

Una sana abitudine: i liguri amano l'espresso elegante

DI CLAUDIA FERRETTI

Sretta tra il mare e la montagna la Liguria è un micro-mondo e una terra di confine. Non è patria d'innovazione o di eccentriche modalità di consumo. Curiosi e attenti i liguri amano l'espresso in tazzina e un gusto classico, che non cambia. Abituati alle cose buone e amano con naturalezza anche i 100% Arabica. Così non è difficile trovare in Liguria un buon espresso, elegante, raffinato, sempre uguale e sempre ricercato.

Quali sono le tendenze del mercato della regione?

In Liguria i baristi sono generalmente ben formati nella scelta del prodotto e nel suo servizio. I torrefattori curano il prodotto e lo seguono sino alla tazzina. D'altronde siamo abituati a fare rendere al meglio le materie prime che abbiamo (basti pensare al pesto o ai vini delle Cinque Terre). Il cliente è quindi abi-



L'Istituto Nazionale Espresso Italiano

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 41 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.



ALESSANDRO BOREA



ALESSANDRO BOREA DE LA GENOVESE RACCONTA L'EVOLUZIONE DELL'ESPRESSO IN LIGURIA: LA PROSPETTIVA DI UNA TORREFAZIONE CHE PROPRIO OGGI COMPIE OTTANT'ANNI DI ATTIVITÀ NELLA REGIONE

tuato a sorseggiare dei buoni caffè, anche senza forse averne la piena consapevolezza. I professionisti possono proporre la qualità senza dover fare operazioni commerciali complicate, ciò vuole dire tramandare al meglio il gusto classico dell'espresso della Liguria senza grandi stranezze. Pochi sono i locali che creano una vera rottura in questo ambito, e solo nelle grandi città si affacciano gli *specialty coffees* e le monorigini. Quando il caffè viene però raccontato e narrato al cliente, funzionano anche proposte particolarissime.

Qual è il gusto ligure per il caffè?

Il caffè della Liguria ha i tratti tipici del Nord Italia: poco amaro, discretamente acido con note aromatiche floreali, di pan tostato e di vaniglia, tipico delle tostature chiare. È facile incontrare caffè piemontesi, ma è anche possibile trovare nelle zone di Imperia caffè molto più amari e corposi, portati da comunità provenienti dal Sud Italia. Un mercato particolare è quello della grande città portuale di Genova. Qui troviamo i grandi locali storici, i grandi consumi e i mercati che fanno competizione sui prezzi. Diversa è invece la situazione dei chioschi marittimi, che devono lottare con sbalzi di umidità, vento e grandi flussi turistici e che quindi fanno ricorso a miscele più corpose.

Quale valore date all'Istituto Nazionale Espresso Italiano?

Il nostro interesse per l'Istituto è nato dalla ricerca di formazione continua per il nostro personale e clienti. Nella regione non c'era nessuno che organizzasse corsi per i baristi, così l'abbiamo fatto noi con Iiac e Inei. Il passo della certificazione delle nostre miscele è quindi stato breve. Questo ci ha portato grande valore all'estero, ma anche a valicare con maggiore facilità i confini regionali in Italia, partecipando a eventi e iniziative in tutto il paese con miscele e baristi, oltre a fornirci un metodo strutturato di controllo della qualità in azienda. **M**