

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

### Quale tutela per l'espresso?

#### **This is the author's manuscript**

*Original Citation:*

*Availability:*

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/117968> since

*Terms of use:*

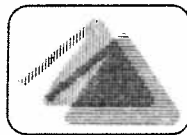
Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)



**O.N.A.V.**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO



**ANAG**  
ASSAGGIATORI  
GRAPPA E ACQUEVITI



**O.N.A.F.**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI FORMAGGI



**ANAM**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI MIELE



**I.I.A.C.**  
ISTITUTO INTERNAZIONALE  
ASSAGGIATORI CAFFÈ



**O.N.A.O.O.**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

**L'ASSAGGIATORE**  
*Guida mensile  
all'assaggio professionale*

**Comitato di direzione**  
Vainer Salati, Pierantonio Zanoni,  
Pier Carlo Adami, Sergio Cantoni,  
Andrea Cecchini, Lucio Carli, Mi-  
chele Alessandria, Renato Gendre,  
Gianni Cozzi, Giacomo Oddero,  
Orazio Sappa

**Direttore responsabile**  
Luigi Odello

**Hanno collaborato:**  
Michela Beltrami, Paolo Bisol,  
Bruno Fortunato, Andrea Giomo,  
Bruno Morara, Giovanni Peira,  
Franco Percivale, Emanuela Spo-  
to, Giuliano Terzi

**Organizzazione**  
Giuliano Terzi

**Direzione e redazione**  
25128 Brescia, Via delle Tofane 14  
Telefono 030 397308  
Fax 030 300328

**Internet:**  
<http://www.tdm.dmw.it/assaggiatore.htm>

**E-mail:**  
[cs.assaggiatori1@numerica.it](mailto:cs.assaggiatori1@numerica.it)

**Stampa**  
Tipografia Artigianelli  
Via Piamarta 6-25121 Brescia

**Iconografia**  
Roberta Pancera, Baccarat, Riedel,  
Fara, Calp, Bremer, Castello Banfi,  
Luigi Bormioli, Ruggieri, B. Mora-  
ra, Mezzacorona, Silvia Bosio

**Impaginazione**  
Mauro Brunelli, Angelo Minelli

**Registrazione**  
Autorizzazione del Tribunale di  
Asti n. 5/79 del 16-5-1979

**Spedizione**  
Abbonamento postale

**L'Assaggiatore**  
Guida mensile all'assaggio profes-  
sionale dell'Onav (Organizzazione  
Nazionale Assaggiatori di Vino),  
dell'Anag (Assaggiatori Grappa e  
Acqueviti) dell'Onaf (Organizza-  
zione Nazionale Assaggiatori For-  
maggio), dello Iiac (Istituto Inter-  
nazionale Assaggiatori Caffè), del-  
l'Anam (Associazione Nazionale  
Assaggiatori Miele) e dell'Onaoo  
(Organizzazione Nazionale Assag-  
giatori Olio d'Oliva). Periodico-  
di proprietà dell'Onav, sede le-  
gale in Piazza Medici, 8 - 14100  
Asti. Realizzazione: Centro Stu-  
di e Formazione Assaggiatori s.c.  
a r.l., via delle Tofane, 14 - 25128  
Brescia.

Costo di una copia L. 1.200  
Abbonamento annuo con invio po-  
stale: Italia L. 30.000, Estero L.  
60.000. LIVA di questa rivista è  
condensata nel prezzo di vendita ed  
è assolta dall'editore ai sensi dell'art.  
74, primo comma, lett. c - DPR  
26.10.72 n. 633 e D.M. 29.12.1989.

Anno XIX  
N. 63 nuova serie  
Dicembre 1997

L'accertazione della pubblicità di  
vini da parte di questa rivista è  
condizionata dal parere favorevole  
dell'Onav e, per quella degli oli,  
dal parere dell'Onaoo.

