

L'associazione di assaggiatori di caffè
scientifica e indipendente dal 1993



ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ

INSIEME A NOI PUOI...

diventare assaggiatore di caffè

diventare un Espresso Italiano Trainer e tenere seminari sull'assaggio del caffè

diventare un Espresso Italiano Specialist dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano

aprire un Punto di Formazione Permanente

diventare un Partner e promuovere i corsi di assaggio del caffè

Anno più, anno meno, la valutazione sensoriale degli alimenti e delle bevande vanta una storia lunga un paio di millenni almeno. Un tempo c'era chi veniva pagato per il suo "sapere scegliere", poi sono arrivati i tempi di chi veniva o viene pagato per fare scegliere, e oggi siamo nell'epoca in cui chi sa scegliere per sé acquisisce un vantaggio competitivo notevole affrancandosi dalla pubblicità e dai falsi profeti.

Quando gli assaggiatori di caffè sono nati nel 1993, non c'era sul pianeta un'organizzazione specifica che si occupasse di valutazione sensoriale del caffè in tazza.

metodi in continua evoluzione e perfezionamento. Questo approccio alla materia ci ha però consentito di mettere la nostra specializzazione al servizio di tutte le organizzazioni, italiane e straniere, che si occupano di caffè, intrattenendo con loro ottimi rapporti che contiamo di rafforzare ulteriormente in futuro.

In questi 20 anni di vita dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, il mondo del caffè ha subito profondi cambiamenti dal punto di vista geografico ed economico che di certo non hanno portato a un miglioramento sensoriale del prodotto, quanto piuttosto a una divaricazione della forbice tra le eccellenze e prodotti sempre più infimi che invadono il mercato



*Luigi Odello
Presidente*

Nel corso di questi anni il nostro libro matricola ha superato gli 8.000 iscritti domiciliati in più di 40 paesi nel mondo e i nostri libri di testo sono stati tradotti in undici lingue. Eppure rimaniamo l'unica organizzazione che si occupa esclusivamente di assaggio del caffè. Perché vedere il caffè come merceologia e occuparsi anche della sua sensorialità è una cosa, ma vedere il prodotto partendo sempre e comunque dal suo percepito è questione ben diversa: è un fatto di filosofia e di conoscenze di

disaffezionando il consumatore e facendo una concorrenza a quanti perseguono la qualità.

Noi proseguiamo nell'indicare alla gente modelli di qualità attraverso i corsi, i concorsi e le pubblicazioni. Questo per la salvezza dei torrefattori e dei baristi che credono nell'eccellenza, ma anche per dare una mano a quei coltivatori che, distanti da noi migliaia di chilometri, coltivano in condizioni avverse e molte volte nella povertà, un arbusto che per noi è fonte di felicità.

CHI SIAMO

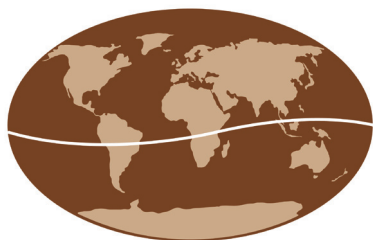
L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è un'associazione no profit che vive delle sole quote sociali versate dai suoi membri. Il suo obiettivo è studiare e diffondere metodi scientifici per la valutazione sensoriale del caffè. Si è sempre concentrata sull'Espresso, simbolo del made in Italy, sviluppando un metodo di assaggio specifico. Dalla sua fondazione nel 1993 l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè ha svolto centinaia di corsi Espresso Italiano Tasting, frequentati da più di 8.000 professionisti del caffè da più di 40 paesi del mondo. Nel 1999 l'Istituto Internazionale Assaggiatori caffè ha creato il corso

Espresso Italiano Specialist per la certificazione degli operatori che lavorano nei bar che servono l'Espresso Italiano Certificato. Sei anni dopo l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè ha avviato il Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienza del Caffè. La sua attività di ricerca è supportata da un comitato scientifico di alto livello. Il manuale Espresso Italiano Tasting è disponibile in italiano, inglese, tedesco, francese, spagnolo, portoghese, russo, giapponese, cinese, thailandese e coreano.



