Milano, primi passi per il Manifesto dell’espresso italiano di qualità

scae-italia-a64adeb5

Definire i **parametri che individuano il profilo di un espresso di qualità**. Far crescere ancora di più la cultura della qualità lungo tutta la filiera, dai produttori agli operatori. Incrementare nel consumatore finale la capacità di riconoscere e apprezzare un espresso veramente di qualità.

Questi gli obiettivi dell’incontro ospitato il 27 ottobre 2016 al Centro Congressi di fieramilano, con il supporto di **HostMilano** e della stessa **Fiera Milano**, e organizzato da **SCAE Italia**, capitolo italiano della **Specialty Coffee Association of Europe**. Scae Italia intende, infatti, farsi catalizzatore di un percorso che coinvolge le altre associazioni di categoria, gli esperti e in generale tutti gli attori della filiera nella definizione di un set condiviso di parametri qualitativi, oggettivi e sensoriali, di un espresso di qualità.

“Questa giornata è stata un importante punto di partenza - ha commentato **Dario Ciarlantini**, coordinatore nazionale di SCAE Italia - perché ci ha permesso di comprendere che questo percorso insieme è possibile. Abbiamo già programmato i prossimi appuntamenti, individuando gli obiettivi, le metodologie e di coinvolgere gli altri attori della filiera dopo questa prima fase di fattibilità. Ci aspettano mesi di intenso lavoro, da qui a **Host2017**, ma siamo fiduciosi che porteranno a un salto qualitativo nell’approccio all’espresso dei baristas e nella percezione dei consumatori finali, obiettivo fondamentale per alzare l’asticella della percezione della qualità”.

Prossimo passaggio sarà individuare altre figure per **ampliare ulteriormente il tavolo** e arricchirlo di preziosi contributi: esperti, taster, torrefattori, tecnici, baristas e altri protagonisti del “mondo espresso”, che coniugheranno criteri scientifici, esperienze e competenze specifiche per dare il proprio contributo. Tappa finale e fondamentale del percorso le giornate di Host2017, in Fieramilano dal 20 al 24 ottobre prossimi, nei quali saranno resi noti i risultati raggiunti.

A conferma dell’importanza che il tema della qualità - oggettiva e percepita - riveste per l’intero settore, all’incontro hanno partecipato anche esponenti di **CIC – Comitato Italiano Caffè, CSC –**

associazione dei Caffè Speciali Certificati, e UCIMAC, Costruttori Macchine per Caffè Espresso ed Attrezzature per Bar. Da alcuni anni, il mondo dell’espresso sta attraversando una profonda trasformazione. La sua crescente popolarità nel mondo porta al confronto e ad interpretazioni con diversi gusti locali, caffè e tostature molto diversi, è quindi importante definire una identità improntata ad uno stile che ci appartiene ma che non prescinde dalla qualità e da una evoluzione al passo con i tempi.