

ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ

10 anni di storia



Correva il 13 gennaio 1993 quando 12 persone legate al mondo del caffè, per professione o per passione, si trovarono a Brescia di fronte al notaio Metelli per costituire la prima associazione al mondo volta alla tutela e alla promozione della qualità della nervina bevanda attraverso lo studio dei caratteri sensoriali e la didattica della degustazione. L'evento non rappresentava solamente, come succede normalmente, la formalizzazione di un'idea affascinante, bensì l'epilogo di un lungo lavoro di ricerca iniziato mesi prima da un gruppo di provetti assaggiatori e da esperti del comparto caffè per mettere a punto un metodo di analisi sensoriale e una procedura efficace per insegnarlo.

La cosa non era affatto semplice. Da una parte ci si trovava di fronte a una bevanda straordinariamente complessa il cui profilo aromatico viene creato dalla danza di un migliaio di molecole e il cui gusto si delinea nell'ambito di un singolare bilanciamento tra dolce, acido e amaro compendiato a volte dai positivi toni di suadanza, altre da quelli volgari dell'astringenza. Dall'altro canto aggravava la situazione la mancanza di una bibliografia specifica riguardante la nostra prepa-

razione di bandiera: l'espresso italiano.

Proprio su questo emblema del made in Italy si scelse di lavorare, non già facendo ricorso alle teorie al tempo in uso nelle associazioni che si occupavano di vino e avevano creato metodi di assaggio basati su caratteri soggettivi, bensì impiegando almeno in parte le regole dell'analisi sensoriale che stava avanzando nelle aziende per garantire una sempre più efficace assicurazione della qualità. Con l'apporto del Centro Studi e Formazione Assaggiatori, fondato nel 1990 proprio per fare ricerca mediante l'analisi sensoriale e per la didattica di questa materia, iniziava così una sperimentazione decisamente innovativa per il settore del caffè e per il comparto agroalimentare in genere. Venne così messa a punto una scheda a ruota i cui raggi consentivano all'assaggiatore di valutare, mediante una scala semi continua, dieci diversi aspetti dell'espresso suddivisi nelle quattro fasi canoniche della degustazione: visiva (colore, consistenza e persistenza della crema), olfattiva (intensità e finezza profumo), gustativa (equilibrio sapori e equilibrio tattile), retrolfattiva (finezza, ricchezza e persistenza dell'aroma).

Nell'occasione venne anche formalizzata la descri-

zione dell'espresso perfetto. Parallelamente si studiavano i punti della filiera produttiva capaci di incidere sulle caratteristiche sensoriali della bevanda: la coltivazione del caffè, i metodi di raccolta (picking, stripping e meccanico), le tecniche di estrazione del seme (a secco, a umido e semi umido), la conservazione del verde, le operazioni di tostatura, la conservazione del tostato, la macinatura e l'estrazione in macchina.

Da questo lavoro di ricerca e di sperimentazione ne sortì una documentazione di spessore che, riveduta e corretta, fu pubblicata nel settembre 1994: ecco *L'Assaggio dell'Espresso*. Alla prima stampa in italiano e inglese ne seguirono altre due nel 1995 e 1996, fino all'edizione del 1998 in lingua giapponese.

Gli elementi per iniziare l'attività didattica, dedicata ai professionisti del canale



horeca, ma anche ai consumatori sapienti, c'erano tutti: un metodo di assaggio semplice ed efficace, una scaletta di argomenti interessanti e un testo su cui studiare.

Si tenne così il primo corso di patente a Brescia nel mese di marzo del 1993. Fu una specie di prova generale alla quale seguirono, per arrivare fino ai giorni nostri, circa 130 corsi del medesimo tipo,



Un distintivo tutto d'oro

Nel corso delle celebrazioni del decimo anniversario dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, il vicepresidente del sodalizio Gerlando Maggiordomo ha proceduto alla consegna di un distintivo tutto d'oro ai soci assaggiatori presenti che sono entrati nella compagine fin dal 1993, l'anno di fondazione.

ma con una didattica che andava via via evolvendosi e diventando sempre più accattivante. E, sempre più numerosi, tra gli allievi si annoveravano torrefattori prestigiosi e fabbricanti di attrezzature e di accessori di chiara fama. Fu così che iniziarono anche i corsi commissionati all'Istituto dalle aziende: imprese di successo che organizzavano per le proprie maestranze, per le reti vendita e per i fornitori di servizi nel campo del marketing (pubblicitari, ricercatori ecc.) corsi interni per elevare la cultura intorno al caffè.

