

I segreti del caffè espresso - 16) La Cup of Excellence

cup-odf-excellence-b0aacc29

In questa puntata del nostro viaggio nel caffè Andrej Godina ci introduce ad alcune considerazioni sulla Cup of Excellence, il prestigioso premio assegnato a caffè di qualità eccellente. Ogni caffè sottoposto a questo scrutinio viene assaggiato almeno cinque volte durante il periodo di competizione che dura tre settimane. La Cup of Excellence è gestita dalla Alliance for Coffee Excellence, organizzazione non profit che opera in cooperazione con le organizzazioni del caffè per sviluppare programmi e strategie volte a migliorare la qualità del caffè mettendo in relazione i torrefattori con i coltivatori.

[embed width="560"]http://youtu.be/scDWuLB52Vc[/embed]

(segue)

Già pubblicati

[Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione](#)

1) [La macchina da caffè](#)

2) [Il macinadosatore](#)

3) [La purificazione dell'acqua](#)

4) [La temperatura dell'acqua](#)

5) [La pulizia delle attrezzature](#)

6) [L'importanza della tazzina](#)

7) [I consigli del campione](#)

- 8) [Il caffè decaffeinato](#)
- 9) [La Latte Art](#)
- 10) [Gli effetti della caffeina](#)
- 11) [Metodo di assaggio alla brasiliana](#)
- 12) [Miscela, dolcezza, acidità](#)
- 13) [Il caffè filtro, l'altra preparazione](#)
- 14) [Le macchine: componenti e manutenzione](#)
- 15) La tazzina professionale