

CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ: LA CORSA DEL CAFFÈ VERSO LUNESCO



Consorzio di tutela del caffè: la corsa del caffè verso l'Unesco

Ad Host, presso lo spazio Fipe la presentazione della candidatura a patrimonio dell'umanità

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 16/10/2019

Il Consorzio di tutela del Caffè espresso italiano tradizionale durante le giornate di Host, invita la stampa a visitare il padiglione 14 per scoprire tutto sul percorso di candidatura che vede il caffè espresso italiano impegnato ad ottenere il riconoscimento di patrimonio immateriale dell'Unesco.

In una nota il Consorzio afferma che ogni giorno, **da venerdì 18 a domenica 20 ottobre**, saremo a disposizione dei giornalisti per fornire tutte le informazioni relative al percorso di candidatura, oltre ad approfondimenti sul mondo del caffè.

Padiglione 14 stand M14-M20-N13-N19 Fieramilano Rho

CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ: LA CORSA DEL CAFFÈ VERSO LUNESCO



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).

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%)**.

CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ: LA CORSA DEL CAFFÈ VERSO LUNESCO

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**).

5 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.



L'Autore

Donato Troiano