Cappucino che piacere! Tutto su uno dei simboli del Made in Italy

cappuccino-02-5700bf44

Il Cappuccino è una delle bevande più richieste al bar, soprattutto nel corso del mattino. Legato fortemente alla colazione, ma in divenire nelle tendenze e negli appassionati.

Secondo l'**Istituto Espresso Italiano** (IEI) alla base del cappuccino ci deve sempre essere un espresso di qualità secondo i canoni definiti dalla certificazione sensoriale. Il **Cappuccino Italiano Certificato** si presenta quindi con un colore bianco, ornato da bordo marrone più o meno spesso nel



cappuccino classico, con disegni che vanno dal marrone al nocciola nel capp

uccino decorato.

La **crema** ha maglie strette con occhiatura molto fine o assente. L'aroma è intenso in cui ai soffusi sentori di fiori e di frutta si aggiungono quelli più prestanti di latte, di tostato (cereali, caramello), cioccolato (cacao, vaniglia), e frutta secca. Sono assenti odori empireumatici e biochimici negativi. Il **corpo** è importante e si esprime con una sensazione suadente, di panna e di elevata percezione sferica, supportato da un rapporto bilanciato tra un amaro e un'acidità quasi impercettibili. Il **latte**,

dopo la base di espresso, è in realtà uno degli elementi fondamentali, non solo per la riuscita sensoriale della tazza, ma anche per venire incontro a eventuali intolleranze nei confronti del lattosio.

"*Eppure il cappuccino è una magia, una bevanda polifasica in cui convivono miriadi di molecole in un sistema instabile e quindi dinamico e sul suo rapporto con la nostra salute è stato scritto di tutto e il contrario di tutto*", spiega **Luigi Odello**, presidente del comitato scientifico IEI e consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC). "*In realtà i principi nutrizionali sono quelli apportati dai due componenti di base: l'espresso e il latte, quindi polifenoli, proteine, grassi, zuccheri, acidi, sali minerali, alcaloidi e via discorrendo. Dunque, per persone che non hanno intolleranze specifiche, non può fare altro che bene. Il problema può nascere dalla qualità delle materie prime impiegate e dalla sua esecuzione*".

"*E' proprio il caso di dire che la* ***sostenibilità nutrizionale*** *va di pari passo con quella sensoriale, perché, non dimentichiamolo, il cappuccino fa bene soprattutto per il piacere che è in grado di donare*



", conclude Odello.

Uno dei fenomeni che negli ultimi anni hanno reso ancora più appetibile il cappuccino è quello della **Latte Art**. "*Questo fenomeno, per quanto ci riguarda, ha incrementato le presenze nel nostro locale* – spiega la campionessa italiana di Latte Art, **Carmen Clemente** – *e nella nostra Academy stiamo riscontrando una grande richiesta di formazione, soprattutto da parte di giovani baristi*".

L'importante è **non perdere di vista gli ingredienti**. "*Considerando che in Italia la tendenza è comunque quella di una miscela a latte caldo è fondamentale partire da espresso e latte di qualità e lavorati con macchine all'avanguardia* – spiega **Davide Valenziano**, coffee trainer di Dalla Corte – *oggi il consumatore è sempre più preparato e scegli il locale anche in virtù del prodotto offerto, serve tuttavia di rilanciare la formazione che dopo la pandemia si è un po' persa*".

Non solo cappuccino artistico, ma anche **nuove tendenze quelle ricercate dal consumatore di oggi** che è disposto a pagare qualcosa in più per avere un prodotto di qualità. “*Intanto sono sempre più richiesti cappuccini con base latte vegetale, come soia, avena o mandorle* – spiega **San Goshi**, barista e trainer in Veneto – *ma soprattutto dopo il lockdown il consumatore si è dimostrato più attento alla qualità del prodotto servito in tazza, essendo disposto a pagarla anche un po’ di più"*.