Togliere la crema dall'espresso: eresia o nuovo strumento del barista?

Dal 1940, quando fu inventata, la crema è stata il primo segnale di qualità che un cliente associa a un espresso. **Perfect Daily Grind** racconta però un dibattito sempre più acceso nello specialty coffee su cosa quella schiuma tolga o aggiunga davvero alla tazza. Michael Harris Conlin, tre volte campione filippino di barista, l'ha tolta con un cucchiaio durante una sessione di cupping per una miscela a base di liberica ed eugenioides, particolarmente amara, scoprendo un equilibrio di gusto migliore: da lì è nato il Better Vessel, uno strumento post-estrazione per separare la crema dall'espresso già versato, usato nella sua routine al World Barista Championship 2025, dove ha ottenuto il punteggio più alto del primo turno. La scienza sensoriale non dà un verdetto netto in nessuna delle due direzioni. La crema contiene anidride carbonica, oli emulsionati e particelle di caffè in sospensione, tendenzialmente amara se assaggiata da sola: toglierla può rendere il caffè più pulito e meno amaro, con note di gusto più riconoscibili. Ma uno studio citato nell'articolo mostra che una quantità standard di crema favorisce il rilascio di composti aromatici piacevoli, un effetto che filtrarla riduce insieme all'amaro. Vale la pena notare come l'intera discussione nasca e resti confinata quasi del tutto dentro le competizioni di settore, un contesto dove un decimo di punto in più conta quanto un'intera categoria di gusto, mentre il cliente che si siede al bancone di un bar italiano continua a giudicare un espresso soprattutto dalla crema che vede in superficie. Prima che questa tecnica, se mai dovesse arrivarci, trovi spazio in un locale di tutti i giorni, servirà probabilmente molto più tempo di quanto ne serva a un barista da competizione per convincere una giuria.