

# Un tipo tosto



## IL GUSTO RICCO DEL CAFFÈ

A CURA DI **CONGUSTO**

monobrand italiano veramente indiscusso.

Ma tra le poche eccellenze del nostro panorama probabilmente l'unico che ancora tosta il caffè a fiamma è Gianni Frasi, il cui caffè è addirittura indicato nei menù dei ristoranti d'eccellenza.

La tostatura è un momento molto delicato e fondamentale per la resa perfetta del caffè.

È da questo processo che nasce l'aroma del caffè, quel gusto inconfondibile che lo rende unico al palato degli esperti gustatori. È una trasformazione fisica di colori e volumi, ed anche chimica di profumi e densità.

Il margine d'errore varia da uno a tre secondi, e ciò spiega perché la maggioranza dei torrefattori usi la fiamma indiretta e tosti il caffè per induzione.

Gianni Frasi invece corre il rischio, ma non sbaglia e mostra il suo punto di vista in una intervista a Il Giornale.

È forse il massimo esperto di caffè che ci sia in Italia, scelto da numerosi droghieri, baristi, pasticciieri e ristoratori, per cui produce il caffè con macchinari che risalgono agli Anni '50 nel suo laboratorio

Il caffè è uno degli elementi fondamentali delle nostre abitudini culinarie. Per iniziare la giornata, al termine di un buon pasto, come pausa di lavoro è un'ottima bevanda a cui nessun italiano sa rinunciare.

Proprio perché ne siamo grandi estimatori, siamo anche molto critici e molto esigenti.

Cerchiamo quel sapore unico, che ci accompagni e ci dia l'energia necessaria per affrontare tutti i nostri impegni.

Per molti è forza allo stato liquido, per altri è sinonimo di relax. Alcuni subiscono le sue conseguenze, "vittime" della caffeina a cui attribuiscono le proprie ansie, ma sono molto di più le persone che invece considerano il momento del caffè una pausa meritata, un modo veloce per staccare la spina e ritagliarsi un attimo tutto per sé.

Esistono molte varietà, molti produttori e diversi metodi di torrefazione, e forse per questo manca un



Giamaica (...quando un nome spiega più di mille parole...).

Si osserva il colore: quando il chicco diventa color "tonaca di frate" è il momento giusto, in cui gli aromi del caffè esplodono.

È in quell'istante che bisogna imprigionarli all'interno, altrimenti il caffè perde tutto il suo gusto, il suo significato. Perciò un espresso non può farlo chiunque: secondo Frasi si deve essere almeno un grande chef.

Ma Gianni Frasi non ha consacrato la propria vita solo al caffè.

Negli anni '80 rovistando tra vecchie fatture trovò anche alcuni ordinativi di pepe nero di Sarawak proprio perché un tempo le due merci viaggiavano insieme.

Pepe e caffè, stesso colore, stessa intensità di sapore, un'unica passione.

Così inizia un'altra avventura accompagnata dall'amico Celso Fadelli, esperto internazionale di

profumi e prodotti d'eccellenza.

Il processo del caffè è affascinante e coinvolgente che dovrebbe essere vissuto in diretta, magari durante un tour all'interno delle aziende italiane più importanti, per mettere a confronto metodi e punti di vista differenti, ed anche semplicemente per vivere un momento di team cooking decisamente unico.

Il caffè è una passione, uno stile di vita, una piacevole droga che si può abbinare anche alle ricette più golose per un'esplosione di contrasti tra dolce e amaro, i due lati della vita.



## I CORSI CONGUSTO

### GUSTO E BENESSERE: IL CIOCCOLATO

N 1 lezione sabato 13 dicembre dalle ore 16.30

Corso e massaggio: 35

Aula 2 Congusto

Durata del corso: 3 ore e 1/2

Tutto il gusto del cioccolato, delizia del palato, in un corso che riunisce in sé il piacere di tutti i sensi, dal gusto al tatto, per un viaggio nel benessere sensoriale...

### TORTE, BISCOTTI E MIGNON

N 2 lezioni lunedì 12 e 19 gennaio

In fase di definizione

### SOUFFLE' PARTY E DOLCI AL CUCCHIAIO MONOPORZIONE

N 1 lezione giovedì 19 febbraio

In fase di definizione

## UN BLOG DI GUSTO

Nasce un nuovo blog, quello della scuola di cucina Congusto dedicato a tutto ciò che riguarda il food e il gusto, il design e lo stile, il benessere e il relax, la bellezza e l'alimentazione e molto altro ancora. Congusto è sempre stata brava a ingolosire il pubblico, con i corsi, con gli eventi, con i cambiamenti. Sono passati 5 anni dalla nascita della scuola e sono successe molte cose: nuovi Chef, vecchie conoscenze, tanti partner, nuove sedi. Tutto in continua crescita e all'insegna del gusto e dello stile.



Federico Lorefice, fondatore di Congusto e padrone di casa del blog, ci ha spiegato perché di questa nuova iniziativa è molto semplicemente ci ha detto "Perché... la tecnologia è in ogni cosa, perché... bisogna stare al passo coi tempi, perché... è un'altra sfida, perché... abbiamo bisogno di comunicare, diffonderci a macchia d'olio, perché siamo affamati di novità, perché un po' di sano egocentrismo non guasta mai e infine perché ci piace". Non vi resta che cliccare su [www.congustoblog.it](http://www.congustoblog.it)!