Come assicurare un futuro prospero all'Espresso Italiano

QUALITÀ COSTANTE, FORMAZIONE E CORAGGIO NELLE SCELTE QUESTE SONO LE REGOLE CHE I TORREFATTORI ITALIANI DEVONO SEGUIRE PER ASSICURARE UN FUTURO RADIOSO ALL'ESPRESSO ITALIANO. LO SPIEGA LUCA CIOFFI, DIRETTORE GENERALE DI CO.IND, AZIENDA SOCIA DELL'ISTITUTO NAZIONALE ESPRESSO ITALIANO (INEI)

di Claudia Ferretti

L'espresso italiano è simbolo della nostra cultura?
Ripetutamente negli ultimi dieci anni l'espresso è stato dato in declino, ma ogni volta ha dato prova di grande solidità. I tanti trend passati, come i caffè aromatizzati o gli "speciali", sino a arrivare ai più recenti metodi di estrazione "slow", quasi sempre si sono dimostrati dei fenomeni passeggeri, non destinati a rivoluzionare il tradizionale rapporto tra il consumatore italiano e il caffè. Oggi all'orizzonte c'è l'ingresso di Starbucks ed è tanta la curiosità sull'impatto che avrà sull'evoluzione delle abitudini del consumatore, ma non penso che questo cambierà l'approccio classico del consumatore italiano all'espresso. Per contro, l'espresso conquista sempre di più nuovi mercati esteri, dando ottimi segni di vitalità. Anche per questo penso che oggi più che mai l'espresso sia il simbolo della nostra cultura enogastronomica.

Quali sono le regole per i torrefattori italiani per assicurare prosperità all'espresso italiano?
Non è difficile trovare delle ottime miscele di caffè espresso negli assortimenti dei torrefattori italiani. È indispensabile però offrire una continuità qualitativa ai propri prodotti, per farlo sono necessarie competenze in termini sia di know-how sia legate alla struttura industriale. Anche la migliore miscela di caffè non serve a nulla però se non è preparata da un barista esperto e che usa attrezzatura impostata correttamente. Il torrefattore oggi deve strutturarsi sempre di più per gestire la formazione degli operatori, per garantire che ogni caffè servito in una tazzina che porta il proprio marchio sia di qualità elevata e costante. A volte poi bisogna avere il coraggio di non fornire quei bar che non hanno un obiettivo di qualità e che quindi non saranno mai in grado di valorizzare la qualità della miscela proposta.

Come Inei supporta le torrefazioni?
La costanza della qualità delle miscele è fondamentale per costruire un prodotto solido ed efficace. Inei è garante di un profilo sensoriale costante nel prodotto offerto dalle torrefazioni. Anche la formazione è un tratto imprescindibile per un futuro prospero. Il nostro gruppo è uno dei soci fondatori dell'Inei e organizza presso la training school interna i corsi dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) aperti a tutti i baristi interessati. In questo modo siamo in grado di offrire un percorso di formazione strutturato e completo che porta a un attestato riconosciuto a livello internazionale.

LUCA CIOFFI

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 35 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.