A Host 2017 il Manifesto del Caffè Espresso Italiano

apertura-163fdc20

Associazioni del mondo del caffè unitevi! L`esortazione, che parafrasa il celebre motto del Manifesto per eccellenza, descrive bene l`iniziativa promossa nell`ambito della divisione Italiana di SCAE (Specialty Coffe Association Europe), che in questa fase ha l`obbiettivo di stabilire l`identikit del caffè espresso italiano nel contesto di un sistema di coffee brewing analisys internazionalmente condiviso.

[caption id="attachment_116836" align="alignleft" width="264"]
Dario Ciarlantini, Coordinatore Nazionale di Scae (specialty coffee Association of Europe) Dario Ciarlantini, Coordinatore Nazionale di Scae (specialty coffee Association of Europe)[/caption]

L`idea del Manifesto dell`Espresso Italiano beneficia del supporto di Fiera Milano che accompagnerà SCAE in una road map di incontri che culmineranno alla fiera Host dal 20 al 24 di ottobre 2017, per presentare i risultati raggiunti con il parere tecnico di un pool di esperti selezionati e di alcune primarie associazioni del settore che hanno aderito all`operazione: CIC (Comitato Italiano Caffè), CSC (Associazione dei Caffè Speciali Certificati) e UCIMAC (Costruttori Macchine per Caffè Espresso ed Attrezzature per Bar). Dario Ciarlantini, Coordinatore nazionale di SCAE, approfondisce con Mixer i contenuti della prima riunione organizzata dall`associazione che si è svolta lo scorso 27 ottobre presso il Centro Congressi di Fieramilano.

Dottor Ciarlantini, la vostra proposta di Manifesto sembra che sia stata accettata di buon grado…

L`incontro è stato un importante punto di partenza perché ci ha permesso di comprendere che questo percorso insieme è possibile. Da qui a Host 2017 ci aspettano mesi di intenso lavoro, ma siamo fiduciosi e ci aspettiamo un salto qualitativo nell’approccio all’espresso da parte di baristi nonché nella percezione dei consumatori finali, un obiettivo fondamentale per alzare l’asticella della percezione della qualità.

Quali le finalità delle prossime tappe?

Prossimo passaggio sarà l`individuazione di altre figure per un ulteriore ampliamento del tavolo. In primis formeremo una commissione tecnica di 6-7 elementi legati per professione al concetto di caffè espresso. Li selezioneremo tra i tecnici operatori del settore, esperti, taster, torrefattori, baristi e altri protagonisti del “mondo espresso”, valutandone i curricula che otterremo a “chiamata pubblica” negli ambienti associativi.

Qual è concretamente lo scopo del Manifesto? img988

Coniugare criteri scientifici, esperienze e competenze specifiche per creare un sistema di brewing analisys dedicato esclusivamente al caffè espresso, che in concreto si tradurrà in una scheda adatta a valutarne la qualità, a partire dal momento della produzione, quando il caffè è ancora verde e sottoforma di chicchi.

Non mi dica che ancora non esisteva una scheda dopo secoli di commercio del caffé?

Non strettamente dedicata alle tipologie di somministrazione. Mi spiego. Nella maggioranza dei luoghi di produzione del caffè, i torrefattori e i cosiddetti intermediari “crudisti”, per valutare la qualità del caffè grezzo sotto forma di bevanda, applicano un metodo denominato “alla brasiliana”. Quello consigliato dalla Specialty Coffee Association of America (SCAA) che avviene per infusione dell`acqua in una tazza piena di chicchi grossolanamente macinati, quasi come il sale grosso.

E questo non è sufficiente per valutare la qualità del prodotto?

img993No, perché oggi nel mondo esistono almeno 11 modalità di preparazione del caffè: cuccuma, moka, aero press, french press per citarne alcuni. Sono questi i cosiddetti sistemi di estrazione della bevanda tra i quali possiamo annoverare anche la modalità utilizzata per il caffè espresso che, lo ricordo, si ottiene sottoponendo una miscela di chicchi finemente macinati alla percolazione dell`acqua portata a un livello di pressione tra gli 8 e 10 bar, pressione che può anche arrivare a 14 bar nelle macchine a leva. Una modalità ben diversa dall`infusione. Così è ovvio che, il sistema di estrazione alla brasiliana non generando, per esempio, alcuna crema e non potendo esaltare le note organolettiche che si ottengono mediante i procedimenti a percolazione, non possa essere considerato idoneo per valutare tutte quelle tipologie di caffè che invece potranno essere più adatte per preparare un espresso di qualità.

Quali effetti avrà sul mercato il protocollo di valutazione proposto da SCAE? img998

La scheda sarà perfezionabile negli anni e, ci tengo a dirlo, non avrà la funzione di certificazione dell`espresso, bensì fornirà solamente le linee guida per una formazione e una analisi più coerente ad appannaggio di tecnici e consumatori. Nondimeno educherà alla qualità e alla cultura che insieme alla ricerca è la mission principale di SCAE. Inoltre penso che, questo nuovo protocollo per la qualità, comporterà una revisione del sistema di catalogazione delle varie tipologie di caffè, anche in chiave commerciale. Per dirla attraverso un parallelismo con l`enologia: l`uva da tavola non è adatta per fare il passito, così come con un caffè privo di corpo non si fa l`espresso

Dario Ciarlantini, Coordinatore Nazionale di Scae (specialty coffee Association of Europe) che in Italia conta oltre 500 associati e a gennaio si unirà con l`omologa Statunitense Scaa