



ISTITUTO
NAZIONALE
ESPRESSO
ITALIANO

L'Espresso Italiano e il Cappuccino Italiano Certificati



L'Istituto Nazionale Espresso Italiano

L'espresso costituisce ormai uno dei simboli del *made in Italy* di maggior successo a livello mondiale. Per questo è uno dei più copiati e snaturati, tanto che, sotto la parola espresso, avvicinata o meno a parole e simboli che evocano l'italianità, si celano le preparazioni più disparate, non di rado di pessimo gusto.

Così, nel 1998, dopo una ricerca di tre anni in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e il Centro Studi Assaggiatori, per definire il profilo dell'espresso di qualità, è stato fondato l'Istituto Nazionale Espresso Italiano per tutelare e promuovere questo prodotto. Nell'arco di poco più di un anno l'Istituto ha ottenuto la certificazione del caffè espresso a marchio Espresso Italiano (certificato di conformità di prodotto del Csqa n. 214 del 24 settembre 1999, DTP 008 Ed.1) e, nel 2006, anche la certificazione del Cappuccino Italiano.

I bar che servono l'Espresso Italiano Certificato usano una miscela qualificata, macchina e macinadosatore qualificati e personale abilitato. Solo ottemperando a queste condizioni, sotto la sorveglianza dei tecnici dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e dei valutatori dell'ente di certificazione, è possibile offrire al consumatore un caffè a marchio Espresso Italiano che, aggiunto di latte fresco montato con adeguate modalità, origina il Cappuccino Italiano Certificato.



I
S
T
I
T
U
T
O
N
A
Z
I
O
N
A
L
E
E
S
P
R
E
S
S
O
I
T
A
L
I
A
N
O

c/o Centro Studi - Galleria Vittorio Veneto 9
I - 25128 Brescia

tel. +39 030 397308 - fax +39 030 300328

www.espressoitaliano.org

info@espressoitaliano.org

Supplemento a L'Assaggio n.16 - Dicembre 2006 - Autorizzazione del Tribunale di Brescia n.36 del 10 ottobre 1995 - Direttore responsabile: Luigi Odello - Redazione: Carlo Odello - Editore: Centro Studi Assaggiatori soc. coop., Galleria Vittorio Veneto 9, 25128 Brescia (Italy), telefono +39 030 397308, fax +39 030 300328, info@assaggiatori.com - Ideazione grafica e impaginazione Luca Navoni - Stampa Artigianelli s.p.a., Via Ferri 73, 25123 Brescia. © Luigi Odello e Carlo Odello - € 1,29 i.i.

L'Espresso Italiano Certificato



Che cos'è l'espresso?

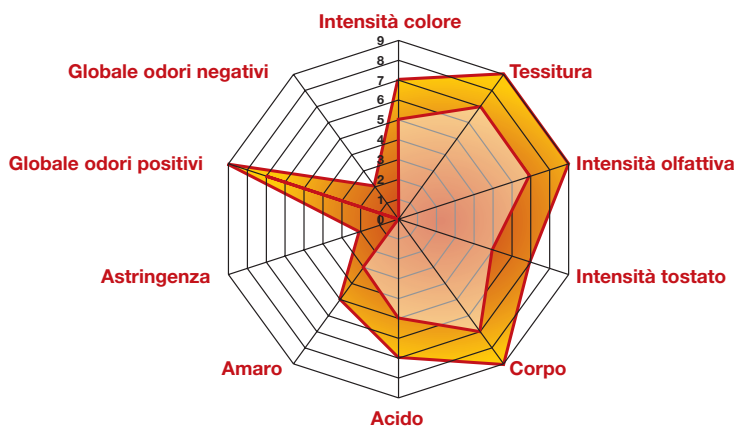
È il modo migliore per ricavare dai chicchi di caffè tostati tutto il piacere che sono in grado di donare: è la bevanda ottenuta facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda sottoposta alla giusta pressione. Il caffè per la preparazione dell'espresso non deve contenere additivi o aromatizzanti e deve essere esente da acqua aggiunta artificialmente.



Che cos'è l'Espresso Italiano Certificato?

È la bevanda in tazza conforme al rigoroso disciplinare di produzione redatto dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano e approvato da un ente terzo operante secondo la norma Iso 45011 (certificato Csqa n. 214 del 24 settembre 1999). Il profilo sensoriale dell'Espresso Italiano Certificato è stato determinato grazie a migliaia

di test condotti sui consumatori dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e il Centro Studi Assaggiatori. I risultati dei test sui consumatori sono stati incrociati con quelli dei test di laboratorio, arrivando a ottenere il profilo dell'espresso di qualità riportato di seguito:



Com'è l'Espresso Italiano Certificato?

L'Espresso Italiano si presenta alla vista con una crema di colore nocciola, tendente al testa di moro e distinta da riflessi fulvi. Questa crema ha una tessitura finissima, vale a dire che le sue maglie sono strette e sono assenti bolle più o meno grandi. All'olfatto ha un profumo intenso che evidenzia note di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato, tutte sensazioni che si avvertono anche dopo la deglutizione, nel lungo aroma che permane per decine di secondi, a volte per minuti. Il gusto è rotondo, consistente e vellutato, l'acido e l'amaro risultano bilanciati senza che vi sia prevalenza dell'uno sull'altro e l'astringente è assente, o comunque di ridottissima percezione.

Come si fa l'Espresso Italiano Certificato?

L'Espresso Italiano Certificato si ottiene solamente attraverso una miscela qualificata lavorata con una macchina e un macinadosatore qualificati da una barista abilitato, l'Espresso Italiano Specialist. I quattro elementi sono essenziali.

Come è verificata la qualità dell'Espresso Italiano Certificato?



Tutto ciò che porta il marchio Espresso Italiano Certificato (riportato a lato) è testato regolarmente da un gruppo di assaggiatori esperti attraverso le regole scientifiche dell'analisi sensoriale. I risultati raccolti sono elaborati statisticamente per verificare l'attendibilità degli assaggiatori e la conformità del caffè al profilo dell'Espresso Italiano Certificato. Quindi le macchine per caffè, i macinadosatori e le miscele sono verificati periodicamente per garantire sempre il profilo di qualità descritto nel disciplinare.

Perché si è voluta certificare la qualità sensoriale?

La certificazione della qualità sensoriale è il mezzo migliore per garantire al consumatore una qualità costante ed elevata dell'espresso in tazza. Infatti tutto lo schema di certificazione è volto a offrire al consumatore un espresso con le caratteristiche dichiarate.

Dove si trova l'Espresso Italiano Certificato?

Solamente nei bar e i pubblici esercizi che espongono il marchio Espresso Italiano. La qualità del prodotto offerto in questi punti vendita è controllata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano sotto la supervisione di un ente di certificazione operante secondo la norma Iso 45011. L'elenco completo è a www.espressoitaliano.org.



Come si fa a ottenere il marchio Espresso Italiano?

I pubblici esercizi possono presentare la domanda a un produttore di miscela o di attrezzature associato all'Istituto Nazionale Espresso Italiano. L'Istituto verifica se sono presenti le condizioni essenziali: miscela qualificata, macchina qualificata, macinadosatore qualificato e operatore abilitato. Gli operatori possono qualificarsi e diventare Espresso Italiano Specialist frequentando i corsi organizzati su tutto il territorio nazionale e superando l'esame finale.

Quali sono i parametri tecnici più importanti per preparare l'Espresso Italiano Certificato?

È essenziale partire da una miscela qualificata che viene lavorata con un macinadosatore qualificato e una macchina qualificata da un operatore abilitato, attenendosi ad alcuni parametri importanti:

Porzione di caffè macinato necessaria	7 g \pm 0,5
Temperatura dell'acqua uscita gruppo	88°C \pm 2°C
Temperatura bevanda in tazza	67°C \pm 3°C
Pressione di immissione dell'acqua	9 bar \pm 1
Tempo di percolazione	25 secondi \pm 5 secondi
Viscosità a 45°C	> 1,5 mPa s
Lipidi totali	> 2 mg/ml
Caffeina	< 100 mg/tazzina
Millilitri in tazza (compresa la crema)	25 ml \pm 2,5

Qual'è la tazza ideale per l'Espresso Italiano?

È una tazza di ceramica bianca e senza decori interni, di sezione ellittica, con una capacità di 50 - 100 millilitri. Solo con una simile tazza è possibile apprezzare pienamente l'aspetto di una crema eccellente, il profumo prezioso e il gusto caldo e morbido di un espresso.



Il Cappuccino Italiano Certificato



Cos'è il Cappuccino Italiano Certificato?

Secondo la sperimentazione condotta dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano il cappuccino di qualità e rispettoso della tradizione è composto da 25 ml di espresso e da 100 ml di latte montato con vapore. Alla base del Cappuccino Italiano Certificato c'è sempre un Espresso Italiano Certificato, un espresso preparato in conformità alle regole previste nella certificazione a marchio Espresso Italiano (certificazione di conformità di prodotto del CSQA n. 214 del 24 settembre 1999, DTP 008 Ed. 1).



