

ENFASI, ED È SUBITO PIÙ PROFUMATO

Amplificare la percezione olfattiva attraverso la tazzina. Un nuovo set per la degustazione dell'espresso nato dalla collaborazione tra Francesca Pucciarini, designer laureanda al Politecnico di Milano, il Centro Studi Assaggiatori e l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Come da una sostanza magica, dal caffè ci aspettiamo la forza necessaria per affrontare la giornata, quella concentrazione in più per risolvere un problema, la possibilità di rinfrescare la mente durante una pausa, il pretesto per una conversazione. Tutto questo perché bere il caffè non è mai solamente consumare una bevanda, ma il fulcro di un rituale complesso dalle tante sfaccettature, che fa parte della nostra identità nazionale e che nell'espresso trova la sua forma più caratteristica e riconoscibile. Tuttavia c'è da chiedersi quanto veramente conosciamo di questa bevanda che consumiamo tutti i giorni e a cui abbiamo attribuito una moltitudine di valori e significati. In altre parole, mentre la passione per il caffè è condivisa da molti, la conoscenza attorno al tema caffè e la capacità di riconoscere un espresso di qualità appartengono a pochi.



ESPRESSO: UN'ESPERIENZA NUOVA

Insieme al Centro Studi Assaggiatori è stata intrapresa una ricerca per capire cosa s'intende con qualità e innovazione quando si parla di caffè e in particolare di espresso e se e come questi temi raggiungono i consumatori. Il progetto quindi si focalizza sul momento finale, quello del



Figura 1: la tazzina e la veicolazione degli aromi attraverso la forma

consumo e riparte dagli strumenti tradizionali, la tazzina e il cucchiaino il cui ruolo è spesso sottovalutato, ponendoli sotto una luce nuova. La volontà è quella di dare forma all'intero momento della degustazione e creare un'esperienza in grado di coinvolgere tutti i sensi. In particolare gli strumenti, la cui forma e caratteristiche sono state definite in base a innovativi studi sull'analisi sensoriale portati avanti dal Centro Studi Assaggiatori, sono pensati per amplificare il profilo aromatico del caffè in modo che sia più facilmente percepibile. Gli oggetti progettati nascono inoltre dall'analisi del contesto d'uso, l'ambiente bar, e da uno studio ergonomico che tiene conto sia del momento del servizio, e quindi delle azioni del barista, sia di quello della degustazione. Insieme alla Scuola d'Arte Ceramica Romano Ranieri sono stati poi realizzati alcuni prototipi, mentre l'azienda di porcellane da torrefazione Club House ha prodotto i primi set.

LA TAZZINA

L'offerta delle torrefazioni si è con il tempo diversificata e sempre più spesso le caffetterie servono diverse miscele espresso e monorigine con caratteristiche sensoriali differenti. Cambiando la tradizionale geometria della tazzina con una forma emisferica è possibile realizzare un oggetto che funzioni da lente d'ingrandimento per gli aromi. In questo modo la tazzina si presenta adatta a più tipologie di caffè e al tempo stesso aiuta il consumatore a percepire la ricchezza aromatica della bevanda. L'oggetto combina quindi le caratteristiche necessarie alla perfetta estrazione del caffè a una nuova conformazione in grado di amplificare le percezioni olfattive. La forma e la sezione della bocca della tazzina influiscono sulla direzione e sulla velocità di salita dei vapori che si levano dalla superficie del caffè. Le tazzine coniche o cilindriche tendono a disperdere in varie direzioni i vapori e di conseguenza le molecole aromatiche più volatili. Una forma più chiusa e tonda, insieme al ridotto diametro della bocca, convoglia i vapori verso il naso, limitandone la dispersione in altre direzioni. Lo spazio di testa e la superficie di contatto sono state di conseguenza aumentate, per facilitare l'apertura degli aromi in tazza.

LA VALIDAZIONE SENSORIALE

I primi test d'assaggio, condotti sui prototipi realizzati confrontando la resa aromatica di una miscela particolarmente complessa in Enfasi e in altre tazzine di diversa conformazione, hanno messo in evidenza come la nuova forma sia in grado di aumentare l'intensità olfattiva e la percezione del corpo della bevanda, oltre che a modificare lo spettro degli aromi percepiti facendo emergere note diverse.



IL SET

Composto da tazzina, piatto grande, piatto piccolo, coperchio e cucchiaino, il set è pensato per facilitare le operazioni del barista e per soddisfare le varie esigenze del servizio al bar.

I piattini sono proposti in due dimensioni: di misura standard per il consumo al banco e più lungo per il servizio al tavolo pensato per le degustazioni di caffè in abbinamento con pietanze di vario genere. Il coperchio fa sì che la temperatura del caffè non scenda durante il percorso dal bancone al cliente. La parte superiore è leggermente convessa e crea una piccola base di appoggio, utile a contenere un dolce o la bustina dello zucchero. La parte interna è invece incavata per accogliere il cucchiaino e non farlo poggiare sul tavolo. Il cucchiaino è realizzato in alluminio trattato agli ioni d'argento, finitura innovativa che, oltre ad assicurare durezza ed elevata resistenza a usura e corrosione, ha ottime proprietà antibatteriche. Per garantire la comodità d'uso il manico è spesso e arrotondato, mentre la parte concava ha un raggio differenziato: il lato parallelo alla bocca ha una curvatura molto leggera per non risultare scomoda alle labbra, quello perpendicolare presenta invece un raggio più ampio che accompagna il gesto.

