

Dal freezer alla rotta del chicco: tutti i segreti del caffè

L'INCONTRO

PADOVA Il dettaglio che fa sorridere, ma che alla fine è quello che tutti si portano a casa, è una piccola rivoluzione domestica: il caffè macinato non si conserva più in credenza e nemmeno in frigorifero. La destinazione giusta è il freezer. Questo è quanto è emerso, tra le altre cose, durante la serata formativa organizzata all'Aama, l'Accademia di Arti e Mestieri Alimentari di Confcommercio Padova, dal gruppo Fida guidato dal presidente Oscar Semenzato. L'incontro aveva l'obiettivo offrire a chi lavora nel settore alimentare un percorso pratico e chiaro sul "linguaggio" del caffè, dal-

le origini ai processi di lavorazione, dalla qualità alle modalità di conservazione e preparazione. Un approfondimento pensato non solo per chi vende il prodotto, ma per chi vuole conoscerlo davvero, distinguere tipologie e profili aromatici, capire il valore delle mono origini, orientarsi tra confezioni, mi-

**GRANDE SUCCESSO
DELLA SERATA
FORMATIVA
ORGANIZZATA
DALL'ACCADEMIA
DI ARTI E MESTIERI**



FORMAZIONE La serata organizzata dall'Accademia Confcommercio

sce e nuove tecniche di estrazione, comprese quelle a freddo, con un obiettivo comune: garantire al cliente un'esperienza di gusto più consapevole e curata. Perché il caffè, in Italia, resta una certezza quotidiana come l'espresso al banco del bar, spesso di fretta, ma irrinunciabile. E dietro quella tazzina c'è un mondo che unisce cultura, abitudine e industria. Da un lato i consumatori dall'altro una filiera professionale fatta di oltre 800 torrefazioni, di cui circa 25 nel padovano, e di produttori di macchine da caffè riconosciuti ai massimi livelli.

A guidare il pubblico in questo "viaggio" è stato Ugo Ottolenghi, trainer per Accademia HTS - Hausbrandt Trieste 1892 spa, chiamato a raccontare la

rotta del chicco: dalla coltivazione alla trasformazione, fino alla tazzina. Un percorso tra geografie, lavorazioni, tostature e scelte tecniche che incidono sul risultato finale, con un focus anche sulla routine casalinga come scegliere, come conservare e come arrivare a una moka più "pulita" e coerente, evitando errori comuni che rovinano aroma e freschezza. «Abbiamo appurato - ha dichiarato il presidente Semenzato - come si stiano evolvendo le tendenze sull'uso del caffè in Italia che da rito sociale sta diventando sempre più "esperienza sensoriale" nel senso che alle miscele si preferiscono sempre di più le mono origini».

Riccardo Magagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA