Approvato il disciplinare del caffè espresso italiano tradizionale

dati-prezzo-caffe-al-bar-nel-mondo-tazzina-4954163b

Il **Comitato Italiano del Caffè**, il **Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale** e **Inei** hanno approvato nei giorni scorsi il **Disciplinare del Caffè Espresso Italiano Tradizionale** preparato con macchina professionale da bar e miscela di caffè in grani.

Il documento, condiviso dagli operatori del comparto caffè, ha definito i **parametri tecnici** che caratterizzano il Caffè Espresso Italiano Tradizionale, a garanzia della qualità e della tradizione della bevanda.

In particolare, sono stati individuati i parametri chimico fisici relativi alla caratterizzazione in tazza e al sistema di estrazione. A corredo di questo lavoro sono state descritte le **metodologie operative** e le **strumentazioni** idonee per condurre le analisi.

Mario Cerutti, Presidente del Comitato Italiano del Caffè, a tal proposito sottolinea: “Questo disciplinare rappresenta un risultato importante, a lungo perseguito, che rafforza il sistema Italia, il valore e la professionalità degli operatori del comparto; una garanzia ulteriore al consumatore per un prodotto di sempre maggiore qualità”.

Il documento è disponibile sul sito del Comitato Italiano del Caffè a questo link.