International Coffee Tasting Asia: medaglia d’oro per molti caffè italiani

ict-asia-2015-01-d139a614

Si è svolto a Taipei (Taiwan) l’1 e il 2 dicembre scorsi International Coffee Tasting Asia 2015, il concorso internazionale che per premiare i migliori caffè si affida alla moderna analisi sensoriale. Il concorso è stato organizzato dall’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac), in cooperazione con la sezione di Taiwan e con il supporto tecnico e scientifico del Centro Studi Assaggiatori.

ICT Asia 2015 02In questa edizione si sono sfidati 89 caffè da 10 Paesi diversi (Canada, Cina, Italia, Giappone, Corea, Malesia, Taiwan, Thailandia, USA, Vietnam) giudicati da 20 giudici provenienti da Taiwan, Corea, Cina e Giappone. Solo il 30% dei prodotti in gara è andato a medaglia.

Ottima la prestazione dei caffè italiani: il 58% di loro è riuscito ad andare a medaglia, contro una media del 30% dei caffè di altre nazioni). «E’ un dato estremamente interessante perché ci fa capire che il caffè italiano, quando ben lavorato dalle nostre torrefazioni e ben preparato all’estero, ha la capacità di convincere anche palati non italiani - ha commentato Luigi Odello, presidente dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) -. Il caffè è, come tutti i prodotti alimentari, fortemente legato alla cultura locale, ma quello italiano conferma di essere molto più trasversale di altri, probabilmente grazie alla complessità delle miscele, carattere sensorialmente molto apprezzato».

Di seguito l’elenco completo dei vincitori di International Coffee Tasting Asia 2015 (in ordine alfabetico di nazione, azienda, prodotto). La prossima edizione del concorso si svolgerà come da tradizione nuovamente in Italia nel 2016.

Caffè Filtro (Categoria A)

- Korea, Coffee Bang-A, Cba House Mill
- Taiwan, Hold Coffee, Sweet Poetry

Espresso Italiano (Categoria E)

- Italy, Caffè Cagliari S.p.a., Espresso Bar Alta Pressione
- Italy, Caffè Haiti Roma S.r.l., Biocaffè Miscela Superiore 100% Biologico 100% Fairtrade
- Italy, Caffen S.r.l., Delizia
- Italy, Costadoro S.p.a., Costadoro Coffee Lab
- Italy, Errepi S.r.l., Ora
- Italy, Mokador S.r.l., Gran Miscela Mokador
- Italy, T.M. S.r.l. Torrefazione dei f.lli Morandini, Miscela Caffè Maxima 100% Arabica
- Italy, Torrefazione Caffè Roen di Sergio Bendinelli , Caffè Roen Extra Bar
- Italy, Torrefazione S. Salvador S.r.l., Super Bar

Espresso non italiano (Categoria F)

- Canada, Milano Coffee Ltd, Espresso Cognac Blend
- China, Fatty's Cafe Roastery, Nocciola
- China, Ningbo Ancient Coffee, Ancient Blend
- China, Real Bean Coffee Co. Ltd, Charcoal Espresso
- China, Real Bean Coffee Co. Ltd, Green Espresso
- Japan, Kotobukiya Coffee Inryousha&Co., Ltd, Kotobukiya Premiume Espresso
- Korea, Incheon Song Do Specialty Coffee Academy, Bell'exzza
- Korea, Orosy, Orosy
- Taiwan, Coffellection, Black Jack Blend
- Taiwan, Dan Man Cafe, Cocoa De Veronia
- Taiwan, Farfalle Coffee Business Community, Asia Star
- Taiwan, Roasting Plus, Fifi Girl Blend Beans
- Taiwan, Season-Coffee, Espresso 30e
- Taiwan, Su I-Ray, Sucaffe Venice Blend, Tiziano
- Thailand, Peaberry Limited, Espreszo Blend

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. E' stato fondato nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per l'assaggio del caffè. Dalla sua fondazione ha svolto centinaia di corsi ai quali hanno partecipato più di 9.000 allievi da più di 40 Paesi nel mondo. Il manuale Espresso Italiano Tasting, edito in italiano e in inglese, è stato tradotto in spagnolo, portoghese, tedesco, francese, russo, giapponese, cinese, coreano e tailandese. E' dotato di un importante comitato scientifico che pianifica la ricerca per garantire l'innovazione del settore: ne fanno parte docenti universitari, tecnici e professionisti.