Inei: dove corre oggi l’espresso?

img4472-daeba2ea

Il futuro dell’espresso è tutto da giocare. Il suo futuro è nelle mani dell’intera filiera del caffè e dei baristi che sapranno cercare, premiare e proporre un caffè in tazza sempre perfetto. