

# Diploma Cantonale di Esercente

## CONOSCENZE PROFESSIONALI GENERALI – MODULO 3 – 10/2023



**COMPETENZE:** L'esercente sa organizzare e controllare il settore del servizio. Egli realizza la propria offerta di bevande e organizza la procedura di vendita gastronomica, tenendo conto delle aspettative dei clienti e della tutela della gioventù.

**ARGOMENTO TRATTATO:** Il Caffè e la Birra

**DOCENTE:** Mauro Baccarin

---

### Il caffè

**1. QUALI SONO LE QUALITÀ DI CAFFÈ PIÙ PREGIATE/USATE?**

*Arabica e robusta. L'arabica ha un chicco più ovalizzato mentre la robusta è più rotondo.*

---

**2. COME SI CHIAMA IL PROCEDIMENTO PER TOSTARE IL CAFFÈ?**

*Tostatura o torrefazione.*

*Serve ad eliminare gli oli dannosi al caffè e ad aromatizzare il gusto più o meno forte del caffè.*

---

**3. QUANT'È LA PORZIONE IN GRAMMI DI UN CAFFÈ ESPRESSO?**

*Circa 8 grammi*

---

**4. COSA DEVE OSSERVARE UN ESERCENTE NELLA MESCITA DEL CAFFÈ?**

- *La macchina del caffè*
    - *Pressione*
    - *Temperatura*
    - *Manutenzione*
  - *il macinino*
  - *la grammatura*
  - *le tazze sempre calde*
  - *la conservazione del caffè.*
- 

**5. QUANTO TEMPO E DOVE SI CONSERVA IL CAFFÈ?**

*Dipende:*

- *in grani      circa un anno*
- *macinato     6 mesi*

*e va conservato in un ambiente fresco e buio.*

---

**6. COSA SI INTENDE PER PASTORIZZAZIONE? DOVE VIENE USATA?**

*La pastorizzazione è un processo termico utilizzato per eliminare o ridurre la presenza di microrganismi (come batteri, lieviti e muffe) negli alimenti liquidi. Solitamente, coinvolge il riscaldamento del cibo a una temperatura specifica per un periodo di tempo determinato, seguito da un rapido raffreddamento per preservare le proprietà organolettiche del prodotto.*

---

## **7. CHE COS'È LA STERILIZZAZIONE? LO SCOPO?**

*La sterilizzazione in ambito alimentare è un processo di trattamento termico o chimico che mira a eliminare completamente tutti i microrganismi presenti negli alimenti o negli imballaggi alimentari, compresi batteri, lieviti, muffe e spore batteriche. Lo scopo principale della sterilizzazione è assicurare che il prodotto sia privo di qualsiasi forma di vita microbica, rendendolo sicuro per il consumo e aumentandone la durata di conservazione.*

---

## **La Birra**

## **8. ELENCARE LE FASI DI PRODUZIONE DELLA BIRRA**

*La produzione della birra coinvolge diverse fasi, che includono processi di preparazione, fermentazione e condizionamento. Ecco le fasi principali:*

- *Maltazione*
- *Macerazione e luppolatura*
- *Filtrazione del mosto*
- *Ebollizione*
- *Raffreddamento*
- *Fermentazione*
- *Condizionamento e maturazione*
- *Imbottigliamento o fusti*

*Ogni fase è critica per determinare le caratteristiche della birra finale, inclusi sapore, aroma, corpo e tenore alcolico. I dettagli di ciascuna fase possono variare a seconda dello stile e del processo specifico utilizzato dal birrifico.*

---

## **9. QUALI SONO I PRINCIPALI INGREDIENTI DELLA BIRRA?**

*Malto, lievito, luppolo e acqua*

---

## **10. COME AVVIENE LA PREPARAZIONE DEL MALTO?**

***Maltazione:*** *Durante questa fase, il malto d'orzo (o altri cereali maltati come frumento, mais, o riso) viene prodotto attraverso l'imbagnatura, la germinazione e l'essiccamento dei cereali. La maltazione induce la formazione degli enzimi necessari per la successiva fase di produzione.*

---

## **11. COSA AVVIENE NELLA PREPARAZIONE DEL MOSTO?**

***Macerazione e luppolatura:*** *Il malto viene frantumato e mescolato con acqua calda in un processo chiamato macerazione. Gli enzimi presenti nel malto attivano la conversione degli amidi in zuccheri fermentabili. In questa fase, viene anche*

aggiunto il luppolo, che conferisce amaro, aroma e contribuisce alla conservazione della birra.

**Filtrazione del mosto:** Dopo la macerazione, il mosto (la soluzione zuccherina ottenuta dalla combinazione di malto e acqua) viene separato dai solidi di malto attraverso un processo di filtrazione. Questo mosto diventerà il liquido base per la fermentazione.

