



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Qual è la differenza tra un espresso e un caffè filtro?

Lun 27/11/2017 - 11:37

La differenza tra un espresso e un caffè filtro dipende sia dalla durata del processo di tostatura dei chicchi, sia dal metodo di preparazione del caffè.

Per l'espresso i chicchi vengono tostati molto più a lungo che per il caffè filtrato, cosa che dona loro un colore più scuro e un aroma più intenso. Con la tostatura il contenuto d'acqua del caffè crudo si riduce e gli acidi caffeici in esso racchiusi si scompongono parzialmente.

Per la preparazione dell'espresso i chicchi vengono macinati finemente affinché aumenti la superficie che viene a contatto con l'acqua durante la preparazione del caffè. Il caffè finemente macinato e pressato viene estratto attraverso un filtro, con acqua non caldissima ma sotto pressione, nell'arco di circa 25 secondi. Grazie alla pressione, sulla superficie del caffè si forma un sottile strato cremoso.

Per la preparazione del caffè filtro, invece, la macinatura dei chicchi deve essere più grossa, o per meglio dire media. Sulla polvere così ottenuta viene versata acqua molto calda, non sotto pressione, e il caffè viene così estratto per diversi minuti attraverso un filtro di carta.

Per lo stomaco l'espresso è considerato meno aggressivo del caffè filtro, poiché durante la preparazione viene estratta una minore quantità di acidi, di sostanze amare e di caffeina. Al contrario delle opinioni correnti, infatti, una tazzina di caffè espresso contiene molta meno caffeina di una tazza di caffè filtro; il gusto più intenso dell'espresso dipende dal fatto che per prepararlo si usa meno acqua. Ulteriori differenze possono dipendere dalla qualità di caffè utilizzata (Arabica, Robusta) o dalla relativa miscela.