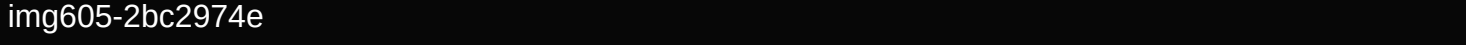
Il Manifesto dell’Espresso: il parere di Edy Bieker (Sandalj)



La proposta di Scaa relativa alla redazione di un Manifesto del Caffè Espresso Italiano non ha mancato di suscitare reazioni nel mercato. Ecco il parere di Edy Bieker, Amministratore Delegato Area Qualità e Formazione di Sandalj

Bieker, lei è stato contattato dalla SCA per fornire un contributo tecnico nell’ambito della creazione del Manifesto del caffè espresso italiano. Quale il suo approccio?

Mi è stato proposto di partecipare assieme a un gruppo, che dovrebbe prevedere la partecipazione di esperti non solo nazionali, a uno studio di fattibilità per redigere una scheda di analisi tecnica relativa al sistema di estrazione dell’espresso. Ho accettato perché ritengo necessario fare chiarezza in merito ai diversi parametri utilizzati in quella usata per la *Cup of Excellence,* o al sistema internazionalmente utilizzato definito “alla Brasiliana”, che prevede una procedura diversa basata sul principio della filtrazione, tecnica che, con tutte le sue varianti presenti sul mercato, rappresenta circa il 90% dei consumi mondiali. Ho aderito anche perché il sistema di estrazione definito “espresso” non può più essere considerato un presidio solamente italiano, ma ormai internazionale. Tuttavia, non esiste ancora una scheda d’assaggio specifica per l’espresso. Il mio approccio pertanto prevede una diffusione di quella che è la conoscenza e la cultura di ciò che si può percepire, nel male e nel bene, in una tazzina di espresso.

Quale il punto di partenza per definirne le caratteristiche?

Nel nostro ambiente alcuni di noi specificano che la parola “espresso” è il participio passato del verbo esprimere. Un passaggio che ci porta a riflettere sulla tecnica di preparazione che è appunto finalizzata a “esprimere” una bevanda fatta sul momento. Una sfumatura lessicale fondamentale che sottolinea come il procedimento sia rapido e veloce, caratteristiche che non si riscontrano negli altri sistemi: nell’attesa del riscaldamento dell’acqua, presentano tempi di attesa ben più lunghi dei 20-30

secondi tipici e necessari alla preparazione di un espresso convenzionalmente riconosciuto. L'altra peculiarità dell'espresso è la crema, una prerogativa che può essere analizzata sotto l'aspetto visivo e sensoriale. Tuttavia l'abitudine da parte dei produttori di caffè a bere e assaggiare alla "brasiliana", ha portato negli anni a definire i canoni di un "buon caffè" secondo questo sistema. Ciò comporta, un deficit di conoscenza di tutto ciò che riguarda l'analisi sensoriale legata all'espresso che coinvolge tutta la filiera che utilizza questa tecnica di estrazione, sino ad arrivare ai consumatori finali. Infatti, il procedimento per arrivare alla tazzina di espresso è ben diverso: la tostatura è più scura, quindi più intensa, la macinatura è più fine e compressa in un filtro rigido, la macchina estrae con 9 bar di pressione, in una macchina classica non a leva, con una temperatura che può variare dai 90 a 94 gradi circa. Ne consegue una bevanda molto più ristretta, con una diversa caramellizzazione degli zuccheri.

Questo cosa comporta sotto il profilo organolettico e definitorio?

Per esempio componenti di amaro più spiccate, ma non necessariamente sgradevoli. I sentori di cioccolato fondente, di nocciola, di frutta secca rappresentano note di amaro piacevoli al gusto, forse più facili da interpretare rispetto ai sentori citrici del succo di limone maturo, ma ambedue si possono percepire nell'espresso e considerare positivi. Note spiacevoli sono invece il gusto di terra, di legno e l'astringenza, che in alcuni caffè possono rappresentare una caratteristica. Questo per dire che l'amaro o altri sentori del bouquet possono essere considerati difetti oppure no. Aspetti che vanno chiariti in quanto, a seconda del mercato di consumo, ci deve essere consapevolezza da parte dell'utente finale in merito alla scelta del prodotto. Come, partendo dall'origine, ci deve essere una maggior conoscenza del produttore e a cascata di tutta la filiera successiva.

Il Manifesto dell'Espresso: la cruda realtà raccontata dagli importatori

Il Manifesto dell'Espresso: il parere di Simone Pecora (Aziende Riunite

Caffè espresso: che cos'è la piramide della qualità