Chiuso in tipografia il  
27 novembre 1997

**USPI** ASSOCIATO ALL'USPI  
UNIONE STAMPA  
PERIODICA ITALIANA

# SOMMARIO

## 5 Speciale

### Il bicchiere

di Luigi Odello ed Emanuela Spoto

## 11 Il Prosecco e la sua storia

di Paolo Bisol

## 13 Quale tutela per l'espresso

di Franco Percivale e Giovanni Peira

## 16 Il formaggio di Fossa

di Bruno Morara

## 17 Onaoo, eventi promettenti

## 19 Tutt'intorno agli assaggiatori

## 22 Appuntamenti

*Auguri è poco: auguroni a tutti!*



*Ebbene sì: è sta-  
to quello che si  
potrebbe defini-  
re un anno im-  
pegnativo. Per  
noi, sotto il pro-  
filo editoriale,  
per l'aumento  
delle risorse ri-*

*chiede dalla rivista sia in termini umani che finanziari (basti pensare all'aumento delle tariffe postali), per le organizzazioni degli assaggiatori per l'ammirevole massa di lavoro svolto, tutta sotto l'insegna della serietà e della tendenza allo sviluppo. Forse nessuno riconoscerà mai al movimento degli assaggiatori il ruolo che stanno svolgendo per il miglioramento globale della qualità della vita della società, per l'educazione del consumatore, per la crescita delle imprese che vogliono lavorare bene. Quella dell'assaggiatore è veramente una missione, una missione che oltre 5.000 professionisti svolgono silenti pagando di tasca propria, senza nulla chiedere o quasi alle finanze pubbliche, cercando di mantenere un'encomiabile obiettività e una costante ricerca della verità nei verdetti che emettono. In un mondo che urla e che si agita, che trincia sentenze e stila classifiche, il nostro sembra quasi un movimento fuori dal tempo. Ma finora i fatti hanno dato ragione a chi non ha abbandonato la filosofia professionale. E per questa lavoreremo anche nel 1998, continuando studi e ricerche, assaggi e incontri, visite e dibattiti. Per questo, nella prospettiva di crescere ancora tutti insieme, a ogni assaggiatore il più sentito augurio di buone feste, di serenità e di successo per il nuovo anno.*

Luigi Odello

# Q uale tutela per l'espresso?



F. Percivale - G. Peira

*Nel corso del Salone Internazionale del Caffè che, organizzato dall'Expo CTS, si è svolto a Milano all'inizio del mese di novembre, si è tenuto un partecipato convegno dal tema Espresso: quale tutela a livello internazionale? Esso ha costituito l'epilogo di una poderosa ricerca iniziata ben due anni fa dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè per giungere a tutelare uno dei prodotti oggi più rappresentativi del made in Italy. Aperto da Giorgio Colli e moderato da Luigi Odello, il convegno ha ospitato le relazioni di Franco Percivale e Giovanni Peira (Università di Torino), Roberto Zironi (Università di Udine), Andrea Giomo (Quality's), Franco Taccani (Uni-Aicq), Luigino Disegna (Csqa), Gerlando Maggiordomo (Consorzio Torrefattori Caffè Bar) e Fiorenzo Detti (Aibes). Con la speranza di poter ritornare sull'argomento nei prossimi numeri, riportiamo di seguito la relazione del professor Franco Percivale e del dottor Giovanni Peira del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino che tanta parte ha avuto nello svolgimento della ricerca documentale e sperimentale per definire le linee guida per la tutela dell'espresso.*

Il caffè è una delle bevande più diffuse al mondo (il consumo quotidiano, in Italia, si aggira intorno ai cento milioni di tazze). Per la sua preparazione vengono utilizzati i frutti di un arbusto sempreverde della famiglia *rubiaceae* che cresce spontaneamente in ambienti geografici particolari caratterizzati da temperature elevate (tra i



15 e i 30°C), da precipitazioni abbondanti (tra i 1500 e i 2000 millimetri annui) e da una moderata esposizione al sole, preventivamente sottoposti a molteplici trattamenti (raccolta, decorticazione, selezione, tostatura) in modo da ottenere grani di colore marrone, più o meno scuro, di forma e dimensione variabile in base alla varietà.

La preparazione del caffè è una fase molto importante perchè ne determina il sapore e le caratteristiche organolettiche. Le sostanze responsabili del gusto (amaro, dolce e acido) si sciolgono in acqua, mentre quelle da cui dipende la consistenza dell'aroma sono quasi totalmente insolubili: si tratta principalmente di sostanze formatesi durante la torrefazione. Tali sostanze insieme ai colloidali, anch'essi insolubili, vengono rese maggiormente fluide dalle elevate temperature e "flottano" sulla superficie dell'infuso, consentendo di realizzare un'emulsione che conferisce alla bevanda aroma e corpo.

A grandi linee si possono raggruppare i vari metodi di preparazione del caffè in due classi:

- **per infusione:** quando i grani, opportunamente

macinati, vengono lasciati macerare nell'acqua bollente (caffè alla turca, alla brasiliana);

- **per percolazione:** quando il flusso di acqua calda viene fatto passare attraverso la polvere macinata (caffè alla napoletana, moka e caffè espresso).

Questo convegno si occupa esclusivamente del caffè espresso, prodotto finale di numerose operazioni mirate ad esaltarne le caratteristiche visive, olfattive e gustative.

Tale bevanda è ottenuta facendo attraversare un letto di caffè, macinato finemente e opportunamente pressato, dall'acqua ad una temperatura di circa 90°C e sottoposta a una pressione che, in condizioni ottimali, raggiunge le 9 atmosfere. Grazie all'elevata pressione, viene aumentata la superficie di contatto tra l'acqua e la polvere di caffè, facilitando l'estrazione delle sostanze solubili responsabili del gusto; inoltre viene notevolmente favorita l'emulsione degli oli e dei colloidali, comportando vantaggi sensoriali (il principale consiste nel miglioramento della persistenza dell'aroma). Si ottiene una bevanda definita dagli esperti "vellutata", termine con il quale si vogliono

evidenziare le sensazioni di rotondità e di pienezza che si percepiscono sorseggiando un buon caffè espresso.

Esso presenta un vantaggio indiscutibile rispetto agli altri tipi di caffè: a causa dello scarso tempo di contatto, questa tecnica di preparazione consente, pur mantenendo tutte le qualità di bevanda stimolante, di ridurre notevolmente il tenore di caffeina. Il nostro intervento mira ad evidenziare il motivo per cui il caffè espresso debba essere considerato un prodotto tipico italiano e, come tale, possa essere protetto attraverso le normative comunitarie.

La nozione di tipicità è un concetto recente, che si afferma come tentativo di opporsi alla diffusione di prodotti industriali standardizzati ed ai gusti uniformi. La tipicità è il risultato di una interazione tra fattori legati alla natura del prodotto e fattori culturali. A seconda delle situazioni e delle persone coinvolte nel processo di qualificazione, l'accento sarà posto sulle qualità naturali, sulla materia prima, sulla provenienza geografica, oppure, sulle tecniche di produzione, sulle conoscenze e sulla tradizione.

Proprio questi ultimi fattori devono essere considerati per sottolineare la tipicità del caffè espresso, simbolo della realtà italiana. Infatti quello dell'espresso è un sistema di realizzare un caffè in tazza unico al mondo che tiene conto di tutti i fattori che, a partire dalla tostatura dei chicchi, dalla miscelazione di partite appropriate, fino



alla pressione e alla temperatura dell'acqua nella macchina e all'esperienza dell'esecutore, sono necessari per determinare quelle caratteristiche di corpo, di densità, di cremosità e di aroma che contraddistinguono il "caffè all'italiana".