I nostri numeri

- più di 8.000 allievi da più di 40 paesi
- Espresso Italiano Tasting tradotto in 11 lingue
- 31 Punti di Formazione Permanente
- 4 edizioni di International Coffee Tasting
- 4 Forum Scientifici sul Caffè



International Coffee Tasting

International Coffee Tasting è il più grande concorso al mondo tra caffè. Con cadenza biennale, le commissioni di assaggiatori, professionisti di tutto il mondo, hanno il compito di valutare decine di campioni di caffè e di premiare solamente i migliori. In gara miscele e monorigini per espresso, per l'italiana moka, per il filtro e per il monoporzionato (cialde e capsule). Di ogni caffè, che è servito in forma totalmente anonima, gli assaggiatori valutano le caratteristiche essenziali riportandole su una scheda. Le schede sono elaborate da tecnici del Centro Studi Assaggiatori per ottenere la classifica dei caffè migliori.



MASTER PROFESSIONAL IN ANALISI SENSORIALE E SCIENZA DEL CAFFÈ

Frequentando con successo tutti i Moduli, si consegue il Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienza del Caffè. Ogni modulo dura 8 ore e può essere frequentato anche non consecutivamente dagli altri (a eccezione del Modulo 1 che va frequentato per primo).

Modulo 1: Espresso Italiano Tasting (corso di patente)

Il corso Espresso Italiano Tasting vi introduce nel mondo e nella tradizione dell'espresso italiano, insegnandovi ad assaggiarlo per riconoscere la vera qualità. L'analisi sensoriale è applicata alla filiera del caffè per comprendere nel dettaglio le variazioni finali dell'espresso in tazza. Alla teoria si alterna la pratica di assaggio, con in conclusione l'esame per coloro che desiderano conseguire la patente di Assaggiatori di Caffè.

Modulo 2: Espresso Italiano Specialist

Il corso per diventare Espresso Italiano Specialist, titolo riconosciuto nella certificazione dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano. Con l'analisi sensoriale si indagano le variazioni nell'espresso e nel cappuccino dovute alle diverse configurazioni e a differenti utilizzi della macchina e del macinadosatore.

Modulo 3: Sensi, cervello, analisi sensoriale

Il corso per approfondire l'analisi sensoriale e i suoi campi di impiego. Numerosi esercizi si alternano alla teoria, per fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie sulle potenzialità e sui limiti dei propri organi di senso. E naturalmente per spiegare i meccanismi dell'interpretazione di uno stimolo e della misurazione di una percezione.

Modulo 4: Caratterizzazione sensoriale monorigini e miscele

Il corso per comprendere appieno la miscela e l'apporto delle singole monorigini. Una trattazione delle variazioni sensoriali lungo la filiera produttiva inquadrata attraverso gli strumenti dell'analisi sensoriale: i differenti tipi di test, la costruzione di una scheda di valutazione, i test descrittivi ad alta utilità informativa e ad alta definizione.

Modulo 5: Espresso Italiano Roasting

Il corso per comprendere la tradizione italiana nella tostatura e nella miscelazione del caffè. Come si sceglie il caffè verde, come si progetta una miscela? Come si tosta per ottenere la massima resa da ogni provenienza? Espresso Italiano Roasting è il corso per scoprire i segreti per ottenere il massimo dalla tostatura e realizzare miscele di alto valore.

