



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

MENU

SOCIAL NETWORK:
ATTENZIONE AGLI EFFETTI COLLATERALI

GARANTE
PER LA PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

QUALITA'

Gli Italiani e il caffè

Il 93% predilige il caffè espresso. Le regole per il vero e buon caffè espresso italiano tradizionale

Il caffè è la seconda bevanda dopo l'acqua più bevuta nel mondo. La Finlandia detiene il primato europeo del consumo di caffè ma sono certamente gli Italiani i più esigenti in materia e soprattutto coloro che amano reputarsi veri intenditori di questa bevanda.

Il 95% lo beve abitualmente, da gustare principalmente tra le mura domestiche (92%) o al bar (72%). Il 58% dice di berlo per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata e il 77% di chi beve caffè lo fa tutti i giorni appena sveglio. Il caffè però è anche un momento di relax (53%) e al contempo un piacere (47%) e un rito (37%) da consumare insieme agli altri. (fonte: Coffee Monitor 2018, Nomisma).

Il caffè espresso è in assoluto il tipo di caffè prediletto, che però viene consumato in tanti modi diversi, ristretto, lungo, macchiato, in tazza piccola, in vetro e l'elenco potrebbe continuare, ma quanti sanno davvero come va preparato e gustato il vero caffè espresso italiano? E quanti entrando in un bar sanno riconoscere se il caffè espresso che viene loro servito sia stato preparato come tradizione vuole?

Il **Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale** ha stilato un Disciplinare, condiviso con il **Comitato Italiano del Caffè**, che detta le buone regole per il caffè italiano tradizionale sia per i torrefattori che per gli esercenti. Prima di tutto per definirsi italiano, il caffè deve essere composto da una miscela, torrefatto e confezionato in Italia.

Il torrefattore poi dovrà rispettare due parametri importanti:

- La **temperatura di torrefazione**, che dovrà, orientativamente, essere compresa tra i 200° ed i 225° ed effettuata con il tradizionale sistema a tamburo rotante.
- Il **tempo di tostatura** potrà variare dai 12 ai 20 minuti circa.

L'esercente poi dovrà utilizzare le macchine professionali da bar ed i macinadosatori prodotti in Italia, nonché miscela di caffè in grani. Le macchine e tutti gli accessori vanno mantenuti ben puliti per evitare di alterare il sapore del caffè: i residui vecchi irrancidiscono e la polvere macinata se resta fuori dal portafiltro durante l'estrazione potrebbe bruciare.

Ma quando si entra nel bar e si ordina il nostro caffè, cosa dobbiamo osservare? E quali sono le caratteristiche visive, olfattive e gustative del caffè espresso italiano tradizionale? A partire dal Disciplinare abbiamo ricavato i cinque fattori che aiutano l'avventore a riconoscere il vero caffè espresso italiano tradizionale. Vediamo quali sono.

1. Il caffè in grani e la macinatura

In tanti bar si trova il caffè già macinato, ma questa abitudine comporta una perdita significativa di sentori, gusto e freschezza. Dopo solo 15 minuti dalla macinazione infatti, il prodotto ha già perso circa il 65% degli aromi. Va quindi usato unicamente il **caffè in grani** che dovrà essere macinato con una grammatura che può variare tra i 7 e i 9 g., avendo cura di farlo rimanere nel dosatore il minor tempo possibile. Anche se mantenuto in grani il caffè va conservato in appositi contenitori che vanno puliti periodicamente poiché l'olio contenuto all'interno dei chicchi di caffè può ossidare al contatto con l'aria e irrancidire.

2. L'estrazione della bevanda

Il tempo di contatto fra acqua e caffè è ciò che influenza l'estrazione delle componenti aromatiche presenti all'interno del chicco. Maggiore è l'estrazione e maggiore è il numero di sostanze idrosolubili all'interno della bevanda. Questo però non è necessariamente un bene, perché alcune di queste sostanze non sono gradevoli, per cui l'obiettivo finale è quello di trovare il giusto equilibrio. Il **tempo di erogazione** è tra i 20 e i 27 secondi.

