Allo studio un modello matematico per valutare il caffè perfetto

caffe-online-eacaeff6

Un team dell’Università di Limerick, in Irlanda ha deciso di verificare quali sono i parametri da considerare per stabilire quando un caffè è eccellente. La squadra di scienziati - si legge su repubblica.it - ha così elaborato un modello matematico che prende in esame 1.800 variabili e indica le miscele e i tempi migliori per realizzare un super espresso. Il modello mette in relazione ogni parametro della preparazione con le materie prime e infine con il risultato (attraverso un controllo sperimentale), così da prevedere la qualità raggiunta.

La ricerca, guidata da Kevin M. Moroney e pubblicata su SIAM Journal on Applied Mathematics, rappresenta comunque solo di una prima parte di un lavoro più vasto: in futuro, l’obiettivo è comprendere come influisce sul gusto la posizione dei grani durante il passaggio dell’acqua, dal momento che pare avere una sua importanza.