

GAGGIA CLASSIC

COME OTTENERE UN ESPRESSO PERFETTO



PRIMA DI INIZIARE

Al primo utilizzo, è necessario **preparare il circuito secondo le istruzioni del libretto**. Consigliamo di **accendere** la macchina per tempo, così da riscaldarla, e di **preparare e riscaldare il portafiltro secondo istruzioni**.



I TRE FILTRI

I filtri in dotazione sono: **1 filtro "crema perfetta"** (per una o due tazze di caffè macinato) da utilizzare con il rompigitto emulsionatore, **1 filtro tradizionale per caffè macinato** (per una o due tazze) e **1 filtro tradizionale per cialde di carta monoporzione**. I tradizionali non richiedono l'uso del rompigitto.

Consigliamo inizialmente di utilizzare il filtro "crema perfetta" e, una volta acquisita manualità ed esperienza, passare ai filtri tradizionali, per un'esperienza da vero barista a casa.



SCEGLIERE LA MISCELA

1. QUALITÀ

La miscela deve essere sempre di **alta qualità**. In commercio vi sono moltissime varietà di caffè, ognuna con un profilo e composizione differenti, che porteranno a **diversi risultati**. Consigliamo, infatti, di sperimentare fino a trovare la vostra preferita.

2. COMPOSIZIONE

Incide sia su **gusto e aroma**, che sulla **corposità** del caffè. Per esempio, la presenza di una percentuale di varietà Robusta può portare a una crema più consistente, per la maggiore presenza di caffeina e oli.

3. MACINATURA

Suggeriamo di chiedere in torrefazione oppure di acquistare una miscela fine, specifica per macchine da caffè. È importante, però, che non sia troppo **fine** (o l'acqua vi passerà attraverso con difficoltà e il caffè uscirà con fatica, risultando in una sovra-estrazione) né troppo **grossolana** (o il caffè vi passerà attraverso troppo velocemente, risultando in un caffè sotto-estratto, annacquato, senza crema).

4. TOSTATURA

Consigliamo una **tostatura medio-chiara**, che garantisce il migliore bilanciamento tra gli aromi e i sapori del caffè. Troppo scura non permetterà di ottenere un'ottima crema. Da preferire i sistemi di torrefazione **ad aria pulita** in quanto preservano tutte le proprietà organolettiche del caffè.



LA PREPARAZIONE

Dopo aver preparato il portafiltro secondo istruzioni, aver scelto il filtro e la miscela:

1. DOSARE

La dose è legata all'**intensità** del caffè e anche alla **velocità** con cui viene estratto. L'espresso italiano per eccellenza richiede almeno **7 grammi** di macinato. Se si utilizza una dose ridotta, si otterrà un caffè meno corposo e un fondo un po' più bagnato. Pertanto, per un espresso consigliamo 1 misurino (7 gr) o anche 1,5, per due caffè, due misurini.

2. PRESSARE

Bisogna premere utilizzando l'apposito **pressino**, applicando una forza uniforme, così da ottenere una superficie piana e ben livellata. **Pulire** poi, con il palmo della mano, i bordi del portafiltro da eventuali residui di caffè.

3. EROGARE

Agganciare il portafiltro al gruppo da sinistra verso destra. Attendere che si accenda la spia e premere il tasto **caffè** per avviare l'erogazione. Una volta raggiunta la quantità in tazza desiderata, premerlo nuovamente per terminarla.