**Ebollizione:** Il mosto filtrato viene portato ad ebollizione per uccidere eventuali microrganismi, concentrare il mosto, e aggiungere i luppoli che conferiranno amaro e aroma. Durante questa fase, avviene la coagulazione delle proteine e l'evaporazione di acqua.

**Raffreddamento:** Dopo l'ebollizione, il mosto viene rapidamente raffreddato per fermare la cottura e prepararlo per la fermentazione. Il raffreddamento rapido è essenziale per evitare la contaminazione.

---

## 12. COSA AVVIENE NELLA PRIMA FERMENTAZIONE?

**Fermentazione:** Il mosto raffreddato viene trasferito in un fermentatore e il lievito viene aggiunto. Il lievito converte gli zuccheri presenti nel mosto in **alcol e anidride carbonica**, creando la birra. Questa fase può richiedere diversi giorni o settimane, a seconda del tipo di birra e del processo di fermentazione.

---

## 13. QUANTI TIPI DI FERMENTAZIONE POSSO FARE E QUALI SONO?

La differenza principale tra la birra ad alta fermentazione (ale) e quella a bassa fermentazione (lager) riguarda il tipo di lievito utilizzato e le condizioni di fermentazione. Ecco una panoramica delle caratteristiche di entrambi i tipi:

### **Birra ad alta fermentazione (Ale):**

- **Lievito:** Utilizza lieviti ad alta fermentazione, come **Saccharomyces cerevisiae**, che operano meglio a temperature più elevate (15-24°C) e tendono a lavorare più velocemente.
- **Temperatura di fermentazione:** Solitamente fermentata a temperature più elevate, generalmente **tra i 15-24°C**.
- **Tempo di fermentazione:** Di solito, il processo di fermentazione è più breve rispetto alla birra a bassa fermentazione.
- **Caratteristiche:** Le birre ad alta fermentazione spesso presentano una vasta gamma di stili e aromi diversi, con una maggiore complessità e una più ampia varietà di sapori fruttati, speziati e luppolati. Stili di birra come le Pale Ale, le Stout e le Belgian Ale sono esempi di birre ad alta fermentazione.

### **Birra a bassa fermentazione (Lager):**

- **Lievito:** Utilizza lieviti a bassa fermentazione, come **Saccharomyces pastorianus** (in passato noto come **Saccharomyces carlsbergensis**), che lavorano meglio a temperature più basse (circa 7-13°C).
- **Temperatura di fermentazione:** Richiede temperature più basse durante la fermentazione, tipicamente **tra i 7-13°C**.
- **Tempo di fermentazione:** Il processo di fermentazione è più lungo rispetto alla birra ad alta fermentazione e può richiedere periodi di maturazione più prolungati.
- **Caratteristiche:** Le birre a bassa fermentazione spesso hanno un profilo di sapore più pulito, fresco e morbido, con meno note fruttate e spesso una maggiore limpidezza. La Lager è il tipico esempio di birra a bassa fermentazione.

*Entrambi i tipi di birra offrono una vasta gamma di stili e sapori diversi, ma la scelta del lievito e le temperature di fermentazione influenzano notevolmente le caratteristiche della birra finale, compresi il gusto, l'aroma e la complessità.*

---

#### **14. COSA AVVIENE NELLA SECONDA FERMENTAZIONE?**

*Dopo la fermentazione primaria, la birra può passare attraverso un periodo di condizionamento e maturazione per migliorare il suo sapore. Questo può avvenire in serbatoi di maturazione dove la birra può subire ulteriori processi chimici e biochimici.*

---

#### **15. COME POSSO ANCHE CHIAMARE LA SECONDA FERMENTAZIONE?**

*Condizionamento e maturazione*

---

#### **16. QUALI TIPOLOGIE DI BIRRA CONOSCI?**

*Chiara, Rossa, Scura, Specialina, Trappista, Bock, Munchner, Pilsner, Dortmunder, Kolsch, Ale, Weizenbier, Weissbier.*

