


[Olio](#) [Vino](#) [Peperoncino](#) [Aziende Amiche](#)

[Home](#) > [Notizie](#) > PROSEGUE ITER DI CANDIDATURA DEL CAFFE' ESPRESSO ITALIANO

[NOTIZIE](#) [PEPERONCINO](#)

PROSEGUE ITER DI CANDIDATURA DEL CAFFE' ESPRESSO ITALIANO

La richiesta per tutelare e proteggere il vero caffè espresso italiano.

By [Piera Genta](#) — On Ott 10, 2019


 15

La domanda di candidatura del caffè espresso italiano a patrimonio immateriale dell'umanità contiene anche il **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)).

- per insegnare come si prepara il vero caffè espresso italiano;
- per trasformare ogni barista in un ambasciatore del gusto;
- per 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



NEWS RECENTI



GUIDA ALLE CANTINE MADE IN PIEMONTO

Ott 10, 2019



BORRACCIA "TO-GO" AI CARBONI ATTIVI:

Ott 10, 2019



PROSEGUE ITER DI CANDIDATURA DEL CAFFE' ESPRESSO...

Ott 10, 2019



SPES 1970: CIOCCOLATO DI TORINO

Ott 10, 2019

[< PREV](#) [NEXT >](#) 1 di 114



Categorie

 [Notizie](#)

 [Olio](#)

 [Peperoncino](#)

 [Vino](#)

PROSEGUE ITER DI CANDIDATURA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO

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 COMUNITA' 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 Comunità Internazionali Il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale condivide con le Comunità internazionali che hanno già, o stanno avendo, il riconoscimento di Patrimonio per l'umanità del loro Paesaggio (cultural landscapes), il progetto culturale che definisce il caffè espresso italiano tradizionale.

CINQUE REGOLE PER UN BUON CAFFÈ ESPRESSO

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.

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.

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.

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

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.

Fonte: Ufficio Stampa

