Espresso Italiano Certificado

el café “made in Italy”

Apesar de que Italia no es un país productor de café, el “espresso” está considerado ya como uno de los productos gastronómicos “made in Italy” de más éxito en el mundo, y por tanto, de los más imitados, aunque no siempre con el mejor acierto. Por esta razón, y con el objetivo específico de proteger y promover el espresso, se creó en 1998 el Instituto Nacional del Café Espresso Italiano (INEI), quien un año después, consiguió la certificación de la denominación de café Espresso Italiano. Para que una taza pueda ser distinguida con esta certificación debe cumplir determinadas normas como haber sido elaborado obligatoriamente a partir de una mezcla de granos tostados de diversa procedencia, molidos justo antes de preparar el café y tratados en cafeteras certificadas, de modo que la bebida resultante se caracterice por una fisonomía organoléptica concreta, determinada y controlada según las reglas científicas del análisis sensorial.

¿Qué es el café espresso?

El Espresso es una bebida que se ingiere en taza y se obtiene vertiendo agua caliente sometida a la presión adecuada sobre café en polvo. El café que se utiliza para su preparación no debe contener aditivos o aromatizantes y además no se le podrá añadir agua una vez realizada la extracción.

¿Cuáles son los elementos ordinarios que permiten obtener un Espresso Italiano?

El Espresso Italiano debe prepararse con una mezcla certificada de café, equipos (cafeteras y molinillos-dosificadores) certificados y bajo la supervisión de una persona reconocida con el título “Espresso Italiano Specialist”, otorgado por el INEI.

¿Cuáles deben ser las características sensoriales de un café Espresso Italiano?

Un Espresso Italiano debe tener el aspecto de una crema de color avellana oscura, con reflejos leonados y con una tesitura muy fina, tupida y sin burbujas. Debe, además, aportar un per-

fume intenso al olfato con toques de fruta, flores, pan tostado y chocolate. Este aroma debe permanecer durante segundos o incluso minutos después de ser ingerido. En cuanto a su sabor, éste debe mantener un equilibrio perfecto entre el ácido y el amargo, sin que uno prevalezca sobre el otro y sin que se dejen percibir las sustancias astringentes del café.

¿Cuáles son los detalles técnicos para conseguir un Espresso Italiano "certificado"?

Para la preparación de una taza de estas características deberemos tener en cuenta, además del café utilizado, que siempre debe ser de primera calidad, los siguientes requisitos:

- Cantidad necesaria de café molido . . . . . 7 g +/- 0,5
- Temperatura del agua en salida de equipo 88ºC +/- 2ºC
- Temperatura del café en la taza . . . . . 67ºC +/- 3ºC
- Presión del agua de infusión . . . . . 9 bar +/- 1
- Tiempo de filtrado . . . . . 25 segundos +/- 2,5 seg.
- Viscosidad a . . . . . 45ºC > 1,5 mPa s
- Total de lípidos . . . . . < 100 mg/taza
- Mililitros en taza (incluida la crema) . . . . .25 ml +/- 2,5

¿Se puede hacer un café Espresso Italiano con un único tipo de café?

El café Espresso Italiano se obtiene, por tradición y por definición, a partir de una sabia mezcla de cafés de diversas procedencias. Únicamente así se consigue esa riqueza aromática

además de un café con cuerpo, fuerte y aterciopelado. Entre un café Espresso Italiano y otra taza elaborada con la misma metodología, pero a partir de café de una sola procedencia, se observa la misma diferencia que se podría encontrar, por ejemplo, y a escala musical, entre una sinfonía interpretada por toda una orquesta y la misma pieza ejecutada por un solo instrumento. No se puede decir a priori cuál de las dos es más agradable, pero ciertamente son distintas una a otra.

¿Cuál es la taza adecuada para servir un Espresso Italiano?

Lo ideal es emplear una tacita de cerámica blanca, sin decoración interior, en forma de cono truncado y ovalado por dentro, más o menos acampanada por fuera y de unos 50 mililitros de capacidad.

¿Cómo se puede conseguir el sello de Espresso Italiano Certificado?

Aquellos establecimientos que quieran exponer la denominación de marca Espresso Italiano pueden solicitarlo en el INEI (presidenza@assaggiatori.com), que dará curso al procedimiento para verificar que se dan las condiciones prevista por el reglamento técnico de certificación.

Fuente: Centro Studi e Formazione Assaggiatori