Caffè Milani, la scoperta dei gusti del caffè

caffe-milani-v-cafe-perdu-3a16eb86

Degustazioni, tanti workshop con estrazioni a filtro e un’offerta molto ampia tra miscele e singole origini hanno richiamato l’attenzione degli operatori allo stand di Caffè Milani, al suo esordio a Sigep. Piace la nuova miscela Action Espresso Bio.

Qui hanno trovato un momento di pausa e di incontro per “staccare” dai ritmi intensi di una manifestazione che a ogni edizione richiama sempre più visitatori, ma soprattutto hanno potuto apprendere nuove possibilità di offerta all’interno del locale bar, gelateria, pasticceria o al ristorante. La gamma dei caffè di Milani è vasta e spazia da una miscela dal gusto classico,”rotondo”, come Gran Espresso, alla nuova miscela Action Espresso Bio, che risponde alla richiesta di prodotti naturali sempre più graditi dal consumatore finale, dal decaffeinato Cuoril alle singole origini della linea Puro: diverse provenienze, ognuna con un particolare profilo di gusto.

annalisa-renziOgni giorno **Annalisa Renzi** del Centro Studi Assaggiatori di Brescia ha realizzato più sessioni di assaggio delle diverse specialità di Caffè Milani, aiutando a cogliere le peculiarità di ogni caffè: una “scoperta” che ha stupito molti. *“L’analisi parte dalla vista, che valuta alcuni aspetti della crema, quindi si passa alla parte gustativa, che prende il via dalla percezione del corpo, dell’acidità e dell’amarezza per poi “tuffarsi” negli aromi percepiti a livello olfattivo e gustativo. Ha aiutato a compiere questo percorso una mappa sensoriale del caffè: dopo avere spiegato come si compila (è molto semplice) ho lasciato il tempo di cogliere le diverse caratteristiche e di riportarle sulla scheda. Chi diceva di non essere in grado di fare queste analisi spesso è rimasto stupito di averlo fatto senza difficoltà: noi tutti abbiamo un “bagaglio” di aromi raccolti nell’arco della nostra vita. Non pensiamo di poterli trovare in un caffè, sul quale la maggior parte delle persone non è abituata a soffermarsi, come ad esempio fa con il vino. Ma il caffè è un prodotto complesso, che sa riservare molte sorprese. E più di un operatore è tornato per assaggiare diversi tipi di caffè, scoprendo un ventaglio di aromi che non si sarebbe mai aspettato”.*

Questi assaggi hanno permesso di rivalutare un prodotto come il decaffeinato, spesso “accusato” di avere poco corpo e scarsi aromi o di “sapere di chimico”. Assaggiato alla cieca, Cuoril, il decaffeinato

di Caffè Milani, ha mostrato un corpo e una ricchezza aromatica che non hanno nulla da invidiare ai caffè non privati della caffeina: è il risultato di una lavorazione attenta e rispettosa delle caratteristiche di un caffè verde di alta qualità.

daniele-salvatori_2Spunti interessanti sono venuti anche dalla parte opposta del lungo bancone all'interno dello stand, dove **Daniele Salvatori**, docente presso la UBA360 Bartending School di Mestre (VE) ha realizzato estrazioni a filtro, utilizzando il V60, l'aeropress e la french press.

"Per queste lavorazioni abbiamo utilizzato due singole origini della linea Puro tostate più chiare per permettere loro di sprigionare al meglio gli aromi e un'acidità piacevole, che è risultata gradita: un Kenya AA Top Quality, particolarmente aromatico con il suo aroma floreale e fruttato con note di agrumi, more e ribes nero e un Etiopia della regione del Sidamo, con sentori speziati e accenni di rum, cioccolato e frutta tropicale. Molti baristi sono interessati a queste preparazioni, consapevoli del fatto che le cose stanno cambiando anche in Italia, dove aumenta la richiesta di caffè particolari, e al classico espresso piano piano si affiancano altre estrazioni".

La nuova miscela bio

Accanto a Gran Espresso, che racchiude 80 anni di esperienza nell'arte di selezionare, tostare e miscelare i migliori caffè provenienti da Brasile, Centro America, Etiopia, Kenya e India, ha riscosso particolare interesse la nuova miscela Action Espresso Bio, che risponde alle più attuali richieste del mercato, in cerca di prodotti naturali, con valenze positive per la salute delle persone e il rispetto dell'ambiente. È disponibile in latta da 1chilo e in esso si trova la qualità di una miscela 100% arabica realizzata con caffè selezionati provenienti da Brasile, Etiopia, Indonesia e Perù che soddisfa i palati più raffinati. Nota curiosa: nel retrogusto si coglie un aroma insolito e piacevole di tabacco; da provare. Ha ricevuto la medaglia d'oro all'International Coffee Tasting 2016.

Caffè Milani, che in questo 2017 festeggia i suoi primi 80 anni di attività, ha ancora numerosi prodotti e iniziative da preparare.

www.caffemilani.it