

Le 5 regole per gustare il caffè perfetto

Redatto il disciplinare per gli esercenti e i torrefattori

Redazione ANSA ROMA 24 luglio 2019 14:28



ROMA - Elaborate le cinque regole da seguire per gustare il caffè italiano tradizionale perfetto. A promuoverle è il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale che ha stilato un disciplinare con il Comitato Italiano del Caffè. Il vademecum, diretto a torrefattori e ad esercenti, stabilisce per prima cosa che per definirsi italiano il caffè deve essere composto da una "miscela, torrefatto e confezionato in Italia".

Al torrefattore viene chiesto che la temperatura di torrefazione deve essere compresa tra i 200° ed i 225° ed effettuata con il tradizionale sistema a tamburo rotante. Per il tempo di tostatura è lasciata invece una variazione dai 12 ai 20 minuti circa. All'esercente è chiesto di utilizzare le macchine professionali. Per riconoscere il vero caffè espresso italiano tradizionale viene consigliato di controllare se viene usato caffè in grani da macinare con una grammatura tra i 7 e i 9 grammi. Se è già macinato - ricordano gli esperti - si ha una perdita significativa di profumo, gusto e freschezza.

Tra le raccomandazioni suggerite c'è poi quella che il tempo di erogazione deve essere tra i 20 e i 27 secondi per avere un buon prodotto aromatico. L'aroma deve essere gradevole ed

intenso e il gusto amaro e mai astringente. Va servito in tazzina, preferibilmente di porcellana, tra i 13 e i 26 grammi ad una temperatura tra i 90°C e i 96°C. Infine la crema deve essere uniforme e persistente per almeno 120 secondi.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

AD



Vedi un solo animale? Vai oltre l'apparenza, prenditi cura del tuo amico
Amore Animale Shop

MERCURE CHAMBERY CENTRE
Accor Hotels

AD



Bebè di 18 mesi muore in crociera - Mondo



Genialloyd: assicura la tua auto online, scopri il prezzo
Genialloyd, l'assicurazione online

Don't forget your weekend away
La Maison Rouge



Pattinatrici morte, morta anche la zia - Cronaca



Missione fisico da spiaggia: con questo frullato proteico mantieni i buoni propositi per l'anno nuovo!
foodspring