Già nel 1994 al corso di patente si affiancò quello non meno interessante dedicato alla geografia del gusto: un viaggio tra i caffè di origine fatto attraverso la descrizione delle peculiarità delle più prestigiose zone produttrici e l'assaggio di tipologie in purezza. Ben presto, pur con risorse relativamente scarse rese disponibili da un accorto uso delle quote associative, venne ripresa l'attività di ricerca interrogando il consumatore per identificare la sua attitudine a riconoscere la qualità di una tazzina e a comprendere le sue attese in termini di profilo sensoriale. Utilizzando banchi di assaggio organizzati secondo la metodologia Stratus Tasting del Centro Studi e Formazione Assaggiatori si iniziò a determinare in modo scientifico quali fossero le miscele più gradite e le modalità di preparazione ideali. In poche parole si cercava la risposta alle domande: quanto piace, a chi piace e perché piace (o non piace).

Al primo banco di assaggio organizzato in occasione di Expo Food a Milano seguirono quelli del Mia a Rimini, di Milano ancora, ma anche di Alimenta a Udine, di Vinitaly a Verona e persino di Düsseldorf in Germania.

Due le tesi fondamentali confermate dalla sperimentazione: le regole d'oro per la preparazione dell'espresso italiano e la dimensione dello spazio della qualità percepita. Per quanto riguarda la prime sono presto sintetizzate: 25 millilitri estratti in 25 secondi a una temperatura di 88 °C e a una pressione di 9 bar, da servirsi in tazza di porcellana bianca a foggia d'uovo tagliato alla sommità della capacità di 50-70 millilitri. Seppure più complesso anche l'argomento della qualità trova una sintesi aurea uscendo dalle stereotipate ricette secondo cui l'espresso buono si fa solo con una specie o che occorre per forza usarne due: la qualità ha mille volti e dipende dalla materia prima utilizzata, dall'arte del tostatore e dalla perizia del preparatore.

Sono questi gli assiomi che consentiranno nel 1998 all'Istituto, ormai molto vicino a qualificati torrefattori e prestigiosi costruttori di attrezzature, di promuovere, insieme al Centro Studi e Formazione Assaggiatori, la nascita dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Con questo evento, destinato a una efficace azione di tu-

tela e di promozione della più italiana tra le forme del godere un caffè, si innova anche la tecnica di assaggio rendendola ancora più aderente alle regole dell'analisi sensoriale. Cambia il metodo e si licenzia alle stampe un nuovo testo: *Espresso Italiano Tasting*. Alla prima edizione in italiano e in inglese del febbraio 2001 seguono le versioni in spagnolo e portoghese, in russo e, prossimamente, anche in cinese. La nascita dell'Inei rende necessario un adeguamento della didattica per qualificare gli operatori del bar e quindi viene istituito il corso Espresso Italiano Specialist, con tanto di dispensa redatta da esperti del settore che prossimamente diventerà una monografia della collana *L'Assaggio*, anche questa inizialmente nel bilinguismo italiano-inglese.

L'intensa e crescente attività di formazione ha portato, nel corso degli anni, ad altre due operazioni: il rafforzamento e la

qualificazione del corpo docente attraverso una serie di corsi molto partecipati e l'istituzione di uno dei punti di formazione permanente. Sono questi ormai una quindicina distribuiti sul territorio nazionale e allestiti presso torrefazioni, aziende costruttrici di attrezzature, pubblici esercizi e via discorrendo. Sono unità ben attrezzate e didatticamente confortevoli che, rette da un docente liac, supportano le attività formative di tutti i livelli e la diffusione della cultura del caffè in generale e dell'espresso italiano in particolare, anche mediante seminari sull'assaggio dell'espresso che lo liac ha messo a punto e codificato come il livello più divulgativo della propria didattica.

Se l'Istituto è nato sotto la stella del pragmatismo tecnico-scientifico – e nel corso degli anni ha sempre mantenuto fede ai suoi natali puntando su un corpo docenti di alto livello – non si può proprio dire che questo sia stato di intralcio al volume di attività e al coinvolgimento di popolazioni sempre più estese: il suo libro matricola ha superato le 2.580 scritte e, per tenere fede all'internazionalità, vanta assaggiatori che vanno dalla Svizzera al Brasile, dalla Germania all'Australia, dalla Spagna agli Stati Uniti, per non parlare di Giappone, Libano, Olanda e Regno Unito. Una bella storia, fatta anche di tanti convegni, forum e manifestazioni di successo. Una storia che continua.

