Il Manifesto del Caffè Espresso: il commento di Ucimac

img487-bb73e3c2

Le associazioni della filiera presenteranno ad Host 2017 il “Manifesto del Caffè Espresso” con un sistema di parametri utili a definirne la qualità. Intervista a Maurizio Giuli, Presidente di Ucimac, partner dell’iniziativa.

Presidente, cosa ha spinto Ucimac ad aderire all’iniziativa di SCAA per la definizione del Manifesto del Caffè Espresso Italiano?

Trattandosi di un’invenzione italiana l’Espresso di qualità è un concetto che riguarda tutti gli addetti della filiera del nostro Paese, quindi i torrefattori, ma anche l’industria della macchina professionale e nondimeno i barman. Abbiamo partecipato per ascoltare le posizioni delle varie parti e per avanzare la proposta di un sistema di grading del caffè verde specifico, legato alle esigenze dell’estrazione attraverso le macchine da caffè espresso. Infatti a livello internazionale la valutazione del caffè verde avviene secondo i canoni del Cup of Excellence, che costituisce un ottimo sistema di valutazione, ma che non tiene conto di come poi quel caffè viene trasformato in bevanda. I caffè con alto grading sono sicuramente eccezionali per i diversi sistemi di estrazione, quali per esempio V60, Chemex, Aeropress, ma non sempre offrono lo stesso risultato quando vengono utilizzati per preparare l’espresso. Per tanto vorremmo proporre un secondo livello di analisi che permettesse di distinguere chiaramente un buon caffè crudo adatto per l’espresso da un buon caffè crudo adatto solo per gli altri sistemi di estrazione.

Non è la prima volta che si tenta di creare un sistema di Brewery analysis dedicato all’Espresso di qualità. Quale la posizione di Ucimac?

Riteniamo che l’Italia in quanto patria del caffè espresso possa e forse debba riappropriarsi del ruolo di guida globale.Tutti i tentativi fatti in precedenza non hanno sortito gli effetti sperati poiché prima o poi è emerso un dilemma sulla definizione di espresso: da un lato una visione più restrittiva intendeva

perseguire i canoni minimi che un caffè espresso doveva avere per poter essere denominato “italiano”; dall’altro invece vigeva una posizione più generica e pragmatica, in cui si cercava di allargare i canoni per ottenere la massima rappresentanza delle varie miscele di caffè prodotte in Italia. Fino a dieci o venti anni fa avrebbe avuto un senso, anche in chiave commerciale. Oggi l’Italia non è più un punto di riferimento perché ogni nazione nel frattempo ha sviluppato una sua accezione di caffè espresso che non sempre combacia con quella tricolore altresì in termini di qualità.

Quindi non è conveniente accostare la dicitura Espresso alla produzione italiana?

Oggi il caffè espresso è un prodotto globale. Da quando è arrivato Starbucks [ndr aprirà la prima caffetteria a Maggio a Milano] che ha diffuso la cultura del coffee shop con le ricette a base di espresso, il nostro caffè ha smesso i panni di prodotto etnico per divenire un prodotto globale. In questo contesto ha senso parlare di produzione italiana se ad essa viene associata un’immagine di qualità, cosa che a volte è messa in discussione. Per tale ragione riteniamo che questa iniziativa possa essere un’occasione utile per rendere di nuovo l’Italia promotrice di un’iniziativa capace di perfezionare il concetto di Espresso alzando l’asticella della qualità.

In che modo?

Torrefattori e barman da sempre ricercano strumenti in grado di esaltare le qualità organolettiche del prodotto. Sicché negli ultimi 15 anni la tecnologia delle macchine professionali è migliorata proprio in questa direzione. Approfondisco per chiarezza. Già più di cent’anni fa quando Moriondo ha inventato e brevettato la macchina per l’Espresso era noto che la qualità della bevanda estratta dipendeva della temperatura di percolazione. Poi si è scoperto che la temperatura ottimale per un buon caffè al bar si attesta sui 90-92° con una pressione di 8-10 bar. Oggi però le recenti tecnologie dei dispositivi, garantiscono il controllo delle temperature entro range di appena 0,2 °C, al tempo stesso offrendo al barista la possibilità di adeguare i settaggi della macchina alle specifiche esigenze dei monorigini e delle miscele di qualità. L’innovazione tecnologica è un driver importante per elevare la qualità della bevanda e, nello stesso momento, è un fattore su cui i produttori italiani dell’Ucimac stanno puntando per continuare a essere leader sulla scena mondiale. Ricordiamo che il comparto italiano delle macchine professionali per il caffè Espresso non conosce crisi ed esporta all’estero i tre quarti della produzione.

Macchine per caffè: un settore in controtendenza

no studio di ANIMA-UCIMAC presentato a luglio prevede che, il comparto dell’Industria delle macchine per caffè ad uso professionale, nel 2016 avrà un consuntivo per una produzione in valore di

circa 405 mio di €, con esportazioni di 302 mio, pari al 75% del totale commercializzato. All’interno del macro-comparto della produzione di macchinari per l’horeca, rappresentato dall’entità confindustriale ANIMA (Federazione delle Associazioni dell’industria Meccanica Varia ed Affine), quello delle macchine per caffè espresso rappresentato da UCIMAC evidenzia una crescita consistente dal 2012 e pari a circa 25 milioni di euro.