

PROSEGUE L'ITER DI CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE A PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO



Caffè MORENO
IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO

15.2° NAPLES HORECANEWSLETTER.COM HORECATV.IT

Traduci il sito nella tua LINGUA

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PAWAFÉ

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER
AGENDA PARTNERS CONTATTACI

TUTTE LE NEWS Brita a Host 2019: "Water is not a comp

Home Attualità Prosegue l'iter di candidatura del Caffè Espresso Italiano Tradizionale a patrimonio immateriale...

NOTIZIE ATTUALITÀ PRODOTTI CAFFÈ

Traduci l'articolo nella tua lingua

Prosegue l'iter di candidatura del Caffè Espresso Italiano Tradizionale a patrimonio immateriale Unesco

Da Redazione - 14 Ottobre 2019 0



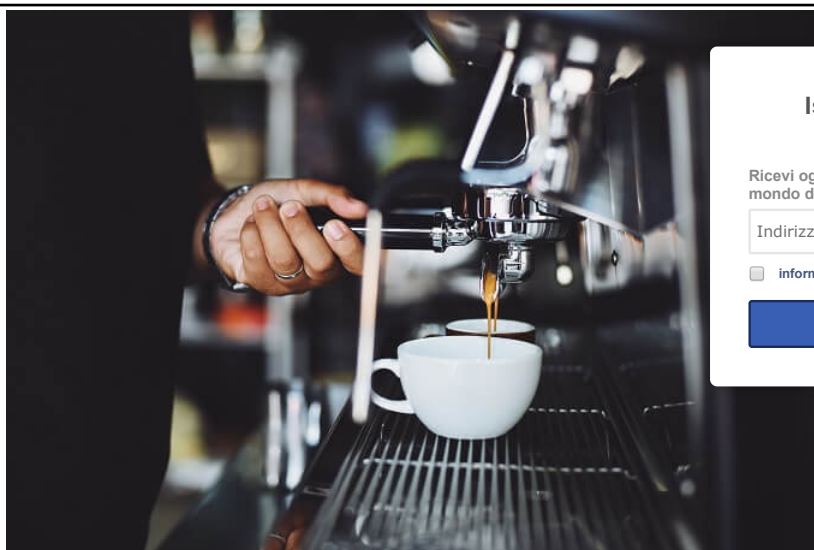
Tutelare e ufficializzare il vero caffè espresso italiano e proteggere la cultura e la tradizione dell'Italia, terzo Paese al mondo (dopo la Germania e Belgio) per i volumi di esportazione di caffè in tutte le sue forme. Per il **Consorzio del Caffè Espresso Italiano Tradizionale (CTCEIT)** è questo il valore della **candidatura a patrimonio immateriale dell'umanità**.

Qualità e tradizione che vengono avvalorate nella domanda di candidatura grazie anche alla nascita del **Primo Disciplinare del Caffè Espresso Italiano Tradizionale**, sviluppato insieme al **Comitato Italiano del Caffè** e all'**INEI** per sancire le buone regole per ottenere il vero espresso italiano nei bar o nelle caffetterie.

Oltre ad essere già a buon punto del percorso istituzionale, a sostegno della candidatura il CTCEIT ha previsto un **tour nei locali storici delle principali città**, in particolare nelle Città Creative Unesco in Italia: **Bologna** (musica), **Fabriano** (artigianato e arte popolare), **Roma** (cinema), **Parma** (gastronomia), **Torino** (design), **Milano** (letteratura), **Pesaro** (musica), **Carrara** (artigianato e arte popolare), **Alba** (gastronomia).

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

PROSEGUE LITER DI CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE A PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO



Iscriviti all'Horeca Newsletter

Ricevi ogni giorno le ultime notizie sul mondo dell'Ho.Re.Ca. e dell'Out of Home

 informativa sulla privacy

Il tour si svolgerà per:

- insegnare come si prepara il vero caffè espresso italiano;
- trasformare ogni barista in un ambasciatore del gusto;
- favorire il dialogo con i portatori di interesse sul valore culturale e sociale del caffè: tradizione, gestualità, memoria e condivisione.

