Robusta: pro, contro, differenze con l'Arabica

coffee-plantation-345371-640-8d2b85d5

La **Robusta** è, insieme all'**Arabica**, la base di tante miscele di caffè, oggi punta al riscatto, nel segno di una maggiore qualità. Prima di tutto però va conosciuta.

PRO E CONTRO DELLA FINE ROBUSTA

PRO

? Miglior qualità in tazza per le miscele

? Innalzamento dei prezzi per gli agricoltori

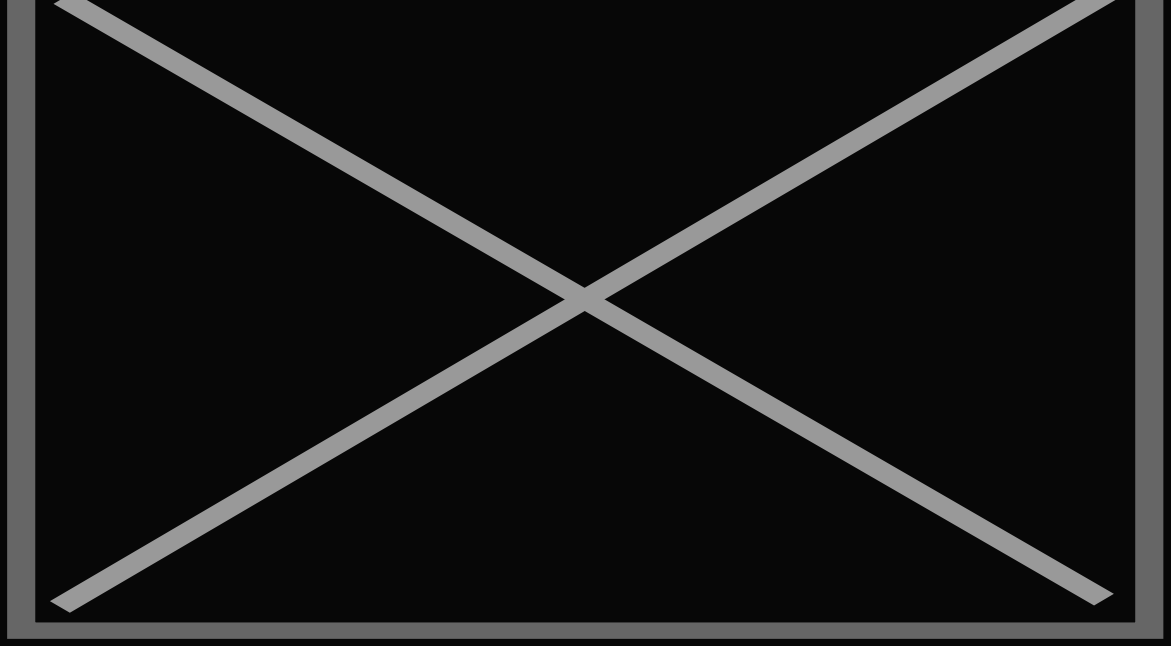
? Maggior corpo e affinità con il gusto italiano rispetto alle acidità degli specialty

CONTRO

? Rischio di trascinare in un gioco al ribasso la più pregiata Arabica

? Abbandono di zone montagnose vocate verso la pianura

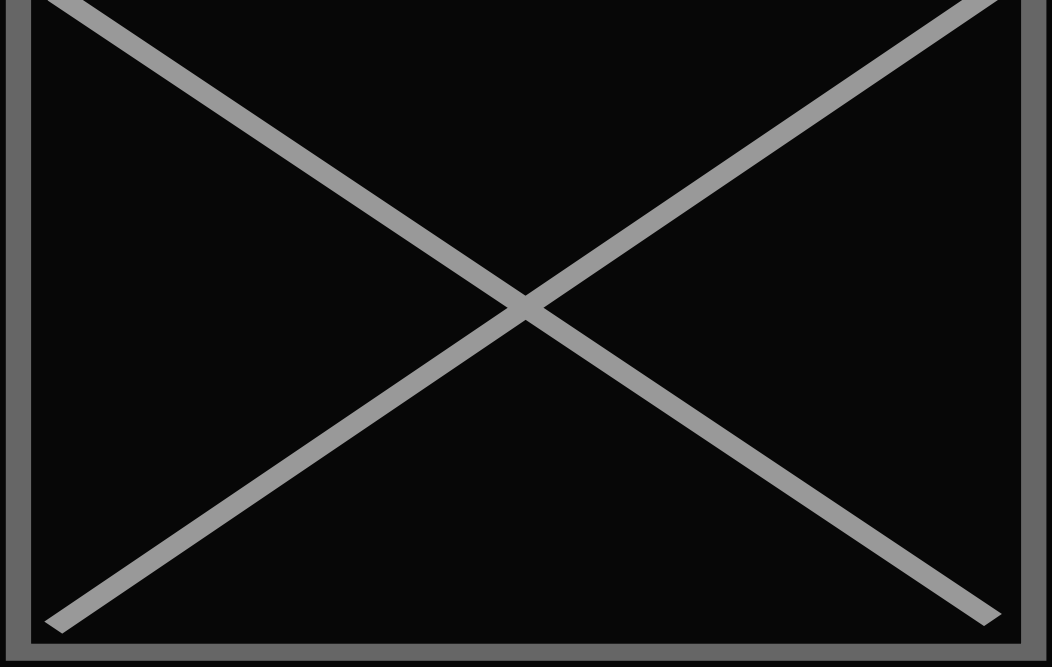
? Rallentamento dell'evoluzione del gusto del consumatore verso sentori più complessi



UN NUOVO

SISTEMA DI VALUTAZIONE PER LA ROBUSTA

Il Coffee Quality Institute (CQI) ha recentemente emanato nuovi protocolli e standard per la valutazione della Fine Robusta. E anche un Robusta Green-Grading Handbook per valutare i difetti della Robusta. Maggiori informazioni sul sito dell'istituto: https://www.coffeeinstitute.org/cqi-creates-new-fine-Robusta-resources-for-coffee-community/



PROVA DI

ASSAGGIO 100% FINE ROBUSTA

Abbiamo provato una Robusta lavata varietà Vitoria estratta con metodo espresso di Sitio Sao Lucas proveniente da São Domingos do Norte nello Stato brasiliano di Espírito Santo da Cafezal, micro torrefazione con caffetteria di Milano. Anche se all'olfatto lascia perplessi con aromi di legno, gomma, terra, il risultato è una tazza priva di acidità, fruttata con aroma di caramello e un sentore di botte di rovere

Anna Muzio *ha scritto con* ***Andrea Cuomo*** *"Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa" (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online,* ***coffeando.it***

Caffè: una Fine Robusta in tazzina