3. L'aroma

L'aroma dovrà essere gradevole ed intenso (ad es. con note floreali e di cioccolato), il gusto pieno gradevolmente amaro e mai astringente. Se sentiamo la necessità di aggiungere molto zucchero significa che il caffè non è stato preparato correttamente

o che sono stati trascurati alcuni passaggi di pulizia. La macinatura vecchia infatti tende a irrancidire e alterare l'aroma del caffè.

4. Come deve essere servito

Il contenuto in tazzina dovrà essere tra i 13 e i 26 g. ad una temperatura tra i 90°C e i 96°C (ma per questo dobbiamo affidarci al nostro barista di fiducia). Il caffè dovrà essere servito preferibilmente in **tazzine di porcellana** con il fondo più stretto rispetto all'imboccatura e di spessore adeguato a mantenere la temperatura.

5. La crema

E poi dobbiamo prestare attenzione alla crema. Il Caffè Espresso Italiano Tradizionale per essere considerato tale si dovrà presentare con una crema uniforme e persistente per almeno 120 secondi dal termine di erogazione della bevanda non rimescolata.

About il **Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale**

Il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale nasce il 15 settembre 2014 a Treviso con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e tutelare il Caffè Espresso Italiano tradizionale presso gli operatori del settore e presso i consumatori. Possono entrare a far parte del Consorzio le imprese e gli enti del settore del caffè, quali torrefattori, produttori di caffè e di macchine per il caffè e di altre attrezzature inerenti alla produzione o erogazione del caffè che condividano lo scopo consortile ed abbiano la sede e la produzione in Italia.

Il Consorzio è composto da imprese del settore sparse nel territorio nazionale, e da alcuni enti che sostengono con convinzione questo progetto, tra gli altri il Gruppo Italiano Torrefattori (socio costituente) e la **Federazione Nazionale Pubblici Esercizi**. Dal 2015 ad oggi il Consorzio è impegnato anche nell'ottenimento della candidatura all'UNESCO per il riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Umanità del **Caffè Espresso Italiano Tradizionale**.

Per ulteriori informazioni www.espressoitalianotradizionale.it

Ufficio stampa

Mediatyche, Sara Orsenigo – sara.orsenigo@mediatyche.it

Le nostre rubriche



IL FALSO ITALIANO

Commercio estero, record storico per l'alimentare italiano

18 Luglio / A cura di R. Rabachino



LA BORSA DELLA SPESA

L'aglio

11 Luglio / A cura di Enza Bettelli



IL BENESSERE A TAVOLA

I cibi per abbronzarsi

8 Luglio / A cura di G. Dalla Via



DAL MONDO DEL VINO E DELLA VITE

Vino, export made in Italy cresce di un +8 in volume

18 Luglio / A cura di R. Rabachino



INCONTRI CON L'AGROALIMENTARE

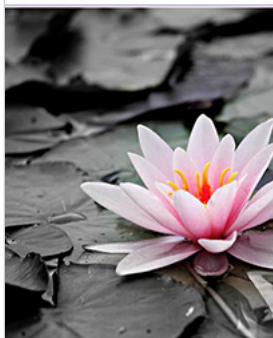
Calendario degli eventi più tipici in Italia e dintorni

A cura di ASA



ASA Maga

Anno 3 - Numero 10 - Marzo 2019
LA RIVISTA DELL'ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA
Registrazione Tribunale n. 407/1968 - Tutti i diritti riservati - Di. Reg. Rep.



Marzo 2019 / Clicca sull'immagine

VISITA IL SITO DI ASA



L'universo del "biologico" e c
terra alla tavola

A cura di Gudrun Dalla Via
Con la collaborazione di Rossar
bio@asa-press.com

LE CONVENZIONI
PER I PROPRI AS

Links

Cerca nel sito

ASA Uffici Stampa

Photogallery



www.asa-press.com | Sito a cura di Enza Bettelli.

Il contenuto del sito è soggetto a copyright. Per i testi obbligo di citare fonte e autore.

Per le immagini chiedere l'autorizzazione a asa.web@asa-press.com

P.IVA 97131350155

[Cookie & Privacy Policy](#)