Acrilammide nel caffè: perché gli allarmi vanno letti con i numeri in mano

L’acrilammide torna periodicamente nei titoli sul caffè, spesso con toni più allarmistici che scientifici. Comunicaffè pubblica un approfondimento di Fabio Verona che rimette il tema nel giusto contesto: la sostanza si forma naturalmente durante la tostatura, soprattutto nelle prime fasi della reazione di Maillard, ed è considerata da EFSA potenzialmente cancerogena e genotossica. Ma il punto decisivo riguarda quantità, esposizione reale e confronto con le valutazioni di EFSA, AIRC e studi scientifici. Per bar, torrefattori e comunicatori del caffè il tema è delicato perché incrocia salute, percezione del rischio e qualità del prodotto. Il vero lavoro, per il settore, è evitare sia il negazionismo sia il panico. In una fase in cui il consumatore chiede più trasparenza, saper parlare di rischio in modo competente può diventare parte della professionalità del barista e della credibilità della torrefazione.