Sono queste le prime azioni pronte ad essere messe in campo dal Consorzio di tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale per raggiungere l'obiettivo principale: fare in modo che l'Unesco riconosca il caffè italiano quale patrimonio immateriale dell'umanità.

*“Questa – sottolinea il **Presidente del Consorzio, Giorgio Caballini di Sassoferrato** – è un'operazione identitaria e di promozione di un'eccellenza famosa in tutto il mondo. Gli italiani hanno inventato sia il caffè espresso che la macchina che si trova in tutti i bar. Attorno al chicco di caffè è nata un'occasione di lavoro per tante persone e tante generazioni. Valorizzare sia la bevanda che l'intero settore dovrebbe essere una priorità per il Governo del nuovo umanesimo, per citare il Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte”.*

Per questo, il Consorzio nei giorni scorsi ha scritto al neo Ministro delle Politiche Agricole, **Teresa Bellanova**, invitandola a valorizzare e promuovere la richiesta di candidatura nelle sedi opportune, accelerandone l'iter così come fatto dal governo di Ankara nel 2013 con il caffè turco.

I NUMERI DEL COMPARTO

In Italia, nel Settore Caffè (*Fonte: Comitato Italiano Caffè*), operano **più di 800 torrefazioni con circa 7.000 addetti** e quindi tante famiglie che ne ricavano benefici, oltre ai 150.000 pubblici esercizi che somministrano il caffè espresso italiano tradizionale.

I DATI DELLA COMUNITÀ NAZIONALE

In Italia, i consumi annuali pro capite di caffè nel 2018 sono di **5,9 kg**, in aumento (5,3%) rispetto al 2017.

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).

PROSEGUE LITER DI CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE A PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO



×

Iscriviti all'Horeca Newsletter

Ricevi ogni giorno le ultime notizie sul mondo dell'Ho.Re.Ca. e dell'Out of Home

Indirizzo email

informativa sulla privacy

Iscriviti

CINQUE REGOLE PER UN BUON CAFFÈ ESPRESSO

Macchiato, corretto, schiumato, lungo, corto, nocciolato, caldo, freddo, con la panna, col gelato.

Le variazioni sul tema sono infinite, ma il caffè espresso italiano, quello vero, è uno solo e per prepararlo in maniera corretta occorre seguire alcune semplici regole.

1. Caffè in grani macinati al momento

Dopo 15 minuti dalla macinazione infatti, il caffè perde il 65% dei suoi 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.

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. Il tempo di erogazione ideale è tra i 20 e i 27 secondi.

3. L'aroma

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, oppure che non è stato usato un prodotto di qualità.

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

5. La 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.



PROSEGUE LITER DI CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE A PATRIMONIO IMMATERIALE UNESCO

Il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale è nato il 15 settembre del 2014 e ha per oggetto principale la promozione, la valorizzazione e la tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale presso gli operatori del settore e presso i consumatori, mediante la richiesta all'UNESCO il riconoscimento di Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Possono entrare a far parte del Consorzio le imprese e gli enti del settore del caffè, quali produttori di caffè e di macchine per il caffè e di altre attrezzature inerenti alla produzione del caffè che condividano lo scopo consortile ed abbiano la sede e la produzione in Italia. Questo progetto e la convinzione della necessità di tutelare il caffè espresso italiano tradizionale spinto il Consorzio a dotarsi, per la prima volta in Italia, di un Disciplinare che detta le buche il caffè italiano tradizionale sia per i torrefattori che per gli esercenti.

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo

Invia



Suggerisci una correzione all'articolo 

TAGS	CAFFÈ	CAFFÈ ESPRESSO	CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE	CONSORZIO DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE
CTCEIT	ESPRESSO	HORECA	NOTIZIA	NOTIZIE
			PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ UNESCO	



Redazione

✕

Iscriviti all'Horeca Newsletter

Ricevi ogni giorno le ultime notizie sul mondo dell'Ho.Re.Ca. e dell'Out of Home

Indirizzo email

informativa sulla privacy

Iscriviti