Dietro la Guida Caffè e Torrefazioni d’Italia 2027: l’assaggio sulle cialde con La Piccola

3d974bd9-add5-4e41-9ab3-9b9306191ae2

Le prime sessioni ufficiali di assaggio per la Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027 si sono svolte dal 6 al 10 luglio alla Boutique Academy La Piccola di Lonato del Garda. Il progetto editoriale firmato Bibliotheca Culinaria, curato da Andrej Godina e Mauro Illiano, ha aperto la valutazione delle referenze inviate dalle torrefazioni italiane.

Il panel ha lavorato su quattro sistemi di estrazione: **espresso professionale, cialda in carta, filtro e Pump My Moka**. Ogni metodo segue un protocollo dedicato. La scheda di assaggio è digitale, sviluppata sulla piattaforma Cropster. Lo scopo dichiarato è la ripetibilità della prova e l'imparzialità del giudizio sensoriale.

Per la sessione sulle cialde in carta la Guida ha scelto La Piccola come partner tecnico. Le macchine dell'azienda gardesana verranno usate in tutte le prove su questo sistema di preparazione, per garantire condizioni di estrazione identiche tra una referenza e l'altra. È una scelta di metodo prima ancora che commerciale: un panel che valuta a cieco decine di torrefazioni ha bisogno di una macchina, non di una variabile. La Piccola produce macchine per caffè in cialda da oltre venticinque anni, con un impianto progettuale che punta su acciaio inox, riparabilità e durata nel tempo.

Quote

La qualità di una valutazione sensoriale dipende innanzitutto dalla qualità del metodo con cui viene condotta. Dedichiamo grande attenzione alla definizione dei protocolli di preparazione e di assaggio, alla calibrazione del panel e alla scelta di attrezzature in grado di garantire condizioni di lavoro costanti e ripetibili. La Guida vuole essere sempre più un riferimento tecnico per il settore, fondato sulla trasparenza e sul rigore scientifico.

Andrej Godina, curatore della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia

«Per noi è motivo di grande soddisfazione mettere la nostra esperienza al servizio di un progetto editoriale che pone la qualità e la cultura del caffè al centro del proprio lavoro. Le nostre macchine sono progettate per durare nel tempo, essere riparabili e garantire un'estrazione costante: caratteristiche che riteniamo fondamentali anche in un contesto di valutazione tecnica come quello della Guida», ha aggiunto Gianluca Venturelli, CEO di Lucaffè e La Piccola.

«Questa prima sessione di assaggi rappresenta l'avvio concreto del percorso che porterà alla pubblicazione della Guida 2027. Il confronto tra professionisti, supportato da protocolli standard e da strumenti di valutazione rigorosi, rende questo progetto sempre più autorevole e rappresentativo del panorama italiano della torrefazione», ha concluso Mauro Illiano, curatore della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia.

Le sessioni proseguiranno nelle prossime settimane e coinvolgeranno centinaia di referenze da torrefazioni di tutta Italia.