noci  
Sale, pepe,  
noce moscata

Spugna di caffè:  
40 g di arachidi  
40 g olio di caffè  
3 uova  
80 g di zucchero  
Sale



Luis Haller



## VETRINA

Novità in programma!



## Caffè Espresso Aurum

1000 g in grani

Un espresso bilanciato dalle note fruttate con un aroma delicato e un'acidità lieve. La selezione di chicchi di Arabica (95%) e di Robusta (5%) danno risalto a questo caffè di pregiata qualità, adatto anche alla preparazione di bevande a base di latte.

Da noi raccomandato per espresso, cappuccino, caffè latte e latte macchiato. Adatto per macchine da caffè tradizionali e distributori automatici.



Il 100% del caffè è certificato Fairtrade e proviene da produttori Fairtrade.



Il gusto del caffè certificato – Espresso di qualità, tutelato da una certificazione. Anche la miscela di espresso "Aurum", contrassegnata con il simbolo INEI, si addice alla preparazione di un Espresso Italiano certificato. Per maggiori informazioni, consultate il sito [www.s-caffe.com/espressoitaliano](http://www.s-caffe.com/espressoitaliano)

ONLINESHOP  
Visitate il nostro sito  
[www.s-caffe.com/shop](http://www.s-caffe.com/shop)

## Preparazione:

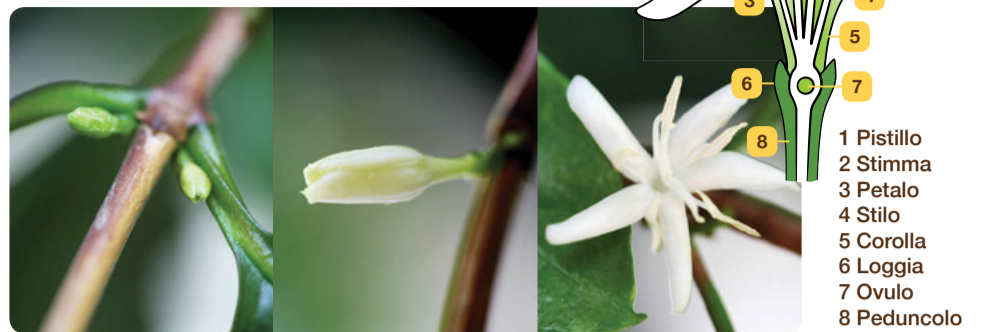
Pulire il cavolfiore e dividere in roselline. Lessare al dente in acqua salata e raffreddare subito con acqua fredda.

Continuare la cottura con la panna e del brodo di pollo. Emulsionare e insaporire con burro imbondito, sale, pepe e noce moscata. Rimuovere la pelle del salmerino e rosolarla adagiata su carta burro in una casseruola finché diventa croccante. Spennellare il filetto con olio alle erbe e coprire con pellicola trasparente. Cuocere in forno a 60°C per circa 6 minuti. Il filetto deve conservare un aspetto vitreo.

Mixare le arachidi, l'olio di caffè e il resto degli ingredienti, ottenendo una massa omogenea, infine filtrare. Con un sifone, spruzzare in bicchieri di plastica da passare al microonde per circa 3 minuti. Girare e lasciare raffreddare. Rosolare le roselline di cavolfiore nell'olio di noci. Per finire, aromatizzare a piacere il salmerino e servire con il cavolfiore, la mousse di cavolfiore, la tintura e la spugna di caffè.

Info: Relais & Chateaux  
Castel Fragsburg  
39012 Merano  
Tel. +39 0473 244071  
[www.fragsburg.com](http://www.fragsburg.com)

# Il fiore del caffè



- 1 Pistillo
- 2 Stigma
- 3 Petalo
- 4 Stilo
- 5 Corolla
- 6 Loggia
- 7 Ovulo
- 8 Peduncolo

Sia il fiore sia la formazione del fiore del caffè, che nel profumo, nella forma e nel colore ricorda molto il gelsomino, annunciano la quantità della futura raccolta di caffè.

È proprio nei grandi Paesi produttori che ciò gioca un ruolo molto importante, perché influisce sullo sviluppo del prezzo del caffè sul mercato. Tuttavia, gelo e siccità possono contraddire completamente queste prime valutazioni e, di conseguenza, modificare radicalmente le condizioni di acquisto e vendita del caffè.

La corolla del fiore del caffè si divide in cinque petali a punta nella parte superiore; la varietà Robusta ne conta addirittura sette lunghi circa 30 mm, mentre quelli della varietà Arabica rag-

giungono circa 18 mm. I petali sfioriscono in un tempo relativamente breve e sono fecondabili solo per poche ore.

Dopo tre-quattro giorni, i fiori cadono. In proporzione, il periodo della fioritura è lungo ed è distinto nelle fasi di pre-fioritura, fioritura principale, post-fioritura. La loggia si sviluppa in una drupa, di norma a doppio seme e di forma tondeggianti con un diametro dai 10 ai 15 mm; la buccia rossa del frutto maturo racchiude la polpa morbida e dolce di colore bianco-giallastro. La pianta del caffè che cresce nelle regioni tropicali e sub-tropicali fiorisce abitualmente dopo le prime precipitazioni della stagione delle piogge, subito dopo quella secca. Una pianta adulta può presentare dai 30.000 ai 40.000 fiori. E in questa fase, basta interpretare correttamente le caratteristiche, in vista del futuro rendimento.

## Appuntamenti & Manifestazioni 2014

12.04. – 15.04.2014

### Tipworld Brunico

Fiera della gastronomia, del settore alberghiero, dell'edilizia e dell'arredamento Piazza Mercato Stegona, Brunico/Alto Adige

08.04. – 11.04.2014

### FHA – Food & Hotel Asia 2014

Fiera specializzata nel settore alimentare, del catering e degli accessori Singapore

26.04.2014

### Golf Trophy

Golclub Passiria – S. Leonardo in Passiria/Alto Adige

06.05. – 09.05.2014

### GastroNord 2014

Fiera internazionale del settore alimentare Stoccolma/Svezia

21.05. – 25.05.2014

### Thaifex

World of Food Asia Bangkok, Thailandia

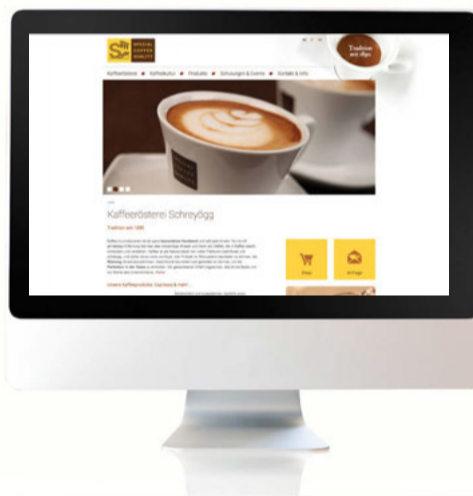
03.06.2014

### Selezione preliminare "Espresso Italiano Champion"

Merano/Alto Adige

#### INTERNET

## Il nostro nuovo sito



La torrefazione caffè Schreyögg vanta ora un nuovo sito Internet, che vi propone una ricca varietà d'informazioni sul tema del caffè e tutte le edizioni di Coffee Times da scaricare. V'invitiamo a cimentarvi nella preparazione di raffinate ricette a base di caffè, a sfruttare utili consigli pratici per una corretta preparazione del caffè e a scoprire di più sull'azienda Schreyögg, tra curiosità e prodotti.

Seguitemi su [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com)



ALLA RICERCA DEL BARISTA PERFETTO

## Espresso Italiano Champion

Quest'anno avrà luogo per la prima volta l'Espresso Italiano Championship, una gara internazionale in occasione della quale si giudicherà l'abilità di baristi provenienti da tutto il mondo.

Una delle selezioni preliminari sarà patrocinata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano il 3 giugno 2014 a Merano. In quest'occasione, la torrefazione caffè Schreyögg sarà responsabile dell'organizzazione. I baristi mostreranno tutta la loro bravura preparando quattro espressi e quattro cappuccini ciascuno, sottoposti a valutazione da parte di due giudici e quattro degustatori di caffè che ne stimeranno il

gusto e l'aspetto ottico.

La giuria apprezzerà secondo rigidi requisiti definiti dall'INEI anche la dimestichezza mostrata con il macinino e la macchina da caffè. In effetti, il barista esperto si esprime in ogni aspetto. Il vincitore della selezione preliminare parteciperà alla grande finale che si terrà a Londra il 3 ottobre 2014 rappresentando la torrefazione caffè Schreyögg, che naturalmente si farà carico delle spese di viaggio. Desiderate misurarvi con altri baristi durante l'Espresso Italiano Championship? Contattateci via e-mail all'indirizzo [mail@schreyoegg.com](mailto:mail@schreyoegg.com) oppure telefonicamente al numero +39 0473 967700. La partecipazione è limitata a 15 aspiranti baristi perfetti.



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

ORA 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](mailto:mail@schreyoegg.com)  
[www.s-caffe.com](http://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 all'indirizzo [coffeetimes@s-caffe.com](mailto:coffeetimes@s-caffe.com) e saremo lieti di approfondire temi di vostro interesse. Scriveteci!

Cordialmente  
Diana Schreyögg *Diana Schreyögg*

#### APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

Il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg ospita costantemente diversi corsi. Informatevi sui prossimi appuntamenti consultando il nostro sito [www.s-caffe.com](http://www.s-caffe.com) oppure contattateci personalmente. Anche i nostri rappresentanti vi forniscono utili informazioni in qualsiasi momento.

#### LATTEART CON ERIC WOLF

Il seminario LatteArt si rivolge a tutti coloro che desiderano imparare e affinare la tecnica di decorazione con la schiuma di latte. S'impara cos'è veramente il latte, cosa accade mentre si scalda, le varie peculiarità della schiuma di latte, quale latte si addice meglio... e molto altro.

#### 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 (Espresso Italiano Tasting) e un corso di specializzazione (Espresso Italiano Specialist), entrambi organizzati con la collaborazione dell'INEI.

#### LA COLLABORAZIONE CON HGV PROCEDE

## Partner HGV



La torrefazione caffè Schreyögg e l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti Alto Adige continueranno la loro collaborazione anche per gli anni 2014/15. Pertanto, si presenteranno insieme durante vari eventi.

#### PREMI E CERTIFICAZIONI ATTUALI



Informazioni su: [www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata](http://www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata)