I segreti dell’acqua per il caffè perfetto nel primo appuntamento del nuovo ciclo di webinar by Brita

20260305110411webinar16marzo-caffe01-2160x108011

Oltre l’addolcitore c’è di più. Brita svela i segreti dell’acqua per il caffè perfetto nel primo appuntamento del nuovo ciclo di Webinar 2026 con l'obiettivo di mostrare come l'acqua non è più solo una presenza silenziosa dietro il banco, ma l'ingrediente invisibile che decide la qualità visibile in tazza. Il primo appuntamento della serie di incontri online, dal titolo “Oltre l’addolcitore c’è di più. Scopri il segreto per il caffè perfetto!”, si terrà lunedì 16 marzo alle ore 15:00 in modalità live streaming.

Un confronto tra tecnologie, esperienze e sensorialità

L'evento si pone l'obiettivo di guidare i professionisti verso un radicale cambio di mentalità: l'acqua non deve essere più vissuta come una semplice necessità operativa per proteggere i macchinari, ma come un ingrediente strategico e sensoriale fondamentale. Durante il webinar, il confronto tra l’addolcitore tradizionale e i moderni sistemi a cartuccia si svilupperà lungo tre direttrici principali:

Tecnologia e innovazione. Verrà analizzato come i sistemi a cartuccia superino i limiti dell'addolcitore, il quale si limita a sostituire calcio e magnesio con sodio senza intervenire su cloro, odori e sapori indesiderati. Al contrario, la tecnologia a cartuccia combina resine a scambio ionico, carboni attivi e filtrazione fine per ottimizzare l'acqua come vero ingrediente.

L’esperienza quotidiana del barista. Si approfondirà come la scelta della filtrazione trasformi la quotidianità dietro al banco. Se l'addolcitore richiede rigenerazioni con sale e comporta sprechi idrici ed elettrici, il filtro a cartuccia offre un’installazione semplice, stabilità nel tempo ed estrazioni più prevedibili, permettendo al professionista di concentrarsi sulla qualità del caffè e del servizio da offrire.

L’impatto sensoriale in tazza. Esperti del settore spiegheranno come addolcitore e filtro rendano due risultati completamente diversi a livello sensoriale. Mentre un'acqua solo addolcita può appiattire il profilo aromatico, una soluzione filtrata e bilanciata esalta gli equilibri tra acidità, dolcezza e amarezza, la trasparenza aromatica e garantisce un mouthfeel più gradevole e persistente.

Relatori d’eccezione

Il webinar si avvale del contributo di professionisti d'eccezione, scelti per offrire una visione completa che unisca curiosità, cultura, ricerca, competenza tecnica e sensoriale. La moderazione del concept è affidata a Valentina Palange, nota esperta e comunicatrice del mondo specialty coffee, che guiderà il dialogo tra gli ospiti fino alle conclusioni dedicate ai prossimi appuntamenti.

L'analisi tecnica delle tecnologie a confronto sarà curata da Andrea Infanti, Field manager di Brita Italia, mentre l'esperienza pratica dietro il bancone e le complesse dinamiche dell'estrazione saranno approfondite da Andrea Villa. Infine, il delicato tema delle differenze sensoriali e dell'impatto dell'acqua sul profilo aromatico vedrà il coinvolgimento di Elena Scordamaglia, Brita Water Sommelier, che insieme a Villa analizzerà come ogni parametro dell’acqua si traduca in una diversa sfumatura in tazza.

Il percorso divulgativo di Brita proseguirà durante tutto l'anno con altri due eventi tematici: 22 Giugno: Digital e il mondo BRITA iQ. 28 Settembre: Focus sul mondo Gastronomy.

Per partecipare I professionisti interessati possono registrarsi gratuitamente al primo webinar tramite il seguente link: Registrazione Eventbrite - BRITA Webinar #01