Espresso italiano vuol dire miscela: un’arte e una rivoluzione

mokador-ffaebc5a

Come nasce una miscela per Espresso Italiano? Lo abbiamo chiesto a **Matteo Castellari**, amministratore delegato di Mokador srl.

Quanto è importante la miscela per l’Espresso Italiano?
La miscela è fondamentale, è il giusto connubio tra diverse origini di caffè dalle caratteristiche sensoriali diverse. Solamente miscelandole tra loro con attenta perizia si crea un espresso italiano a regola d’arte: con crema fine e persistente dal colore nocciola, equilibrio gustativo, buona acidità, buon corpo e aromi intensi e ricchi. Tutti questi valori sensoriali insieme sono dati solamente dall’unione di più origini.

Esiste una ricetta per l’espresso Italiano?
Ogni torrefattore ha una sua idea di espresso e delle sue caratteristiche sensoriali. In base a questa crea la ricetta, sua firma distintiva, sua identità. Non siamo e non vogliamo essere tutti uguali. Quando venne fondata Mokador 50 anni fa, nacque anche la sua idea di miscela, nel tempo perfezionata e plasmata, interpretando i mutamenti della materia prima e aggiornandosi sulle nuove origini e metodologie di lavorazione, per aderire in fine all’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e certificare il prodotto.



Come nasce una miscela per espresso italiano?

Servono anni di lavoro, esperienza, arte e ricerca. Si parte dalla base consolidata di origini e poi vengono messi “i puntini sulle i” aggiungendone altri. La miscela deve armonizzare ed esaltare i pregi

di ogni origine. L’esperienza aiuta,ma non basta, serve un panel di assaggio che esamini ogni momento della lavorazione. Dietro una miscela per Espresso Italiano vi è ricerca, sviluppo e controllo, materie prime, metodi di lavorazione, stoccaggio, confezionamento, macchinari e soprattutto persone.

Come si propone l’espresso italiano all’estero?
Puntando su ciò che ci contraddistingue: il made in Italy. Nel mondo si compete giocando su campi che conosciamo e portando prodotti con caratteristiche sensoriali italiane. Per questo bisogna promuovere la formazione, come fa l’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac), per creare nel mondo baristi più abili nell’estrazione all’italiana.

Che ruolo ha Inei nel definire cosa sia Espresso Italiano?
Rientrare nelle caratteristiche dell’Espresso Italiano Certificato dall’istituto è naturale quando si lavora in qualità. Inei dà dei riferimenti certi ed elevati di qualità e un volto all’Espresso Italiano nel mondo. Oggi Inei è un punto di riferimento di grande autorevolezza e svolge una grande campagna di promozione dell’espresso italiano nel mondo, aumentandone il valore e diffondendo cultura. Un’opera di sensibilizzazione questa che anche le singole aziende devono avere a cuore e sviluppare.