

Una giornata per celebrare il caffè espresso

Venerdì in Italia è «Espresso Italiano Day 2009» – Vademecum in 3.500 bar

Una celebrazione che sarà anche un'occasione per scoprire se il caffè servito al bancone è veramente di qualità e per capire come scegliere il locale giusto

ROMA Il piacere legato all'aroma del caffè è una passione di massa per gli italiani, che ogni giorno consumano circa 70 milioni di tazzine di espresso al bar. Lo rivela l'Istituto nazionale Espresso Italiano che promuove venerdì 17, in tutta Italia, «Espresso Italiano Day 2009», prima giornata nazionale dell'espresso e del cappuccino.

Una celebrazione della «tazzurella» che sarà anche un'occasione per scoprire se il caffè servito al

bancone è veramente di qualità e per capire come scegliere il locale giusto per una colazione con i fiocchi.

Nei 3.500 bar selezionati che, nel territorio nazionale, aderiscono a «Espresso Italiano Day 2009», saranno distribuiti in omaggio circa mezzo milione di vademecum, che riporteranno le caratteristiche dell'Espresso Italiano Certificato e alcuni consigli per valutare la professionalità del barista. «Piccoli accor-

gimenti per garantirsi sempre un espresso veramente appagante», sottolinea l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi attenti all'espresso di qualità: 38 associati con un fatturato aggregato di oltre 600 milioni di euro.

Ma come si riconosce un caffè perfetto? «Deve avere una crema di color nocciola, a tessitura finissima, senza bolle più o meno grandi quindi», sottolinea il segretario generale dell'Istituto Luigi Odello, peraltro professore di Analisi sensoriale in diverse Università.

«All'olfatto» – prosegue l'esper-

to – «l'espresso ha un profumo intenso che evidenzia note di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato; tutte sensazioni che si avvertono anche dopo la deglutizione. Il gusto è rotondo, consistente e vellutato, mentre l'acido e l'amaro devono risultare bilanciati». La regola d'oro: 25 millilitri in 25 secondi.

Con l'iniziativa del primo Espresso Italiano Day, ha sottolineato il neopresidente dell'Istituto Gianluigi Sora, «puntiamo a coinvolgere maggiormente la clientela; un consumatore che sa scegliere una tazzina di qualità spingerà l'intera filiera, dal chicco alle torrefazioni ai baristi, a produrre meglio ogni giorno».