Caffè, nuovo protocollo di trattamento grazie a un sensore hi-tech

progettocometa-aac7264e

Bere un caffè sarà un’esperienza sempre più piacevole grazie anche alle nuove tecnologie, in particolare a un **prototipo di un nuovo sensore** appositamente realizzato per **determinare l'aroma e il gusto della tazzina attraverso l'analisi delle molecole** rilasciate durante il processo di torrefazione.

Con questo obiettivo è nato lo scorso aprile il **progetto Cometa**, i cui risultati sono stati presentati oggi a Roma. Cofinanziato con fondi comunitari dalla Regione Lazionel quadro delle attività a supporto dell’applicazione di tecnologie abilitanti nel tessuto industriale della Regione, il progetto Cometa è stato fortemente voluto dalla **Danesi Caffè**,storica azienda italiana di torrefazione fondata a Roma nel 1905 e divenuta sinonimo di cultura e tradizione del caffè espresso, che esporta in circa 50 Paesi del mondo.

Con il fine di mettere a puntoun nuovo protocollo di trattamento del caffè espresso,la Danesi ha affidato a un pool di attori della ricerca scientifica nazionale (Genechron, Enea, Università Campus Bio-Medico di Roma, in collaborazione con Crea-Alimenti e Nutrizione), il compito di realizzare una soluzione innovativa che va dalla profilazione genetica delle miscele Danesi allo sviluppo e all’utilizzo, nel processo di torrefazione, di un complesso sistema elettronico in grado di rilevare la presenza di particolari molecole in fase gassosa che si sprigionano proprio durante la tostatura.

Questo sistema innovativo per il monitoraggio di marcatori di qualità con funzione predittiva sarà di notevole utilità per l’ottimizzazione dei parametri di processo e per assicurare il mantenimento delle proprietà sensoriali intrinseche dell’espresso al di là della variabilità della materia prima.

“Le nostre antiche ricette e i nostri profili di tostatura costituiscono il punto di partenza, ma la torrefazione richiede oggi un’attenzione particolare, direi quasi ‘personalizzata’, a causa della variabilità anche delle migliori materie prime che ricerchiamo con un grande sforzo tra i produttori in

svariate aree geografiche del mondo”, spiega **Ilaria Danesi**, regista del progetto Cometa e quarta generazione della famiglia Danesi. “L’esigenza di standardizzazione nasce dalla necessità di far fronte alle molteplici problematiche connesse alla lavorazione di una materia prima quale il caffè verde, soggetta a continua variabilità dovuta in primo luogo ai cambiamenti climatici nelle varie aree geografiche di produzione e alla genetica. Noi che facciamo dell’eccellenza il nostro valore - continua Ilaria Danesi - non possiamo non considerare e gestire tali cambiamenti. Ora, come ai primi del ‘900, cerchiamo di mettere nel nostro lavoro tutta la sapienza dell’epoca corrente”.

Nell’ambito delle attività di studio del progetto Cometa, l'uso di analisi bioinformatiche ha permesso di evidenziare le componenti metaboliche, sia nel caffè in polvere che in tazzina, maggiormente associate al processo di tostatura e alle caratteristiche sensoriali alla base dell'eccellenza dell’espresso italiano. Tali risultati potranno essere utilizzati come marcatori metaboliciconnessi alle proprietà organolettiche di una particolare miscela di caffè torrefatto, capaci di discriminare i processi tecnologici su di essa applicati.

Il **sensore elettronico** realizzato con il progetto Cometa analizza le miscele di caffè per verificare la tostatura ottimale dei grani verdi, così da preservare la pregiata qualità dei prodotti Danesi attraverso un’impronta aromatica specifica per ciascuna miscela. Quanto finora ottenuto costituisce una solida base scientifica da cui partire per lo sviluppo di metodiche e sistemi da utilizzare in linea.

Una collaborazione quella tra Danesi, Genechron, Enea e Università Campus Bio-Medico di Roma, “nata per declinare in chiave moderna una tradizioneche è per noi un patrimonio prezioso da custodire e preservare, ma che deve allo stesso tempo evolversi e allinearsi ai trend del momento per continuare ad essere competitiva. Uno sforzo e un impegno che ci ha visti protagonisti per diffondere una **rinnovata visione del caffè espresso**, vero e proprio simbolo dello stile di vita degli Italiani, anche attraverso l’impiego di nuove tecnologie”, conclude Ilaria Danesi.