

MEDIATYCHE IN PRIMA LINEA PER LA CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO A PATRIMONIO UNESCO



Siamo l'unico Paese al mondo dove esiste il **“caffè sospeso”**, un'antica (e felice) tradizione partenopea che consiste nel lasciare pagato al bar un caffè per una persona sconosciuta che, così, pur non potendosi permettere, potrà comunque berlo. **Celebrato nel cinema** (imperdibile la scena nel film **“La banda degli onesti”** del 1956 dove un caffè diventa per Totò l'occasione di spiegare come funziona il sistema capitalista), **oggetto di frasi ricorrenti** (“Giusto il tempo di un caffè”, “Prendo un caffè e arrivo”...), **declinato in innumerevoli varianti** (macchiato, schiumato, corretto, lungo, corto, nocciolato, caldo, freddo, con la panna...), l'espresso è un elemento culturale imprescindibile dell'Italia e sicuramente merita di far parte del prestigioso **Patrimonio**



immateriale dell'UNESCO, insieme all'opera dei pupi, all'arte del tenore e all'arte del violino a Cremona.

[Privacy & Cookies Policy](#)

A sostenere la candidatura è il **Consorzio di tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale (CTCEIT)**, fondato nel 2014 con l'obiettivo di tutelare questa bevanda. Noi di **Mediatyche** siamo fieri di essere stati scelti come agenzia di riferimento che seguirà tutto l'iter. La comunicazione dovrà favorire il dialogo sul valore culturale e sul mondo intorno al prodotto: la tradizione, la gestualità, la memoria e la condivisione.

“Proprio perché il caffè espresso italiano tradizionale è un fattore (uno dei pochi) capace di unificare l'intero Paese, ad ogni latitudine e qualunque dialetto si parli, il processo per la candidatura a patrimonio immateriale dell'UNESCO e la sua promozione devono diventare un processo collettivo che investa e coinvolga – a diversi livelli – tutta la comunità nazionale”, dice **Giorgio Caballini** di Sassoferato, **presidente di CTCEIT**. Qualità e tradizione dell'espresso 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.

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) – in modo da:

- ***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.***

“Questa – sottolinea Giorgio Caballini – 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.





CONSORTIUM FOR THE SAFEGUARD OF TRADITIONAL ITALIAN ESPRESSO COFFEE

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**).

LE CINQUE REGOLE PER UN BUON CAFFÈ ESPRESSO

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.

[Privacy & Cookies Policy](#)

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.



TAGS:

COMITATO ITALIANO DEL CAFFÈ

CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE

CTCEIT

ESPRESSO

GIORGIO CABALLINI

INEI

MEDIATYCHE

PATROMONIO UNESCO

TERESA BELLANOVA





Print Post

