



Il caffè: glossario essenziale per conoscere il caffè - Diba 70 distributori professionali, rassegna stampa

📍 Mappa

□

diba 70 distributori professionali Diba 70, marchio storico dell'azienda Di.B.A., offre servizi di ristoro mediante l'installazione e gestione di una vasta gamma di distributori automatici per alimenti e bevande, in comodato d'uso gratuito, su gran parte del territorio toscano. I servizi sono dedicati alla casa, all'ufficio, all'azienda o all'ente pubblico con una specializzazione particolare al settore Hotellerie Restaurant Café. La collaborazione con grandi marchi del settore vending nazionale e internazionale, le certificazioni di qualità e sicurezza, la tecnologia, la formazione del personale, l'attenzione ai grandi temi dell'ambiente e della responsabilità sociale, i valori e principi di riferimento, con sentono l'offerta di servizi efficienti ed efficaci. Mission La pausa e i momenti di ristorazione dei nostri clienti sono fondamentali per il resto delle loro attività. Oltre alla qualità dei prodotti e alla semplicità d'uso delle tecnologie ci sono importanti relazioni umane che si creano vicino a una macchina da caffè, a un distributore automatico, a un bancone piuttosto che seduti a un tavolo. Sono i dettagli a fare la differenza. Ogni aspetto deve essere curato al meglio per garantire che l'ospite possa rigenerarsi fisiologicamente e nello spirito. La redditività (profitability) dell'attività d'impresa acquisisce per Diba 70 vero significato durante i processi di soddisfazione del cliente, di sviluppo delle nostre risorse umane, di rispetto delle norme di sicurezza, igieniche e qualità dei servizi, di attenzione all'ambiente e ai principi etici e di responsabilità sociale. Vision E' importante offrire la possibilità di una pausa davvero rigeneratrice, con un eccellente rapporto prezzo-qualità, a casa, in ufficio, in azienda, in albergo, al ristorante o al bar. La gratificazione Diba 70 dipende dal sentirsi parte integrante responsabile dell'ambiente economico e sociale nel quale si opera e dalla soddisfazione di ciascuno dei clienti. Valori -Responsabilità sociale ed economica verso qualsiasi soggetto che interagisce direttamente o meno con l'organizzazione Diba 70. -Attenzione all'ambiente come valore centrale del sistema economico e sociale nel quale si opera. -Attenzione costante ai principi etici e di responsabilità sociale. -Sviluppo delle risorse umane. -Soddisfazione totale del cliente attraverso servizi efficienti ed efficaci. Per la casa e l'ufficio Diba 70 offre le migliori miscele di caffè Illy, Lavazza, Oriental Caffè abbinate a una vasta gamma di macchine professionali e una cornice variegata di bevande calde e tisane. OFFERTA Per l'azienda un'ampia selezione di distributori automatici di caffè e bevande calde, snack dolci e salati o biologici, acqua e bibite. Per gli alberghi e i ristoranti una vasta scelta di dispenser multi-drink interamente prodotti in Italia con tante soluzioni espresso, caffè in grani, latte fresco, fresh brew, french press, instant. Accredia, l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accreditamento, ha riconosciuto a Di.B.A. la certificazione ISO 9001 e lo standard OHSAS 18001. Diba 70 garantisce la grande praticità, qualità e igiene dei distributori in comodato d'uso gratuito, l'utilizzo costante e di prodotti di prima qualità, il trasporto gratuito dei prodotti, la manutenzione e l'assistenza tecnica gratuite in un tempo massimo di 24 ore dalla chiamata del cliente, la copertura assicurativa contro i danni. Di.B.A. s.n.c. Via di Fugnano, 5 - 53037 San Gimignano Tel. 0577 90.71.06 - info@dibasg.com Mobile / Whatsapp 348 54.60.116

📄 Descrizione

Sono molti i termini appartenenti al mondo del caffè: dalle varietà ai metodi di estrazione, dai nomi delle macchine a quelli delle lavorazioni del chicco. Ogni torrefattore, nel corso della nostra indagine alla ricerca delle migliori realtà della Penisola, ha introdotto alcune parole chiave. Da conoscere per approfondire tutto quanto c'è da sapere riguardo al caffè. Per questo abbiamo voluto riunirle tutte qui, così come ci sono state spiegate dagli esperti, in un glossario essenziale per i neofiti che vogliano approcciare questo settore in modo non superficiale. Aeropress Metodo di estrazione che funziona per pressione e immersione. Il caffè così estratto è più torbido e corposo rispetto a quello ricavato da altri procedimenti, con un fruttato più intenso e un'acidità inferiore. Arabica Specie di caffè coltivata soprattutto nel Sud e Centro America e nell'Africa orientale. Il chicco di Arabica è più allungato e ovale rispetto a quello della Robusta; il gusto è meno amaro e con intense sensazioni aromatiche. Barista Professionista del caffè in grado di consigliare i clienti e divulgare informazioni sul caffè di qualità. Il barista è il fulcro e l'ultimo anello dell'intera catena del processo lavorativo del caffè. Beneficio Termine spagnolo con cui si intende il luogo dove viene lavorato il caffè dopo essere raccolto. Nel beneficio il caffè viene lavato per essere poi spedito nei paesi consumatori. Black honey Processo di lavorazione della drupa; le drupe migliori vengono depolate e lavorate per avere i chicchi migliori. Cappuccino Bevanda costituita da caffè espresso e latte montato a crema con trama finissima e senza bolle visibili. Capsula Contenitore rigido in plastica o alluminio contenente caffè da usare con le macchine per espresso. Chemex Metodo di estrazione pour over con filtro manuale. Il caffè ottenuto con metodo chemex risulta meno amaro rispetto a quello tradizionale. Cherry Kaapi Royale Varietà di Robusta pregiata. È originaria dell'India, delle regioni Mysore, Coorg e Malabar. È caratterizzata da un aroma intenso con sentori che ricordano il pane tostato. Cialda Filtro di carta preconfzionato contenente il caffè. Cup of Excellence Contest internazionale di caffè. La giuria, anch'essa internazionale, è composta da esperti del settore che si occupano di selezionare i prodotti più interessanti. Attribuisce un punteggio

gio a caffè di un paese, che poi sono venduti tramite asta, una sorta di scambio diretto dai contadini e gli acquirenti, basato sulla qualità della materia prima. I coltivatori partecipanti riescono ad ottenere, grazie all'alta qualità del prodotto che presentano, prezzi superiori alla media. Cupping Sessioni di assaggio del caffè, con percorsi di degustazione e analisi sensoriale del prodotto condotto da esperti del settore. Decaffeinato ad acqua Procedimento di estrazione della caffeina in cui i chicchi vengono immersi in acqua calda. Questo processo di decaffeinizzazione è anche detto naturale. Diclorometano Detto anche cloruro di metilene, è un solvente utilizzato per la decaffeinizzazione con metodo classico. Il diclorometano è una sostanza che volatizza al di sopra dei 40° C. Il caffè, cotto a 200° C, non ne ha traccia. Drip Metodo di estrazione che prevede il passaggio del caffè macinato in un filtro di carta a forma di cono, leggermente bagnato con acqua calda. Sotto al filtro, viene posizionata una bilancia per controllare il peso del caffè. Si aggiunge l'acqua (circa il doppio della quantità di caffè), che verrà assorbita dalla polvere, che aumenta così di volume. Si versa poi altra acqua calda a filo seguendo un movimento a spirale fino ad ottenere il peso desiderato. Drupa Frutto della pianta del caffè. La drupa è costituita da una buccia, esocarpo, e la polpa, mesocarpo. I due semi contenuti all'interno della drupa sono l'unica parte del frutto ad essere utilizzata. I semi si trovano all'interno del pergamino. Espresso Bevanda ottenuta dal processo di torrefazione e macinazione dei chicchi di caffè. È prodotto attraverso la percolazione di acqua calda sotto pressione che passa attraverso uno strato di caffè macinato e pressato. Il termine espresso identifica un metodo di estrazione ottenuto con l'ausilio di una macchina che eroga acqua a 9 bar di pressione. Estrazione Processo che permette di ricavare le sostanze contenute nelle cellule dei chicchi di caffè. Ogni tipologia di caffè richiede una particolare temperatura e procedura di estrazione. Farm Termine che identifica una coltivazione di caffè, molto utilizzato per i caffè di qualità Filtro Il filtro o caffè filtro si prepara per infusione della polvere del caffè in acqua bollente. French press Metodo di estrazione con filtro (stantuffo) a rete metallica. Lo stantuffo viene abbassato verso il fondo del bicchiere e la polvere di caffè viene compressa per separare la parte liquida da quella solida. Fully washed Caffè lavato, ovvero immerso in acqua per circa 12 ore fino a fermentazione. Gli enzimi presenti nell'acqua distruggono la pectina e i residui di polpa senza intaccare il chicco. Una volta fermentato, il chicco viene immerso in appositi canalini in cui viene lavato e poi asciugato al sole. Il caffè fully washed ha un aroma molto intenso perché il processo di fermentazione riesce ad esaltarne acidità e note aromatiche. Il metodo lavato tradizionale consuma circa 100 lt di acqua per ottenere 1kg di caffè verde. Latte Art Creazioni di disegni sulla superficie del caffè attraverso il versamento della crema di latte e l'utilizzo della lattiera. La Latte Art è una pratica nata in Italia negli anni '70. Macinatura Processo di polverizzazione dei chicchi di caffè tostati. La macinatura può essere fine o grossa Metodo Naturale processo di essiccazione della drupa che esalta la dolcezza e il corpo del caffè Miscela o blend Caffè frutto della combinazione di più origini. Si possono avere miscele

