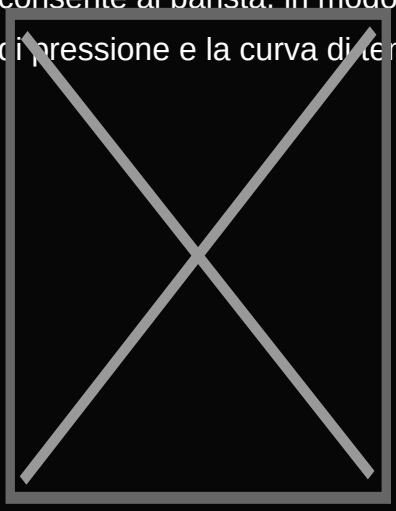
Espresso: Istruzioni Per l'Uso, il nuovo libro dedicato all'arte di fare il caffè

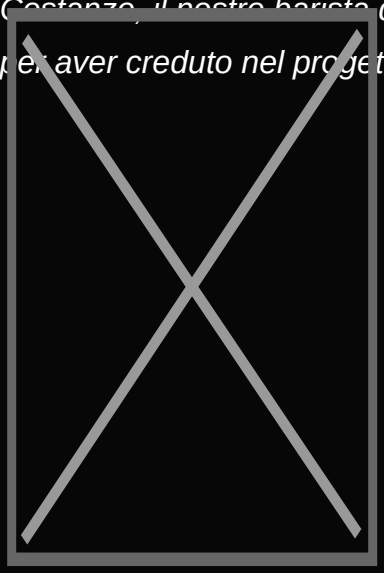
foto-1-san-marco-17502300

Si intitola “Espresso: istruzioni per l’uso. La tecnologia ‘D.’ al servizio del barista” il **nuovo libro presentato da La San Marco e scritto da Andrej Godina**, caffesperto di fama internazionale, **insieme con Mauro Illiano**, assaggiatore professionista. Presentato sabato scorso 23 ottobre a HostMilano, il volume, è l’**atto finale di un ambizioso progetto di ricerca e studio promosso dall’azienda isontina, volto a indagare e raccontare le potenzialità della nuova macchina ‘D.’,** fuoriclasse elettronica che, grazie ad un nuovo sistema di controllo dei parametri di estrazione, consente al barista, in modo semplice e intuitivo, di programmare e addirittura personalizzare il profilo di pressione e la curva di temperatura desiderati, in base alla miscela di caffè utilizzata.



Roberto Nocera, CEO La San Marco, commenta: *“La passione per il nostro lavoro e la propensione all’innovazione ci spingono sempre alla ricerca di soluzioni all’avanguardia, in grado di fondere l’esperienza con la creatività. Con questa filosofia abbiamo progettato e sviluppato ‘D.’, una macchina divertente e appagante da utilizzare, anzi direi da guidare, proprio come una vera auto sportiva. Abbiamo affidato la nostra macchina alle mani di due celeberrimi caffesperti, che dopo aver condotto approfonditi test e analisi sensoriali, ne hanno descritto le impressioni di guida in questo volume. Ringrazio Andrej Godina e Mauro Illiano per aver preso parte a*

questo entusiasmante percorso di studio e ricerca, supportati dall'inesauribile grinta di Francesco Costanzo, il nostro barista dei record; un ringraziamento speciale anche a Edizioni Medicea Firenze per aver creduto nel progetto".



I dati racchiusi nel volume sono il **risultato di un intenso e sfidante ciclo di prove e assaggi** (Sensory Masterclass) condotto dal team di Godina con il modello MBV (MultiBoiler Variant) della neonata collezione 'D.': *"Partendo dalla conoscenza della macchina e dalle sue caratteristiche tecniche, nonché del suo nuovo firmware di gestione dei parametri (profili di temperatura e di pressione), l'abbiamo messa alla prova con differenti tipologie di caffè, in modo da giungere alla redazione di un manuale per il barista che possa fungere da vademecum con cui orientarsi per estrarre al meglio i caffè presenti sul mercato"*, spiega **Godina**. *"Poter lavorare con una macchina come questa, che consente di impostare con precisione differenti parametri di estrazione, è stata una grande soddisfazione. Questo volume rappresenta un vero e proprio plusvalore per tutti coloro che sceglieranno di estrarre i loro espressi con la nuova 'D.', in quanto permetterà a chiunque, in modo semplice e intuitivo, di individuare il profilo di estrazione ideale per ogni occasione".*

"Durante la fase di test abbiamo lavorato con tre tipologie di caffè, in miscela e monorigine Specialty, proposte in quattro colori differenti di tostatura", spiega **Mauro Illiano**, assaggiatore professionista e coautore del libro. *"Per ognuna di queste abbiamo ricercato la ricetta migliore in termini di brew ratio, temperatura dell'acqua (sia in fase di preinfusione, sia durante l'estrazione), di curva di pressione e di curva di temperatura. I caffè assaggiati sono stati centinaia e ciascuno di essi, a ogni piccola variazione dei parametri di estrazione, ha presentato profili di Flavore differenti. Tutti gli assaggi sono stati registrati con la APP Cropster Cup e le valutazioni salvate sulla piattaforma web".*

Il testo sarà disponibile nelle librerie e negozi online a partire da oggi 25 ottobre.