



30 — Caffè

L'espresso in corsa per diventare patrimonio Unesco

LARA LORETI

Le 5 regole per un buon espresso



1 Usare caffè in grani macinati al momento
Dopo 15 minuti dalla macinazione, infatti, il caffè perde il 65% dei suoi aromi. La grammatura può variare tra i 7 e i 9 g



2 L'estrazione
Il tempo di contatto fra acqua e caffè è ciò che influenza l'estrazione delle componenti aromatiche presenti nel 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



4 Come deve essere servito
Il contenuto in tazzina dovrà essere tra i 13 e i 26 grammi a una temperatura tra i 90°C e i 96°C. Servire preferibilmente in tazzine di porcellana



5 La crema
Il Caffè Espresso Italiano Tradizionale per essere considerato tale si deve presentare con una crema uniforme e persistente per almeno 120 secondi dal termine di erogazione della bevanda non rimescolata

Le abitudini degli italiani

5,9 kg il consumo annuale pro capite
(+5,3% rispetto al 2017)

95% lo beve abitualmente tra le mura domestiche (92%) o al bar (72%)

58% per trovare la carica necessaria

77% lo beve tutti i giorni appena sveglio

53% in un momento di relax

37% come rito in compagnia

Caffè —

UN ESPRESSO PER L'UMANITÀ

Il Consorzio bussa alla porta dell'Unesco per ottenere il riconoscimento di patrimonio immateriale: "È simbolo di cultura"

Lara Loreti

Torino

Bach gli ha dedicato una Cantata umoristica. «Smetti di bere caffè altrimenti ti vieto di sposarti», dice il padre alla figlia nell'opera del musicista tedesco. Ma lei non rinuncia a quella tazzina di porcellana calda di bontà. Da Drupi e Battisti, dalla ricetta di Cicerinella di De André alla tazzulella di Pino Daniele fino a Max Gazzè, la musica dà il suo tributo al caffè, che in Italia vanta un fatturato che sfiora i **4 miliardi**. In particolare a quello italiano per eccellenza: l'espresso, l'unico con la crema, che deve essere tigrata, senza bolle e durare almeno 120 secondi, con il liquido che scende lentamente.

È per valorizzare questo prodotto, unico nel suo genere, **simbolo di cultura**, che il Consorzio di tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale ha presentato la domanda per ottenere il riconoscimento di Patrimonio immateriale

dell'umanità Unesco.

Il dossier

Gli esperti sono al lavoro da tre anni: a marzo 2016 è stato protocollato il dossier della candidatura alla commissione italiana Unesco per poi passare ai ministeri competenti. E la scorsa settimana il Consorzio ha scritto al **ministero dell'Agricoltura**, dove la pratica è in istruttoria. «Abbiamo chiesto alla ministra Teresa Bellanova un incontro per fare il punto - dice Giorgio Caballini, presidente del Consorzio e imprenditore del caffè Dersut in Triveneto - . La candidatura deve ancora entrare nella "tentative list": abbiamo anche realizzato delle video interviste insieme con l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, così come richiesto dal ministero, con un video riassuntivo che accompagnerà l'iter di candidatura. Troppi passaggi, in Italia è difficile ottenere tutto, ma credo che ora il governo dovrebbe aiutarci e scendere in campo per promuovere un'eccellenza del nostro Paese, come ha fatto l'esecutivo di Ankara nel 2013 con il caffè turco».

Il Consorzio nasce nel 2014 proprio con

questa missione: vi aderiscono produttori di macchine per il caffè, torrefazioni, associazioni come il **Gruppo italiano torrefattori** che con i suoi 250 soci è tra i fondatori, la Federazione italiana pubblici esercizi, con 150 mila bar, e altre. E c'è anche stato un progetto con il Comitato italiano del caffè (di cui fanno parte, tra gli altri Lavazza, Illy, Kimbo e così via).

I consigli

Ma perché l'espresso merita il riconoscimento? «Lo hanno inventato gli italiani, nel nostro Paese ci sono 800 torrefattori, 7000 addetti, e tutti i **produttori di macchine espresso** - continua Caballini -. È un caffè diverso dagli altri: viene estratto a 9 atmosfere con gli aromi che si esprimono nell'aria nell'arco di 20-27 secondi per non rischiare che si bruci o al contrario che diventi acquoso. È molto

concentrato: i vari bar dovrebbero mantenerlo in grani perché macinato perde gusto». E guai a perdere l'intensità che passa dal naso attraverso note floreali e di cioccolato. Lo zucchero? Se ne serve troppo vuol dire che qualcosa non va. Via libera alla tazzina di porcellana con fondo più stretto dell'imboccatura, ognuna contenente tra i 13 e 26 grammi.

Per un caffè perfetto, ecco la regola delle 4 M: la qualità della Miscela è essenziale, e ogni torrefattore ha il suo segreto: l'arabica è prevalente, l'Italia importa per lo più da Brasile

e Vietnam; poi c'è la Macchina del bar, che va pulita sempre; fondamentale la Macinatura con il giusto dosaggio; e la Mano operatore, che deve essere morbida ma non troppo. Una formula che fa volare l'export, soprattutto in Europa, Usa e Australia.

A difesa dell'espresso scende in campo lo **chef stellato Claudio Sadler**, titolare

Come si riconosce? Dalla crema tigrata, che deve durare almeno 120 secondi

dell'omonimo ristorante a Milano dove ha un suo blend fatto con 7 caffè diversi, ed è ambasciatore per Illy: «La mia miscela ha un perfetto equilibrio tra amaro, dolce e aromatico, e la giusta acidità - dice il super chef -. E avere un buon caffè a fine pasto è un must». Caffè Espresso in tazzina, ma anche in polvere in cucina: «Lo uso in pasticceria e non solo - rivela Sadler - è un buon aromatizzante, può rifinire una preparazione a cui serve un gusto amarognolo: in polvere sul risotto, e diluito con le salse per le carni rosse». Sadler sostiene la candidatura all'Unesco: «È importante valorizzare questa ricchezza». E ora non resta che aspettare. -