di sola Arabica o di diverse percentuali di Arabica e Robusta. Moka Caffettiera ideata da Alfonso Bialetti e composta da 4 elementi in alluminio o acciaio. La caldaia o bollitore, in cui viene inserita l'acqua, il filtro metallico, il bricco superiore, dotato di un ulteriore filtro, e la valvola di sicurezza che previene un aumento eccessivo della pressione nella caldaia. Monorigine Caffè proveniente da una singola piantagione. Le condizioni pedoclimatiche di un luogo specifico conferiscono al chicco delle caratteristiche precise, che diventano espressione di un territorio. Napoletana Caffetteria in alluminio costituita da un serbatoio d'acqua, un contenitore di caffè, un filtro, un serbatoio per la bevanda e un coperchio. Quando l'acqua arriva a ebollizione, il vapore fuoriesce dal foro del serbatoio d'acqua e la caffettiera deve essere capovolta. L'acqua passa verso il basso attraverso il caffè e viene raccolta nel contenitore. Pour over Letteralmente 'versare sopra': metodo che prevede che l'acqua venga versata con precisione direttamente sopra la polvere del caffè nel filtro. Ristretto Caffè realizzato con minore quantitativo d'acqua e minore estrazione, più intenso e concentrato. Il risultato è una bevanda meno equilibrata per la mancanza delle altre componenti che formano un espresso perfetto. Robusta Specie di caffè coltivata maggiormente nella zona ovest dell'Africa e nell'estremo Oriente. I chicchi hanno una forma più arrotondata rispetto a quelli di Arabica; il gusto è corposo, più amaro e spesso può portare con sé note sgradevoli. È considerata una varietà meno pregiata. Sifone Caffetteria composta da due caraffe contenenti acqua e polvere di caffè e collegate da un passaggio stretto. L'acqua nella caraffa inferiore viene scaldata da una fiamma e passa in quella superiore dove si mescola con la polvere di caffè. Una volta spenta la fiamma, la pressione all'interno della camera inferiore inizia a diminuire e il caffè scende dal contenitore superiore. Specialty coffee Termine introdotto alla fine degli anni '70 che individua i chicchi di caffè migliori. Sono caffè originari di territori con particolari condizioni climatiche e che non presentano difetti. Si può definire "specialty" un caffè verde che abbia ottenuto più di 80 punti durante la seduta di assaggio secondo i parametri della SCAA. Lo specialty coffee è un caffè che ha una caratteristica e un aroma ben definito e pronunciato. Specialty Coffee Association of Europe (SCAE) Rete di professionisti dell'industria del caffè provenienti da più di 90 paesi diversi, che si occupa di stabilire uno standard di eccellenza nell'analisi del caffè. In Italia è presente con il Chapter Nazionale, che conta 500 soci tra aziende e baristi, e si occupa di formazione e divulgazione del caffè di qualità. Tannato di caseina Molecola derivata dall'unione della caseina (generata da una sovraebollizione del latte) e l'acido tannico del caffè. È un composto difficile da digerire che si ottiene quando il latte supera la temperatura di 70°C. Torrefattore In passato, con il termine torrefattore si intendeva colui che tosta i chicchi di caffè. Oggi, il torrefattore è spesso identificato con il titolare dell'azienda Torrefazione o Tostatura Processo che consiste nel portare i chicchi di caffè a temperature elevate, fra i 190° C (tostatura chiara) e i 230°C (tostatura scura). Tostatore Colui che tosta i chicchi di caffè e ne segue il processo di torrefazione Varietà Elemento presente all'interno di una specie di caffè che conferisce

sce le diverse caratteristiche aromatiche V60 Metodo di estrazione chiamato così per l'angolazione interna del filtro (60°). Metodo pour over con il quale si ottiene un caffè dal corpo leggero e il gusto definito, simile ad un'infusione ricca di note aromatiche. L'acqua va versata a 96 gradi. Vittoria a torcia Macchina tostatrice degli anni '50, alimentata da un sistema a gas con un metodo a torcia. Questo consente di effettuare una tostatura diretta dalla fiamma a bassa temperatura, esaltando gli aromi e le caratteristiche del caffè. a cura di Michela Becchi, Gambero Rosso in collaborazione con Davide Cobelli, coordinatore della formazione di SCAE Italia Grazie ai torrefattori che hanno collaborato a questo glossario: Leonardo Lelli, Enrico Meschini, Massimo Bonini, Alessandro Staderini, Alberto Trabatti, Francesco Sanapo, Stefano Andreis, Riccardo Spinnato, Maela Galli, Monica Forcella, Stefano Rivò, Federico Rizzi, Mauro Cipolla, Lorenzo Bottoni, Luigi Paternoster.

Contatti

Diba 70 Distributori Professional i HoReCa

Tel. 0577 90.71.06

<https://diba70shop.it/>

Via di Fugnano, 5, San Gimignano,
53037

Diba 70 Hotellerie Restaurant Café
Assistenza tecnica e contact center
7 giorni su 7 phone + 39 0577 90.7
1.06 mobile + 39 348 64.50.116 ho
reca.service@dibasg.com Diba 70 S
hop, via di Fugnano 5 a San Gimign
ano Dal lunedì al venerdì 09:00-13:
00 / 15:00-19:00 Sabato 09:00-13:0
0