

Qualità della materia prima, tempi e modi della macinatura, durata dell'erogazione della bevanda, aroma, persistenza della crema: sono questi i parametri principali che consentono di individuare il vero caffè espresso italiano (ripresi nella proposta di disciplinare allegata alla richiesta di inclusione tra i patrimoni immateriali dall'Unesco), che riflettono l'attenzione e l'interesse per una bevanda che fa ormai parte della nostra tradizione. Ma l'espresso diffuso in Italia è solo una delle numerose versioni che vengono consumate quotidianamente in tutto il mondo, diverse per tecniche di preparazione e modalità di consumo, ma accomunate (perlomeno dal punto di vista qualitativo) dal contenuto di componenti specifici biologicamente attivi.

Proprio su questi (caffeina, ma anche polifenoli) e sulla relazione tra assunzione di caffè e salute si focalizza la revisione della letteratura all'origine del

Tema di questo numero di AP&B, che ci conferma come la degustazione della bevanda più amata dagli Italiani possa rappresentare, oltre che un piacere, una "buona" abitudine.

Nell'Intervista invece Anna Maria Formenti e Andrea Giustina dell'Unità di Endocrinologia dell'IRCCS Ospedale San Raffaele di Milano, rispondendo alle domande di Fabio Fioravanti sintetizzano i contenuti di un recente documento di consenso internazionale, che hanno sottoscritto come coautori, sulla vitamina D. Facendo il punto sugli aspetti cruciali e tuttora controversi: dal dosaggio alla diagnosi di insufficienza e carenza, fino alle implicazioni di carattere clinico; senza dimenticare, naturalmente il ruolo nutrizionale.

Buona lettura!

Franca Marangoni
Direttore Scientifico AP&B