ESPRESSO ITALIANO TASTING



Espresso Italiano Tasting è il primo libro dedicato all'analisi sensoriale e all'apprezzamento dell'espresso italiano. È la summa di quanto è stato fatto nel campo della valutazione sensoriale del caffè dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè e dal nutrito gruppo di esperti che ne fanno parte. Espresso Italiano Tasting si sviluppa secondo una scaletta agile ed efficace: come si esegue l'assaggio del caffè, i pregi e gli eventuali difetti di una tazzina pronta per il consumo, la scheda e il metodo da seguire per una corretta valutazione sensoriale, la geografia e la filiera di produzione del caffè, l'arte della miscela e della tostatura, le attrezzature e gli accorgimenti per preparare un espresso eccellente.

Disponibile in: italiano e inglese, spagnolo e portoghese, francese e tedesco, russo, giapponese, cinese, thailandese, coreano.

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Le regole d'oro per fare un Espresso Italiano Certificato, la formazione degli operatori dei bar per qualificarli in questa importante missione, come si scelgono e si gestiscono la miscela e le attrezzature per ottenere una tazzina di caffè capace di dare piena soddisfazione al suo fruitore. Le migliori pratiche raccolte da un pool di esperti che fanno capo all'Istituto Nazionale Espresso Italiano, all'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e al Centro Studi Assaggiatori.

Disponibile in: italiano, inglese.



ESPRESSO ITALIANO ROASTING



I segreti della tostatura e della miscelazione del caffè nella tradizione italiana. Il tutto con il supporto dell'analisi sensoriale come mezzo per scegliere il caffè verde, impostare il processo di tostatura, realizzare le miscele. Le continue correlazioni tra la chimica, la tecnologia e il risultato sensoriale portano agevolmente il lettore a rendersi conto di fenomeni da lui osservati ma rimasti incompresi.

Disponibile in: italiano, inglese, solo in formato elettronico (PDF).

PUNTI DI FORMAZIONE PERMANENTE

I Punti di Formazione Permanente (PFP) dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè nascono con l'intento di promuovere la cultura del caffè. Puoi richiedere di abilitare il tuo centro di formazione se rispetta le specifiche Iiac. Non hai ancora un tuo centro di formazione? Diventa Iiac Partner e promuovi la cultura del caffè insieme a noi.

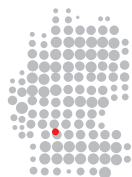


ITALIA

Gruppo Cimbali
Jolly Caffè
Caffè Agust
Paladini
Cesare Trucillo
Altogusto
Milani
Nuova Simonelli
Iscom Bologna

Rancilio Macchine per Caffè
Co.Ind (Coop Industria)
El Mundo
G.I.FI.ZE
Caffè Cagliari
Pellini
Torrefazione Caffè Krifi
Costadoro
Torrefazione Parenti

Mary's Bar
C.M.A. - Wega
Torrefazione Parana
Siamo alla frutta
Caffè Fantino
Caffè River
Torrefazione Caffè Michele Battista
Oro Caffè
Schreyögg



GERMANIA

Caffè Principe



SLOVACCHIA

GREENTREECaffè



UCRAINA

Monko Sergey



GIAPPONE

Dal 2008 esiste in Giappone un'associazione figlia dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Ha sede a Tokyo, a essa fanno capo più di 500 assaggiatori che hanno frequentato i corsi in Italia o in Giappone. Ogni anno in Giappone sono organizzati i diversi moduli del Master Professional in Analisi Sensoriale e Scienza del Caffè. Maggiori info: www.coffeetasters.jp.

ESPRESSO ITALIANO TRAINER

I soci assaggiatori possono, frequentando un corso di abilitazione, diventare Espresso Italiano Trainer e tenere seminari sull'espresso italiano, contribuendo così a diffondere una reale cultura del prodotto. Al termine dei seminari sull'espresso italiano sarà rilasciato agli allievi un attestato di partecipazione da parte dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè

Galleria V.Veneto 9 c/o Centro Studi • 25128 Brescia (Italia) • www.assaggiatoricaffe.org • info@assaggiatoricaffe.org



facebook.com/assaggiatoricaffe