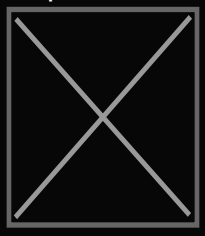
L’acqua del futuro esalta i sensi dell’espresso italiano

acqua-caffe-a127ffea



Il futuro del settore del trattamento dell’acqua per espresso è nella sempre più approfondita consapevolezza del ruolo che gioca nella creazione del profilo sensoriale dell’espresso, ce ne parla **Enrico Metti, Sales Director Professional Filters di Brita Italia**, azienda socia dell’Istituto Espresso Italiano (IEI).

Quali sono i temi attuali nel mondo del trattamento dell’acqua?
Vi è grande attenzione verso il modo in cui il sistema di trattamento influisce sulla sensorialità. Studi anglosassoni hanno in passato definito parametri di riferimento della composizione ideale dell’acqua per caffè filtro. Recentemente si sono avviate ricerche più specifiche per l’estrazione in espresso, più complesse poiché entrano in gioco variabili come pressione, temperatura, preinfusione ecc.

Com’ è l’acqua perfetta per l’espresso italiano?



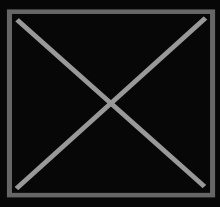
L’acqua per espresso italiano deve essere innanzitutto pulita, priva di odori e sapori estranei (senza cloro), con pH nel range della neutralità (6,5 e 7,5); la sua durezza totale e l’alcalinità devono essere bilanciate nella consapevolezza che tali parametri influiscono sulla

corretta funzionalità della macchina e influiscono sostanzialmente sullo sviluppo del profilo sensoriale; ad esempio a minor alcalinità corrisponde una maggiore acidità in tazza, mentre durezza totale troppo elevata può portare sentori di gesso e sapore amaro.

Come si sceglie il sistema di trattamento dell'acqua perfetto per l'espresso italiano?
Per prima cosa bisogna essere consapevoli delle caratteristiche dell'acqua in ingresso e quindi operare una scelta appropriata per agire in modo mirato su specifici elementi per bilanciarne il contenuto entro un intervallo di valori che, statisticamente, porta ai migliori risultati in estrazione. È però essenziale sapere quali sono le caratteristiche del caffè che vogliamo esaltare in tazza.

Tutti possono imparare come riconoscere la qualità?
È importante portare questa nuova consapevolezza sempre più a valle, tra i baristi tramite la formazione e al consumatore, seguendo l'idea: "io consumatore posso riconoscere, apprezzare e premiare nella misura in cui conosco". Abbiamo sviluppato così un approccio nuovo d'interazione con gli utenti, più diretto e coinvolgente, ricco di giochi e di assaggi, per creare esperienze memorabili ed educative.

Cosa significa per voi l'Istituto Espresso Italiano (IEI)?
Una realtà in grado di unire tutta la filiera come l'Istituto Espresso Italiano (IEI) è di fondamentale importanza per dare vita a programmi congiunti di studio che approfondiscano tematiche rilevanti nel mondo dell'espresso. IEI è il luogo ideale d'incontro, un incubatore d'idee. I bar che si fregiano del marchio IEI devono garantire alti standard qualitativi, a partire dalla scelta di miscele e attrezzature qualificate, sino all'erogazione di un prodotto eccellente tramite il servizio operato da professionisti qualificati.



L'Istituto Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 34 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.