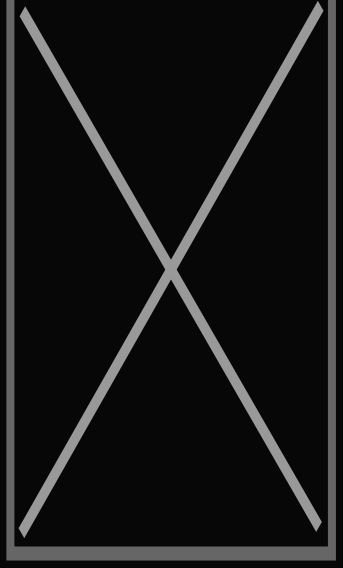
# Nuovo Espresso Italiano Tasting: manuale d’analisi sensoriale del caffè

espresso-italiano-tasting-6050960a

E’ stato per moltissimi operatori del settore del caffè un libro essenziale per la propria formazione. Torna ora in un’edizione completamente nuova: è **Espresso Italiano Tasting**, il **manuale di analisi sensoriale dell’espresso italiano**. Un best-seller a partire dalla prima edizione del 2002, una scommessa vinta dall’**Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac)** che l’ha tradotto in 11 lingue e destinato in primis alla comunità dei propri soci (più di 10mila in oltre 40 paesi del mondo) e naturalmente a chiunque desiderasse approfondire il tema.

Un libro che guardava al futuro sin dalla prima edizione. “Lo Iiac ha un anno di fondazione che lo annovera tra le organizzazioni più longeve del settore: 1993. Nato per sviluppare metodi di assaggio del caffè, ha intrecciato la sua storia di successo a quel particolare e avvincente tipo di estrazione che è l’espresso italiano – commenta **Luigi Odello**, presidente Iiac e co-autore del libro -. Ai fondatori dello Iiac è stata chiara sin da subito la necessità di avere un preciso metodo di analisi sensoriale per misurare le caratteristiche della tazzina più amata dagli italiani”.



Un libro prima di tutto di servizio e di immediata utilità al settore. “La filiera del caffè si contraddistingue infatti per essere incredibilmente frammentata nello spazio e nel tempo – continua **Carlo Odello**, consigliere Iiac e co-autore del volume – C’è quindi il rischio che le parti non si capiscano, ecco perché l’analisi sensoriale assume oggi un ruolo determinante: permette alle parti in gioco di discutere in modo efficace del prodotto e contribuisce al raggiungimento degli obiettivi che si pongono, il più nobile dei quali è offrire un espresso di qualità”.

La nuova edizione di Espresso Italiano Tasting sarà presentata a **Host 2017** a Milano dal 20 al 24 ottobre presso lo spazio dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano e dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (pad. 22, stand T32).

**Che cos'è l’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè** - L’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è un’associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. E’ stato fondato nel 1993 con l’obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per l’assaggio del caffè. Dalla sua fondazione l’Istituto ha svolto centinaia di corsi ai quali hanno partecipato più di 10.000 allievi da più di 40 paesi nel mondo. Il manuale Espresso Italiano Tasting, edito in italiano e in inglese, è stato tradotto in spagnolo, portoghese, tedesco, francese, russo, giapponese, cinese, coreano e tailandese. L’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è dotato di un importante comitato scientifico che pianifica la ricerca per garantire l’innovazione del settore: ne fanno parte docenti universitari, tecnici e professionisti. Ha inoltre filiali in Cina, Corea, Giappone e a Taiwan. Maggiori informazioni awww.assaggiatoricaffe.org.