

pausa caffè

Il consumo di decaffeinato sta crescendo di anno in anno e sempre più persone scelgono il piacere di una tazza di caffè senza incorrere negli effetti di un'eccessiva assunzione di caffeina durante la giornata. Si sente spesso usare l'aggettivo "naturale" per indicare diverse tipologie di alimenti e bevande, e anche il decaffeinato non sfugge a questa ambigua definizione. Infatti, tutta la produzione di caffè decaffeinato avviene mediante processi industriali con diverse sostanze (acqua, anidride carbonica liquida e supercritica, acetato di etile e diclorometano), utilizzate in particolari condizioni di temperatura e pressione al fine di estrarre la caffeina, riducendone il contenuto al di sotto dello 0,1%, secondo le normative europee vigenti.

L'unico caffè che potrebbe fregiarsi dell'appellativo di "decaffeinato naturale" sarebbe quello nato come tale (cioè



ABUSATENE PURE

**CONOSCERE E APPREZZARE
LA QUALITÀ
DI UN DECAFFEINATO,
SFATANDO PREGIUDIZI
E FORNENDO
UTILI INFORMAZIONI,
ANCHE PER I NOSTRI CLIENTI**

con caffeina \square 0,1%) dalla pianta di caffè: ad oggi, solo esperimenti in laboratorio hanno portato ad una riduzione del tenore di caffeina, ma lontano dal risultato necessario. Inoltre, è da considerare che la caffeina rappresenta una difesa naturale della pianta e la sua assenza potrebbe quindi comportare diverse problematiche, anche sulla qualità in tazza.

Sfatato questo mito, ricordiamo anche che la caffeina ha diversi effetti benefici per l'organismo. Un effetto a breve termine è quello meramente edonistico che deriva dall'aroma, dal gusto e dal retrogusto del caffè, ovvero, dal "piacere" di una buona tazza. Esistono gli effetti a medio termine dovuti alla molecola della caffeina, quali l'aumento del livello di attenzione, il rafforzamento della memoria e una maggiore energia. E i vantaggi del caffè sull'organismo sono riscontrabili anche nel lungo periodo: a titolo d'esempio, la caffeina ha un potere antiossidante e fornisce una protezione contro lo sviluppo delle malattie epatiche.

Tuttavia, si può incorrere in effetti indesiderati quali l'eccitazione, l'insonnia e l'irritabilità. La metabolizzazione epatica della caffeina influenza la quantità della molecola che avrà poi il suo effetto sul corpo umano. Questo fattore gioca un ruolo importante nella risposta individuale alla sostanza ed è dovuto essenzialmente alle singole predisposizioni genetiche.

Per ridurre l'incidenza di alcuni piccoli disturbi, è consigliabile alternare l'uso del caffè decaffeinato a quello normale, senza mai rinunciare al piacere di berlo. Si tratta di una valida soluzione per

chi ad esempio supera la soglia massima giornaliera di caffeina raccomandata (indicativamente più di 3-4 tazze al giorno) ma desidera godersi il piacere di un caffè in più e per chi, per problemi di salute, deve limitarne l'assunzione. Il decaffeinato mantiene gli effetti positivi del caffè descritti in precedenza, evitando le controindicazioni e mantenendo inalterata la qualità in tazza. Per anni si è ritenuto che il decaffeinato fosse un caffè di bassa qualità, soprattutto perché i torrefattori utilizzavano miscele di seconda scelta per la decaffeinizzazione, credendo che il processo alterasse il gusto a tal punto da ritenere inutile decaffeinizzare un caffè di buona qualità. In realtà, un buon caffè rimane tale anche dopo il processo, mentre un caffè di bassa qualità può addirittura migliorare le proprie caratteristiche organolettiche in tazza, grazie alla rimozione di sostanze responsabili di alcuni aromi negativi.

Senza dubbio esistono caffè più adatti alla decaffeinizzazione e l'industria sta lavorando per offrire un prodotto di qualità sempre migliore al fine di mostrare al consumatore più esigente e competente il giusto valore del decaffeinato. Al momento quindi, ogni commento negativo su quest'ultimo appare infondato. Una riprova è il fatto che anche gli assaggiatori esperti trovano difficoltà a distinguere un caffè decaffeinato da uno che non lo sia.

Alcune problematiche nella resa di un decaffeinato di alta qualità possono verificarsi, ad esempio, a causa dell'invecchiamento del prodotto tostato. Infatti, dato che il suo consumo è minore rispetto al caffè normale, le confezioni rimangono spesso esposte all'aria per un periodo troppo lungo causando ossidazione



ed irrancidimento del prodotto.

Per quanto riguarda la qualità in tazza, la decaffeinizzazione porta ad una lieve esaltazione dell'acidità percepita e una leggera perdita di corpo dovuta alla rimozione di alcune cere e lipidi presenti in natura sulla superficie del chicco. Tali differenze sono però difficilmente riscontrabili anche da assaggiatori esperti e, inoltre, la stessa eliminazione delle cere rende il prodotto più leggero e digeribile.

Un fattore importante derivante dall'utilizzo di determinate tecnologie nel processo di decaffeinizzazione, è che tramite quest'ultimo possono essere eliminati quei difetti del caffè verde (ad esempio, il tricloroanisolo e la geosmina) che causano gli aromi negativi responsabili del gusto "rio" (per rio s'intende un carattere pronunciato di medicinale) o "muffa" in tazza.

Inoltre, tecniche opportunamente modificate per l'estrazione dal caffè verde possono eliminare l'eventuale presenza di metaboliti fungini come l'Ocratossina A, molto dannosa per la salute. L'azienda **Demus**, leader nel settore della decaffeinizzazione di caffè verde dal 1962 (vedi box), ha brevettato un processo di detossificazione da eseguire sulle eventuali partite di caffè verde contaminate dall'Ocratossina A ed il laboratorio di analisi chimico-fisiche **Demus Lab**, accreditato SINAL, annovera, tra le sue attività, le analisi sul contenuto di questa sostanza. →

IL CAFFÈ DECAFFEINATO: VERO O FALSO?

- | | |
|--|-------|
| • Il decaffeinato, essendo prodotto industriale, può far male alla salute | FALSO |
| • È consigliabile alternare l'uso del decaffeinato al caffè normale per evitare un'eccessiva assunzione di caffeina | VERO |
| • Il caffè decaffeinato è un caffè di bassa qualità | FALSO |
| • La decaffeinizzazione permette di eliminare alcune sostanze responsabili di aromi spiacevoli in tazza | VERO |
| • All'assaggio è evidente che il caffè è stato decaffeinato | FALSO |
| • Già sul caffè tostato non è rilevabile alcuna traccia di sostanze usate per l'estrazione della caffeina quali il diclorometano | VERO |
| • Il consumo di decaffeinato sta crescendo e conquistando mercato | VERO |
| • Un caffè eccellente rimane tale anche dopo il processo di decaffeinizzazione | VERO |
| • L'eliminazione delle cere, che ricoprono i chicchi di caffè, rende il prodotto più leggero e digeribile | VERO |
| • Esiste un decaffeinato naturale | FALSO |

Formare per credere

Demus Lab effettua i necessari controlli sui parametri fondamentali che garantiscono la qualità dei prodotti alimentari e la loro conformità alle normative vigenti. In particolare, per il settore caffè, vengono svolte le analisi relative al contenuto di caffeina nelle miscele di caffè tostato, al contenuto di Ocratossina A, all'eventuale residuo di caffeina e di diclorometano sul caffè decaffeinato e al tenore di umidità.

L'attività del laboratorio si concentra nell'offrire un supporto alle aziende del settore, come torrefattori e crudisti, per garantire le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto lungo tutta la filiera produttiva. I tecnici di Demus Lab sono in grado di effettuare ispezioni e campionamenti sul caffè in arrivo presso il Porto di Trieste, oppure classificare i campioni di origine per verificarne la rispondenza ai requisiti richiesti. Sul prodotto torrefatto, Demus Lab offre un supporto per la verifica delle caratteristiche organolettiche di tazza mediante prove di assaggio, oppure tramite le analisi chimiche cui accennato in questo articolo.

Laddove siano richiesti ulteriori approfondimenti, con attenzione al controllo qualità del processo produttivo, Demus Lab mette a disposizione esperti collaboratori per una visita in loco e per attività di consulenza; un'altra importante branca operativa è l'attività di Ricerca & Sviluppo sul caffè.

L'offerta comprende altresì una fitta panoramica di corsi di formazione nei vari settori della produzione del caffè, per permettere ai clienti di introdurre in azienda le verifiche ed i controlli necessari per una qualità del prodotto costante nel tempo. Si va dalla classificazione del caffè verde all'assaggio del caffè, passando per gli approfondimenti sulla creazione e tostatura della miscela per l'espresso. I percorsi formativi vengono per lo più raggruppati in cicli e distribuiti su più giornate. I corsi possono venir conformati alle singole richieste e si adattano agli argomenti di maggiore interesse. A seconda delle necessità, sono realizzabili corsi presso le sedi dei clienti e in lingua non italiana.

L'attività di formazione, in crescita e perfezionamento, si rivolge alla molte figure professionali del settore caffeeicolo (dal crudista al torrefattore, dal trader al barman). Al variare delle competenze e delle specifiche necessità dei partecipanti, i docenti e i consulenti organizzano variegati percorsi e recentemente sono stati avviati nuovi e ambiziosi progetti di formazione al fine di abbracciare il mondo del caffè nella sua globalità, contemplando nuove tematiche quali il franchising nella caffetteria, la creazione dei menu e delle ricette a base di caffè, la ricerca organolettica dell'abbinamento caffè e vino.

C.C.



DA MEDAGLIA D'ORO

Le miscele di Caffè Alberto, Pappagallo Oro e Pappagallo Rosso, hanno vinto la medaglia d'oro all'International Coffee Tasting 2008 di Brescia, nella categoria Miscela Italiana per Espresso Bar. Si tratta di un concorso che ha visto la partecipazione di oltre 120 caffè da tutto il mondo.

Dal 1961 Caffè Alberto seleziona le miscele e attraverso assaggi quotidiani offre un prodotto uniforme, nonostante le miscele si modifichino assecondando la stagionalità del prodotto (www.caffealberto.it).