Inei: quale acqua per ottenere un espresso perfetto?

img6388-09bb9e6c

Imparando ad assaggiare un caffè possiamo riconoscere chi fa della qualità il proprio credo, a partire dall’acqua: parola di Enrico Metti, direttore commerciale professional filters di Brita.



[caption id="attachment_124504" align="alignleft" width="181"] ENRICO METTI[/caption]

Che ruolo ha l’acqua nella creazione di un espresso perfetto?

L’88-92% di una tazzina di caffè è acqua. Questa ha un proprio profilo sensoriale dato dai minerali disciolti e dalle componenti aggiunte per renderla potabile (cloro). Per la preparazione di un ottimo espresso, l’acqua deve avere il giusto bilanciamento tra durezza totale e alcalinità, pH neutro ed essere priva di cloro e di sostanze estranee. Importante è il contenuto di sali di calcio e magnesio, poiché il calcio è veicolo di componenti aromatiche del caffè e struttura una crema densa, colorata e priva di bolle, mentre i bicarbonati influenzano l’acidità.

Con quali tecnologie possiamo agire sull’acqua?

L’obiettivo del trattamento dell’acqua è trovare il punto di equilibrio tra salvaguardia dell’apparecchiatura dal calcare e ottimizzazione dell’estrazione. I sistemi più evoluti a cartuccia operano una riduzione della durezza in modo mirato, la rimozione del cloro e trattengono le impurità fisiche. Ora si punta alla resa sensoriale in tazza, a cui concorrono numerose variabili: la materia prima caffè, la tostatura, i profili pressione, la macinatura, la pressione del pannello

C’è desiderio di conoscenza tra i professionisti?

Cresce la richiesta, da parte di torrefazioni e aziende costruttrici, di seminari sul tema: hanno compreso che trasferire competenze specifiche ai baristi genera valore aggiunto alla proposta del proprio prodotto. Un forte stimolo viene da professionisti sempre più attenti alla qualità. Un anello importante della catena sono poi gli installatori che sempre più dovranno saper coniugare conoscenza meccanica ed elettronica a competenze sulle interazioni tra acqua, apparecchiatura e caffè.

Cosa giunge all’utente finale di queste informazioni?

Ancora poco e solo grazie all’opera svolta da pochi baristi evoluti che danno valenza a tutte le componenti del loro servizio. Vi è un grosso fermento nel mondo del caffè e si tende a un consumo più consapevole. La qualità sarà l’elemento premiante per tutta la filiera. All’utente il compito di imparare ad assaggiare: un’ottima qualità in tazza non può prescindere da un’acqua eccellente.

Quale valore porta Inei agli attori legati alla filiera dell’espresso?

L’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) è un importante veicolo della cultura del caffè e spazio di aggregazione degli attori della filiera. Attraverso incontri e momenti di sensibilizzazione di professionisti e consumatori l’Istituto è promotore di progresso e d’informazione. Far parte dell’Inei offre il vantaggio di poter affiancare aziende che vantano ampie e variegate competenze. Rende possibile realizzare progetti che mirano a coinvolgere l’intera filiera, cosa importante in un made in



Italy che stenta a presentarsi al mondo come sistema. Ben venga quindi l’Inei.

L’Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 39 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.