



Dopo una sorta di [preview effettuata lo scorso anno all'interno dei Cantieri Culturali alla Zisa](#), **Caffè Morettino** fa partire in grande stile il suo progetto di manifestazione a 360 gradi sul caffè e lo fa coinvolgendo anche il vino, l'olio e... l'acqua, per ben due giorni, lo scorso **18 e 19 Giugno 2023**, all'interno dell'**Orto Botanico di Palermo**. Sì, avete letto bene, si è parlato anche di acqua, ingrediente fondamentale di un buon caffè, ma si è anche assaggiato il caffè tramite i bicchieri a tulipano finora riservati al vino! Nulla di nuovo per me, anzi, era auspicabile che ciò avvenisse, poichè il bicchiere da degustazione per il vino è concepito per concentrare e convogliare i profumi verso il nostro naso, non a caso in un mio laboratorio che ideai e condussi anni fa ci versai del... latte d'asina! Il momento più rivelatore però è stato quello dedicato all'acqua, durante il quale abbiamo potuto sperimentare quanto i sali disciolti in essa pesantemente incidono sul gusto finale di un caffè, arrivando ad annullare, nel caso di acque particolarmente cariche di sali, o esaltare, nel caso di acque demineralizzate, l'acidità del caffè. In una manifestazione del genere non potevano mancare anche campioni e super esperti, [come le due campionesse di Latte Art Carmen Clemente e Manuela Fensore](#), il nostro [Alessio Vabres dell'omonimo bar palermitano](#), ma anche e soprattutto [Andrej Godina, massimo esperto del settore caffè in Europa](#). Nel seguente video troverete le interviste ad **Andrea Morettino**, del padre **Arturo** e di **Andrej** che tra l'altro mi ha spiegato come si comporta nel caffè la pericolosa acrilammide nonchè presentato la prima e unica **"Guida ai caffè e alle torrefazioni d'Italia"** pubblicata da **Mondadori**, ma questo sarà argomento per un altro articolo e per un altro video...

{youtube}UOcV9-Jxykw{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)