

GAGGIA VIVA



COME OTTENERE UN ESPRESSO PERFETTO

REGOLE IMPORTANTI

Al primo utilizzo, è necessario **preparare il circuito secondo le istruzioni del libretto**. Il portafiltro pressurizzato "crema perfetta" in dotazione è studiato per permettere di ottenere sempre autentici espressi italiani, ma è comunque fondamentale **seguire passo per passo le procedure** indicate nelle istruzioni, sia che si utilizzi caffè macinato o cialde.



UTILIZZANDO CAFFÈ MACINATO

1. QUALITÀ MISCELA

Deve essere sempre di alta qualità. In commercio vi sono moltissime varietà di caffè, e ricordiamo che ognuna ha un profilo differente e porta a **diversi risultati**: consigliamo infatti di sperimentare per raggiungere il risultato desiderato, che può richiedere qualche tentativo.

2. COMPOSIZIONE MISCELA

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

3. MACINATURA MISCELA

Né 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 una sotto-estrazione, ovvero in un caffè annacquato, senza crema). Suggeriamo di sperimentare fino a trovare la vostra preferita. [*info su www.gaggia.it/linea-caffe*]

4. TOSTATURA MISCELA

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

5. DOSE

L'espresso italiano per eccellenza richiede almeno **7 grammi** di macinato. Pertanto, consigliamo 1 misurino (7gr) o anche 1,5 per un caffè, due misurini per due caffè. Se si utilizza una dose ridotta, si otterrà un caffè meno corposo.

6. PRESSATURA

Il portafiltro pressurizzato compie da sé questa operazione, ma è consigliabile **livellare** leggermente il macinato nel filtro utilizzando il retro del misurino in dotazione.



UTILIZZANDO CIALDE

1. TIPOLOGIA

Valgono le regole 1 e 2 per il macinato: diverse miscele portano a differenti risultati. Inoltre, ricordiamo che la cialda standard deve avere **44mm** di diametro e deve essere ben sigillata, con **7 grammi** di caffè pressato al suo interno.

2. PROCEDIMENTO CORRETTO

È necessario seguire le istruzioni riportate sul libretto. Accendere la macchina e attendere che la spia "macchina pronta" si illumini. Per il primo caffè:
a. Inserire l'apposito **adattatore** nel portafiltro (parte convessa in basso), e posizionare sopra di esso il **filtro** per cialde. Non inserire la cialda!
b. Agganciare il portafiltro alla macchina. **Erogare** un po' di acqua (girando la manopola verso sinistra, poi riportandola al centro). Il portafiltro è riscaldato.
c. **Sganciarlo e svuotarlo** dell'acqua in eccesso. Non asciugarlo.
d. Collocare al suo interno la **cialda** in modo che aderisca bene.
e. Ruotare nuovamente la manopola verso destra per erogare il caffè, e riportarla in centro per interrompere l'erogazione. Il caffè è pronto.