

“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 assodato 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! ☐