

# 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



## 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.