Il caffè espresso affonda le proprie radici in un contesto storico-culturale tipicamente italiano che parte dalla tradizione rappresentata dalle "botteghe del caffè", locali frequentati da letterati, artisti e intellettuali, ed arriva all'abitudine quotidiana che si concretizza in cento milioni al giorno di atti di consumo. Quando ci si reca in una città italiana come turisti, appartiene ad una consuetudine radicata visitare, oltre ai monumenti di maggiore pregio, anche i locali pubblici famosi in quanto ebbero, tra i frequentatori, illustri personaggi storici. Tanto celebri da essere addirittura mitizzati rimangono i Caffè Florian e Quadri di Venezia, il Caffè Michelangelo di Firenze, il Caffè Pedrocchi di Padova, cuore della vita cittadina e universitaria, i Caffè Greco e Aragno di Roma, i Caffè San Carlo e Baratti di Torino.

Naturalmente, il caffè, inteso come materia prima, non viene coltivato in Italia, in quanto il clima non lo consente. Pertanto la dimensione geografica non riguarda la provenienza della materia prima ma deve essere piuttosto intesa come insieme dei luo-

ghi in cui il caffè viene impiegato per la preparazione di una bevanda unica, ineguagliabile ed ineguagliata, attraverso una metodologia esclusiva, interamente messa a punto nel nostro Paese.

L'espresso è il frutto dell'esperienza dei torrefattori italiani; è la bevanda che si ottiene utilizzando miscele di caffè nate dall'unione di diverse partite di differente provenienza. Ne deriva che un elemento di tipicità è riscontrabile nell'arte, tutta italiana di realizzare miscele equilibrate; è quasi impossibile chiamare "espresso" un caffè eseguito con un'unica partita di caffè, a qualunque varietà appartenga, per quanto possa essere buona la bevanda ottenuta: l'espresso è come una sinfonia eseguita da un'orchestra, un accordo di aromi che richiede una grande esperienza sia per realizzare la miscela, sia per stabilire il grado di tostatura adeguato e che, pertanto, non può essere affidato a persone prive di conoscenze, studio, grande pazienza e passione. Va evidenziato che più alto è il numero delle partite utilizzate, meglio il torrefattore potrà bilanciare il gusto (dolce, amaro, acido) e l'aroma conferendo all'infuso un particolare timbro vellutato e un ampio spettro di profumi e fragranze; se poi, ogni volta, la composizione della miscela viene opportunamente tarata sarà possibile, impiegando partite diverse, ot-

tenere un risultato finale sempre costante.

La specificità del caffè espresso nasce dall'impegno, spesso tramandato da padre in figlio, di tanti piccoli e medi imprenditori che hanno dedicato la loro esistenza alla ricerca continua, allo studio e alla produzione di miscele di caffè di alta qualità, destinate per la maggior parte al mercato italiano e che, di fatto, sono coloro che hanno contribuito alla diffusione nel mondo dell'espresso italiano.

Ma la produzione di miscele di buona qualità non è sufficiente per ottenere un buon espresso: è altrettanto importante avere a disposizione una "caffettiera" adeguata.

L'Italia, patria dell'espresso, è sicuramente anche la terra d'inventori geniali che, tra ingegneristica e passione, hanno creato le migliori macchine da caffè. Dall'inizio del '900 ad oggi, infatti sono stati gli italiani gli ideatori e i produttori delle più prestigiose macchine per espresso: si tratta di industrie di affermata esperienza con una tradizione che si perpetua nel tempo. La prima macchina fin presentata all'esposizione Universale di Parigi nel 1885 e venne studiata per ovviare agli inconvenienti che caratterizzano la preparazione con gli altri sistemi, vale a dire la lentezza e la perdita degli aromi che si verifica quando preparazione e consumo non avvengono simultaneamente. Bezzera fu la prima ditta costruttrice di una macchina per espresso a livello industriale (1901); tale macchina era capace di approntare due caffè alla volta in pochi minuti, riducendo i tempi di attesa del consumatore; per accelerare il passaggio dell'acqua attraverso la dose di caffè macinato, essa ricorreva ad una maggiore pressione, fornita dal vapore proveniente da alcuni rubinetti abilmente azionati dal barista.