Che tipo di latte si deve usare?

Dalle sperimentazioni condotte dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano emerge con evidenza che il latte per il Cappuccino Italiano Certificato deve essere vaccino fresco e avere un contenuto di proteine minimo del 3,2% e di grassi del 3,5%. Questo perché è l'unico in grado di garantire un profilo sensoriale di qualità.



Come si prepara il Cappuccino Italiano Certificato?

Cento millilitri di latte freddo (3-5°C) sono montati con vapore fino al raggiungimento di un volume pari a circa 125 ml e una temperatura di circa 55°C e poi versati su un Espresso Italiano Certificato in una tazza della capacità di 150-160 ml. La preparazione è affidata a un Espresso Italiano Specialist, un barista professionista formato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano e dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.



Com'è il Cappuccino Italiano Certificato?

Da un punto di vista sensoriale il Cappuccino Italiano Certificato si presenta con un colore bianco, ornato da bordo marrone più o meno spesso nel cappuccino classico, con disegni che vanno dal marrone al nocciola nel cappuccino decorato. La crema ha maglie strette con occhiatura molto fine o assente. Il Cappuccino Italiano Certificato ha un aroma intenso in cui ai soffici sentori di fiori e di frutta si aggiungono quelli più prestanti di latte, di tostato (cereali, caramello), cioccolato (cacao, vaniglia), e frutta secca. Sono assenti odori empirici e biochimici negativi. Il corpo è importante e si esprime con una sensazione suadente, di panna e di elevata percezione sferica, supportato da un sapore amaro tenue e da una bilanciata acidità, quasi impercettibile. L'astringenza è praticamente assente.

Qual'è la tazza ideale per il cappuccino?

È una tazza di porcellana feldspatica bianca, con una capienza di circa 160 millilitri, la misura giusta per contenere 25 ml di espresso e 100 ml di latte montato (che assume un volume di 125 ml circa). Il cappuccino deve infatti essere presentato a tazza colma, con la cupola in bella evidenza. Anche la geometria è importante perché è proprio durante la caduta del latte montato che si ha l'inglobamento del caffè e la creazione di

quell'anello perfetto che orna la superficie nel cappuccino

classico. Il fondo deve dunque essere el-

littico, a spessore

differenziato. La

bocca, di giusta

larghezza, deve

presentare un

bordo abba-

stanza sottile

per trasmettere

l'idea di eleganza.



Dove si può prendere un Cappuccino Italiano Certificato?

Solamente nei bar e i pubblici esercizi che servono l'Espresso Italiano Certificato. La qualità del prodotto offerto in questi punti vendita è controllata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano sotto la supervisione di un ente di certificazione. L'elenco completo è a www.espressoitaliano.org.



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. È stato fondato nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per l'assaggio del caffè. Dalla sua fondazione l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè

ha svolto centinaia di corsi ai quali hanno partecipato più di 4500 operatori e amatori di tutto il mondo. Il manuale "Espresso Italiano Tasting", edito in italiano e in inglese, è stato tradotto in spagnolo, portoghese, tedesco, francese e russo. L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè è dotato di un importante comitato scientifico che pianifica la ricerca per garantire l'innovazione del settore: ne fanno parte docenti universitari, tecnici e professionisti.

Maggiori informazioni:

www.assaggiatoricaffe.org – info@assaggiatoricaffe.org



**CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI**

Centro Studi Assaggiatori

Il Centro Studi Assaggiatori è l'unità di ricerca sull'analisi sensoriale più avanzata e completa in Italia. Fondato nel 1990, ogni anno compie migliaia di test sui consumatori per verificare la qualità percepita di prodotti e servizi. Oggi possiede un archivio storico

tra i più grandi in Italia, specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza. Il Centro Studi Assaggiatori collabora nella ricerca con numerose università italiane e straniere. Con i corsi di analisi sensoriale il Centro Studi Assaggiatori ha fornito le conoscenze di base a centinaia di sensorialisti e ha formato per aziende ed enti centinaia di giudici e panel leader. Inoltre è editore de *L'Assaggio*, l'unica rivista italiana dedicata all'analisi sensoriale, e di una collana di libri interamente dedicati all'argomento.

Maggiori informazioni:

www.assaggiatori.com – info@assaggiatori.com



ISTITUTO
NAZIONALE
ESPRESSO
ITALIANO

c/o Centro Studi
Galleria Vittorio Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)
tel. +39 030 397308 - fax +39 030 300328
www.espressoitaliano.org – info@espressoitaliano.org
