Al via gli assaggi della Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027

18ea1d96-1114-4f59-8cd6-4fba746a3950

Sono iniziate oggi, lunedì 6 luglio, e proseguiranno fino a venerdì 10 luglio le sessioni ufficiali di assaggio della **Guida Caffè e Torrefazioni d'Italia 2027**, il progetto editoriale che quest'anno si arricchisce della media partnership con **Mixer (leggi anche qui)**. I lavori si svolgono all'interno dell'Academy de **La Piccola**, partner ufficiale della Guida e azienda specializzata nella produzione di macchine da caffè monoporzionato per il settore professionale e domestico. Sotto la guida dei curatori **Andrej Godina** e **Mauro Illiano**, un panel di assaggiatori professionisti è chiamato a valutare alla cieca i numerosi campioni in degustazione. Le sessioni coprono l'intera gamma dei principali metodi di estrazione e sono suddivise in quattro categorie: espresso professionale, moka, filtro e monoporzionato.

Come si svolgono gli assaggi: rigore, tecnologia e protocolli standard

Dietro ogni tazzina servita al panel si nasconde un processo tecnico estremamente rigoroso (scarica qui il regolamento). Gli assaggiatori operano seguendo un preciso codice di condotta che impone il massimo silenzio, l'imparzialità assoluta e il divieto di confrontarsi prima della chiusura delle valutazioni. I caffè vengono identificati esclusivamente attraverso codici anonimi per garantire la totale imparzialità del test. Ogni bevanda viene preparata al momento secondo protocolli che definiscono dosi, tempi di estrazione e temperatura dell'acqua. Una volta servito il caffè, l'assaggiatore procede con un'analisi sensoriale sequenziale. Nel caso dell'espresso, ad esempio, la valutazione parte dall'esame visivo della crema per proseguire con l'analisi olfattiva, gustativa, tattile e concludersi con il retrogusto. Tutti i dati vengono inseriti in tempo reale su tablet attraverso la piattaforma digitale **Cropster**. I punteggi, espressi su scala tecnica da 0 a 10, vengono elaborati insieme ai descrittori

aromatici e alle note di degustazione, garantendo la tracciabilità e la corretta registrazione di ogni valutazione.
Per garantire uniformità nelle estrazioni e consentire a ogni campione di esprimere al meglio le proprie caratteristiche, le sessioni si avvalgono della collaborazione di aziende partner che mettono a disposizione le rispettive tecnologie.

- **Espresso professionale:** macchina D. di **La San Marco**, scelta per la stabilità termica e la ripetibilità delle estrazioni.
- **Monoporzionato (cialde e capsule):** sistemi dedicati forniti da **La Piccola**.
- **Moka:** estrazioni realizzate con il sistema **Pump My Moka**, che consente un controllo preciso della pressione e dei tempi di preinfusione.
- **Filtro:** estrazioni manuali pour over con coni e filtri in carta.
- **Macinatura:** tecnologia **Fiorenzato**, con macinacaffè dedicati alle diverse estrazioni: macine piane per l'espresso, AllGround per la moka e Pietro manuale per il filtro.
- **Acqua:** sistemi di trattamento e filtrazione **BWT**, fondamentali per assicurare costanza nelle estrazioni.

Le degustazioni proseguiranno fino a venerdì 10 luglio. Cinque giorni di lavoro durante i quali il panel analizzerà centinaia di campioni destinati a comporre la nuova edizione della **Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027**. Dietro ogni valutazione c'è una squadra composta da assaggiatori, tecnici, data analyst e giovani professionisti che contribuiscono al rigore scientifico dell'intero processo.

I panel di assaggio e il team tecnico

I curatori

- **Andrej Godina**, caffesperto di fama internazionale, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè. Supervisiona l'impianto scientifico e metodologico delle sessioni di assaggio.

- **Mauro Illiano**, caffesperto, saggista e ideatore della Guida. Coordina insieme a Godina i lavori del panel e l'interpretazione dei profili sensoriali.

Gli assaggiatori professionisti

- **Alessandro Bonasera**, assaggiatore professionale e coffee trainer, specializzato in analisi sensoriale, formazione e abbinamenti gastronomici.

- **Claudio Cristofoli**, specialista R&D nel settore delle macchine da caffè con oltre quindici anni di esperienza. Coffee Diploma SCA, esperto di estrazione, macinatura, innovazione e analisi sensoriale.

- **Anna Trivisani**, analista sensoriale e caffesperto, specializzata nello studio organolettico di alimenti e bevande.

- **Lorenzo Cazzulini**, caffesperto e Q Grader, certificato secondo gli standard internazionali della Specialty Coffee Association.

- **Dalia Masia,** assaggiatrice professionista e Q Grader, esperta nella valutazione analitica del caffè secondo gli standard internazionali.

Addetti alle estrazioni e team tecnico

- **Francesco Costanzo,** caffesperto e Coffee Ambassador per La San Marco. Ha curato la calibrazione e l'estrazione degli espressi professionali.

- **Simone Previati,** coffee technician, ricercatore e sviluppatore del metodo Pump My Moka. Supervisiona la stabilità tecnica delle attrezzature.

- **Cristian Besacchi,** responsabile della Coffee Academy de La Piccola. Coordina gli aspetti tecnici legati all'estrazione e alla formazione.

Analisi dati

- **Gianluca Sodano**, consulente e formatore nel settore caffè, specializzato in tostatura, produzione e controllo qualità. Supporta le torrefazioni nello sviluppo di profili, processi, formazione e progetti R&D.

A supporto del panel lavorano anche **Emanuele Lezzi, Andrea Palmieri e Martina Maffina**, tre giovani professionisti già attivi nel mondo del caffè. Tra competenze in torrefazione, analisi sensoriale, ricerca e sviluppo, produzione e logistica, affiancano il team tecnico nella preparazione dei campioni, nella gestione delle estrazioni e nelle attività di laboratorio, contribuendo al corretto svolgimento delle sessioni di assaggio.