Nel 1935 Francesco Illy sostituì al vapore l'aria compressa, realizzando così la prima macchina automatica. L'innovazione consisteva in una fonte di pressione dell'acqua separata dalla fonte di calore: in questo modo non s'incorreva nel rischio di bruciare il caffè impartendo un calore più elevato per ottenere una pressione maggiore.

Un'altra grande innovazione venne realizzata dal fondatore della Faema (1950), Ernesto Valente, che pensò di sostituire alla molla della macchina a leva, una pompa rotativa, messa in azione da un motorino elettrico.

Oggi i modelli a leva, sono stati in gran parte sostituiti da tali apparecchi a erogazione continua in cui l'acqua viene distribuita in modo omogeneo su tutta la superficie della dose di caffè. Nei modelli più avanzati si possono trovare: l'addolcitore per correggere la durezza dell'acqua, strumenti di controllo per misurare la pressione, la temperatura e il livello dell'acqua in caldaia, per indicare la cadenza della pulizia e il livello di usura, per segnalare eventuali guasti e in genere la necessità di effettuare sostituzioni e manutenzioni periodiche. Nella produzione di macchine per il caffè espresso le imprese italiane sono riuscite nel tempo ad affermarsi in tutto il mondo.

Per ottenere un buon espresso non occorre solo che l'esecutore operi con miscele appropriate e opportunamente macinate, ma anche che si attenga scrupolosamente alle procedure controllando l'efficienza della macchina, la temperatura e la pressione dell'acqua, l'integrità delle macine, la pulizia dei filtri e delle guarnizioni, ecc. La preparazione professionale per ottenere tale bevanda è insita nei baristi e nei ristoratori italiani ed è il frutto di esperienze maturate ne-

gli anni, mentre all'estero, pur apprezzando sempre di più il prodotto, gli operatori non sono normalmente in grado di riprodurre autonomamente le modalità di esecuzione.

In base a quanto finora enunciato, va quindi ribadito che, senza timore di smentita, il caffè espresso è una bevanda tipica del nostro Paese derivata da esperienze e tradizioni consolidate ed essendo ottenuto con una procedura tutta italiana.

Occorre, pertanto, salvaguardarne il "nome", assicurare la sua protezione contro il proliferare dell'uso improprio della denominazione "espresso" ed evitare che vengano utilizzate miscele di scarsa qualità o comunque non adatte all'esecuzione di tale bevanda. È deprecabile infatti che siano presenti sul mercato delle comunissime caffettiere "moka" con l'indicazione "caffettiera per espresso" e dei caffè in lattina o solubili che presentano abusivamente il termine "espresso" nella denominazione di vendita. L'espresso ha potenzialità enormi da sviluppare, la gente viaggia, assimila le abitudini di consumo di altre parti del mondo, le frontiere cadono ed è ormai consuetudine dei più rinomati ristoranti d'Europa e degli Stati Uniti servirlo alla fine di un pranzo di qualità. Proprio perché l'espresso si appresta a diventare "l'ambasciatore" dei prodotti italiani nel mondo, che parla di noi, della nostra cultura, del nostro buon gusto, occorre impedire che sotto il suo nome vengano servite bevande che non hanno niente a che fare con il pregevole infuso. Va infatti ricordato che anche all'estero appare, sempre più spesso, la parola "espresso" su confezioni contenenti orzo, prodotti liofilizzati o aromatizzati, semilavorati solubili in acqua, ecc.

È pertanto necessario intervenire al più presto per

sanare queste situazioni e richiedere il riconoscimento, da parte dell'Unione Europea, dell'attestazione di specificità del "caffè espresso italiano". Va ribadito che, raggiungendo tale obiettivo, il prodotto sarebbe protetto da imitazioni e contraffazioni solo dentro i confini dell'Unione; la tutela potrà, peraltro, essere estesa oltre i confini europei con l'applicazione dell'accordo sui diritti di proprietà nell'ambito dell'Organizzazione Mondiale del Commercio o con accordi di reciprocità tra Unione Europea e ciascun Stato terzo.

L'oggettivazione delle sue caratteristiche richiede la stretta collaborazione di tutti gli interessati, siano essi costruttori di macchine, torrefattori, artigiani o industriali, gestori di bar o ristoranti, esperti e assaggiatori, i quali sono chiamati a trovare un accordo volto a definire un disciplinare contenente le modalità di attuazione di tutte le fasi della lavorazione e le regole cui dovranno attenersi scrupolosamente tutti gli operatori che hanno a cuore la salvaguardia, le qualificazioni e la diffusione del caffè espresso italiano.

Va ancora ricordato che, nell'ormai lontano 1992, la Commissione Alimenti e Bevande dell'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) aveva elaborato una bozza di norma il cui scopo dichiarato era quello di arrivare a definire e a caratterizzare il "caffè espresso".

Innanzitutto veniva fornita una definizione di "caffè per espresso" accettata da tutti: "semi di caffè tostati o polvere di essi, direttamente derivata dalla macinazione, destinata alla preparazione della bevanda conosciuta come caffè espresso"; si precisava che esso doveva essere esente da additivi (dolcificanti, aromatizzanti, ecc.) e da acqua aggiunta.

Inoltre la Commissione elencava le bevande esclu-

se dalla definizione di "caffè espresso", ossia quelle preparate in anticipo o preconfezionate in forma liquida in lattine o confezioni simili e quelle ricostruite a partire da estratto disidratato (per esempio, caffè solubile istantaneo o liofilizzato).

Qui termina la bozza di norma progettata dall'UNI; i lavori successivi, che avrebbero dovuto coinvolgere gli operatori del settore, dovevano riguardare la definizione delle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche e il metodo di ottenimento del "caffè espresso" ma, a tutt'oggi, sono rimasti incompiuti.

Emerge pertanto la necessità e l'esigenza di codificare le regole e di redigere il disciplinare: solo così sarà possibile affrontare il percorso per ottenere "l'attestazione di specificità" come definita dal Regolamento CEE n. 2082/92 del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle specialità tradizionali.

Il Regolamento comunitario, prevede, tra l'altro, che l'Organizzazione che voglia ottenere il riconoscimento della specificità di un prodotto alimentare, debba essere in grado di dimostrare l'esistenza di caratteristiche qualitative peculiari che distinguano il prodotto da altri appartenenti alla stessa categoria e normalmente in commercio. Deve essere istituito un disciplinare in cui, oltre alla denominazione commerciale giustificante la specialità del prodotto, vengano definite le modalità di produzione e fabbricazione, la descrizione del prodotto finito con le sue caratteristiche che permettano di valutare il carattere tradizionale e infine i requisiti minimi che deve possedere e le procedure di controllo della produzione. In caso di parere favorevole da parte della Commissione si ha la registrazione entro

l'Albo delle attestazioni di specificità e il prodotto potrà fregiarsi della menzione "Specialità Tradizionale Garantita" (STG) e di un eventuale simbolo comunitario da apporre sulle etichette o da utilizzare nella pubblicità.

Va infine ribadito che le attestazioni DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), che pure costituiscono un obiettivo per molte categorie di prodotti, non sono applicabili al "caffè espresso italiano" e la ragione è insita nella definizione stessa delle due denominazioni: il caffè, inteso come pianta, non è un prodotto tipico italiano, perché non trova nel nostro Paese le condizioni ideali per la crescita.

L'attestazione "STG" che invece mira a garantire quei prodotti tipici trasformati che caratterizzano il patrimonio culturale oltre che economico dei singoli Stati membri, è quella più idonea a rappresentare il caffè espresso italiano nell'Unione Europea e nel mondo. La sua specificità non risiede nella provenienza o nell'origine della materia prima con la quale il prodotto è realizzato, bensì nella unicità delle caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche derivanti, oltre che dalle tecniche produttive, dalla tradizione che affonda le proprie radici nella storia e nella cultura italiana.

