

CAFFÈ ESPRESSO A PATRIMONIO UNESCO

 SCOPRI VINOSANO

Select Language ▼

VINOSANO


Caffè come cultura, qualità, tradizione, gestualità, condivisione: per questa grande inimitabile bevanda, la più amata dagli Italiani, è stata **posta la candidatura a patrimonio immateriale dell'umanità, Unesco.**

Lo ha chiesto il **Consorzio Espresso Caffè Tradizionale** che per avvalorare la domanda ha creato il **Primo Disciplinare del Caffè Espresso** assieme al Comitato Italiano del Caffè e all'INEI con l'obiettivo di definire le buone regole per ottenere il vero espresso nei bar e nelle caffetterie. Non poteva mancare l'appello alla Ministra delle Politiche Agricole, Teresa Bellanova, per promuovere la candidatura, presso gli organi competenti, come fatto dal governo di Ankara nel 2013 con il caffè turco.



Un'operazione di identità e di promozione di una eccellenza italiana - osserva **Giorgio Caballini di Sassoferato Presidente del Consorzio** 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 - dice ancora il Presidente - sono nate occasioni di lavoro per tante persone e generazioni.

E ora veniamo ai numeri per volumi di esportazioni. L'Italia è il terzo Paese, dopo la Germania e il Belgio. I consumi annuali pro capite sono di 5,9Kg in aumento rispetto al 2017. Il 95% lo beve abitualmente, da gustare

principalmente in casa o al bar. Il 58% dice di berlo per trovare la carica mattutina e di questi la maggior parte appena sveglio tutti i giorni. Secondo Monitor Nomisma 2018, il caffè è momento di relax, piacere, da consumarsi assieme agli altri. Ma in quanti modi si beve un caffè: macchiato, liscio, corretto, corto, lungo, caldo, freddo, nocciolato, con la panna, con il gelato, al nome di colui che ne ha inventato una variante ma il **caffè, espresso italiano è uno solo:**

Caffè in grani macinati al momento con una grammatura tra i 7 e i 9 g

Estrazione della bevanda la cui erogazione ideale è tra i 20-27 secondi. Il tempo di contatto tra acqua e caffè è ciò che influenza l'estrazione delle componenti aromatiche

Importanza dell'aroma: se è necessario mettere molto zucchero significa che il caffè non è stato preparato correttamente

Servito come? In una tazzina tra i 13-26 gr preferibilmente di porcellana a una temperatura tra i 90-96°C

La crema, uniforme e persistente: **il Caffè Espresso Italiano la vuole così!**

Monica Assanta, giornalista

 TWEET

 SHARE 0

 +1

CAFFÈ ESPRESSO A PATRIMONIO UNESCO

TAG DEGLI ARTICOLI

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

CAFFÈ

MADE IN ITALY

UNESCO



SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze" - Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello stesso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma.. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

4 Ricerca. Dose moderata di alcool e effetto protettivo sui valori pressori

Degustazione: Cascina Val del Prete 5

Articoli che potrebbero interessarti



Il falso Made in Italy a quota 24 miliardi negli USA

6 13 OTT 2018 / TERRITORIO 0 COMMENTI



Viticoltura e patrimonio: il ruolo del paesaggio

6 12 AGO 2018 / TERRITORIO 0 COMMENTI



L'Italia sempre più patrimonio Unesco

6 09 LUG 2018 / CIBO&VINO 0 COMMENTI



Quale acqua per il caffè

6 05 LUG 2018 / CIBO&VINO 0 COMMENTI

DI TUTTO DI PIÙ



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario