

Ma il caffè in polvere si deve conservare in ?! frigorifero, o no

Recentemente mi sono sentita rimproverare perché non tenevo
...il caffè in frigorifero

Sinceramente la cosa mi ha colto di sorpresa. D'istinto la mia prima
risposta è stata: "Ma che dici?" Vista però la determinazione del mio
interlocutore, ho deciso come al mio solito di approfondire
.l'argomento andando a fondo alla questione

...Sentiamo un po' di pareri

**Lucia Galasso, Direttore Scientifico presso Museo della
Civiltà Contadina e dell'Ulivo e apicoltrice**

*Che io sappia in frigorifero si conserva meglio sia l'aroma –
. (che il sapore (io sempre in frigo*

Samuele Vergari di Foodwinebeer.it

.No, io lo tengo al buio e in un luogo fresco e asciutto –

Raffaella Fortunato di cookartmagazine.com

*C'è una linea di pensiero che va in questa direzione. Io lo –
.tengo in un luogo asciutto e in un barattolo con tappo a vite*

Teresio Nardi, Capo Condotta Slow Food – Oltrepò Pavese

*Io lo conservo nella dispensa, in un luogo asciutto e nel –
.barattolo*

Vuole il caso che, a son di chiedere qui e là, mi sono imbattuta nello
stand del **Caffè Corsini** a TUTTOFOOD 2013, la fiera dell'agroalimentare
.a Milano

Qui ho posto il quesito a Enrico Gigliarelli Direttore Vendite, e a Santi Anedotti Direttore Commerciale dell'azienda. Grazie allo loro esperienza pluridecennale ho potuto appurare che, **la cosa importante per la conservazione del caffè, è la chiusura ermetica del contenitore**

Riducendo il contatto del prodotto con l'aria se ne permette la conservazione e il mantenimento dell'aroma

Per quanto concerne invece la questione "frigorifero", ho asodato che **le basse temperature raffreddano gli oli presenti nel caffè non favorendo il miglior risultato finale.** L'ideale è conservarlo ad una temperatura di 12/13 gradi. (Vi ricordate le belle dispense di una volta

Bene, sembra finalmente chiarita la questione, quindi mi preparo un ☐ !bel caffè, perché il caffè, è una cosa seria