*Più nel dettaglio:*

- **Lager:** È una birra a bassa fermentazione, solitamente chiara e dalle note fresche e pulite. Include tipi come la Pilsner, la Vienna Lager e la Munich Helles.
- **Ale:** Le birre ad alta fermentazione, con una vasta gamma di stili e sapori diversi. Esempi includono Pale Ale, India Pale Ale (IPA), Brown Ale, Stout e Porter.
- **Wheat Beer** (birra di frumento): Spesso fatta principalmente con frumento oltre all'orzo, con un sapore morbido e talvolta caratteristiche fruttate. Include stili come Hefeweizen, Witbier e Berliner Weisse.
- **Belgian Ale:** Stili provenienti dal Belgio, noti per la loro complessità e varietà di sapori. Esempi sono la Dubbel, la Tripel e la Strong Golden Ale.
- **Sour Beer** (birra acida): Caratterizzata da sapori acidi e a volte funky, derivanti da processi di fermentazione diversi o dall'aggiunta di batteri acidi. Stili includono Gose, Berliner Weisse, e Lambic.
- **Pilsner:** Un tipo di Lager molto popolare, di solito con un colore chiaro e un sapore leggero e luppolato.
- **IPA** (India Pale Ale): Celebre per i suoi sapori luppolati, amari e aromatici. Comprende varianti come la West Coast IPA, la New England IPA e la Double IPA.
- **Stout e Porter:** Birre scure, con sapori tostati, caffè e cioccolato. Mentre le Stout sono spesso più corpose, le Porter tendono ad essere più leggere.
- **Barleywine:** Una birra forte, ricca e dolce, spesso con un alto tenore alcolico e note di frutta secca e caramello.
- **Scotch Ale:** Birre robuste e dolci, spesso con note di caramello e frutta scura.
- **Saison:** Originaria del Belgio, è spesso caratterizzata da un sapore speziato, agrumato e terroso.

*Queste sono solo alcune delle molte tipologie di birra disponibili in base alla tradizione, alle preferenze regionali e alle innovazioni dei birrifici artigianali.*

---

17. **COS'E', A COSA SERVE E CHE GUSTO DONA IL LUPPOLO ALLA BIRRA?**  
*Il luppolo è una pianta sempreverde aromatizzante, conservante e chiarificatore. Dona un gusto amaro e favorisce la formazione della schiuma.*
- 
18. **QUALI SONO LE NORME IMPORTANTI CHE DEVE RISPETTARE UN'ESERCENTE PER LA MESCITA DELLA BIRRA?**
- *Bicchiere pulito*
  - *buona conservazione della birra*
  - *manutenzione regolare dell'impianto*
  - *controllare la data di scadenza delle bottiglie di birra.*
- 
19. **QUALI SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA FERMENTAZIONE?**  
*Lievito + zucchero*
- 
20. **DOVE E PER QUANTO TEMPO CONSERVO LA BIRRA**  
*In cantina o in cella frigo (migliore) al buio. Se è in bottiglia si conserva anche fino ad un anno, nel fusto 6 mesi. Quando il fusto viene attaccato è bene consumare la birra entro 2 giorni.*
- 
21. **QUALI POSSONO ESSERE LE CAUSE PER LA QUALE LA BIRRA NON FA SCHIUMA DURANTE LA MESCITA?**
- *Bicchiere unto*
  - *Sporco*
  - *uso elevato di detersivo e brillantante*
  - *bicchiere troppo caldo*
  - *birra scaduta*
- 
22. **COSA AVVIENE DURANTE LA SACCARIFICAZIONE?**  
*La farina di malto viene miscelata con acqua calda*
- 
23. **COME DEVE ESSERE L'ACQUA NELLA PREPARAZIONE DELLA BIRRA?**  
*Povera di calcare e biologicamente impeccabile (acqua di sorgente).*
- 
24. **QUALI SONO LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI CHE DIFFERENZIANO UNA BIRRA CHIARA DA UNA SCURA?**
- *Il colore e il gusto.*
  - ***Birra chiara:** torrefazione bassa, molto luppolo, bassa fermentazione, conservazione lunga.*
  - ***Birra scura:** torrefazione alta, meno luppolo, alta fermentazione, conservazione media.*
- 
25. **ALL'ESAME VISIVO PERCHE' UNA BIRRA CHIARA È MOLTO DIFFERENTE DA QUELLA SCURA?**  
*Perché la birra chiara ha una torrefazione bassa, molto luppolo, bassa fermentazione.*

**26. ALL'ESAME GUSTATIVO PERCHE' UNA BIRRA SCURA È MOLTO DIFFERENTE DA QUELLA CHIARA?**

*Perché quella scura ha subito torrefazione alta, meno luppolo, alta fermentazione.*

---

**27. COSA AVVIENE DURANTE LA COTTURA?**

*Il mosto filtrato viene portato ad ebollizione per uccidere eventuali microrganismi, concentrare il mosto, e aggiungere i luppoli a dipendenza della tipologia di birra che voglio ottenere (Blonde, Ipa, Red) che conferiranno amaro e aroma. Durante questa fase, avviene la coagulazione delle proteine e l'evaporazione di acqua.*

---

**28. QUALI CEREALI SI USANO PER LA PREPARAZIONE DELLA BIRRA?**

*Orzo, Frumento, Mais, Riso, Avena.*

---