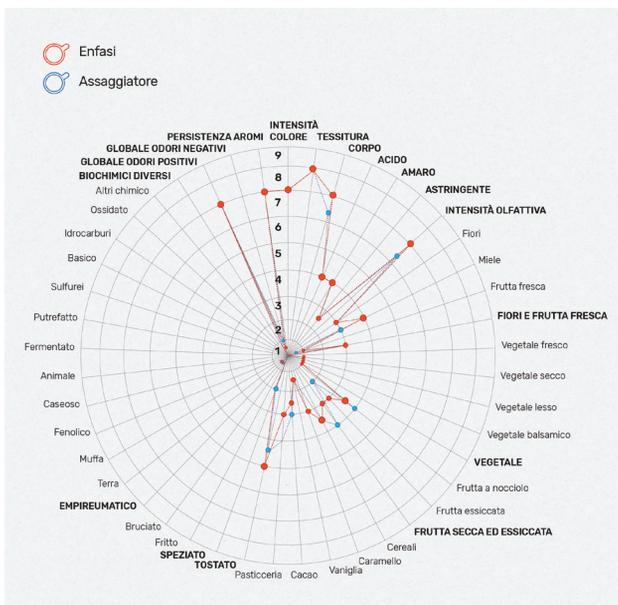


Grafico 1: confronto fra la tazzina dell'assaggiatore ed Enfasi. Con la tazzina dell'assaggiatore c'è una maggiore percezione delle note fruttate e del cacao, mentre con Enfasi diventano più evidenti le note tostate e affiorano quelle del miele; aumenta l'intensità olfattiva e la percezione del corpo.



Figura 2: il cucchiaino e lo studio della curva

PROGETTARE CON I SENSI

Olfatto e gusto sono i sensi più coinvolti durante la degustazione del caffè. Con la vista giudichiamo il colore e l'attraenza della crema, mentre il brusio e il rumore di piatti e tazzine sono elementi immediatamente riconoscibili dell'atmosfera del bar. Il tatto invece è solo parzialmente coinvolto, con le percezioni delle labbra e della lingua. Ci si è chiesti quindi come

questo senso potesse essere stimolato attraverso la forma e la finitura delle superfici. Da questa considerazione nascono la forma del manico e del piattino, che creano una sensazione di complementarità con la mano. Il punto di presa del piattino e la base della tazzina sono trattati con uno smalto opaco e ruvido, a differenza del resto della forma che è liscia e lucida. Piattino e manico della tazzina restituiscono una sensazione diversa, che genera quindi uno "squilibrio" tattile. Anche il cucchiaino, grazie al trattamento ad alte prestazioni che dona un colore scuro dai riflessi dorati e maschera il metallo, attraverso la sua consistenza e l'inaspettata leggerezza genera al tatto un piacevole effetto sorpresa.

FRANCESCA PUCCIARINI

ENFASI SET

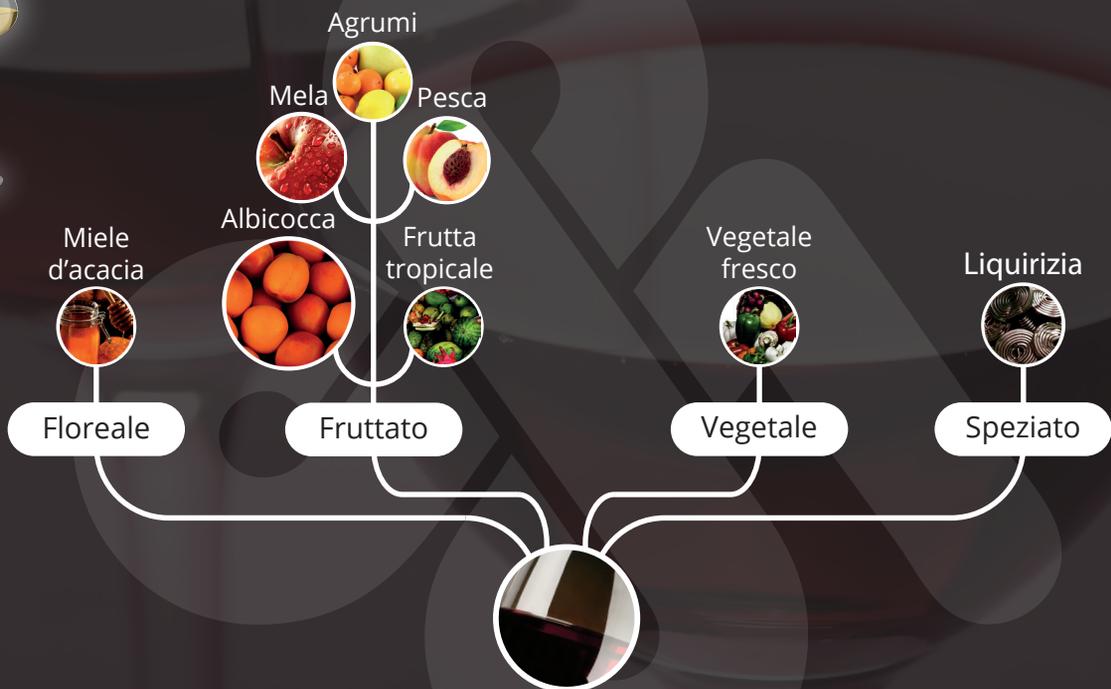
Progetto di Laurea di Francesca Pucciardini

Politecnico di Milano

Relatori: Francesco Zurlo,

Vincenzo Cristallo, Luigi Odello.

CALICE CHARDONNAY - WHITE WINES CON CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGT TENTAZIONI LUIGI BORMIOLI ALBERO DEGLI AROMI



Miele d'acacia apre il bouquet seguito dai sentori fruttati dove l'albicocca spicca. Vegetale fresco come nota di fondo insieme alla liquirizia.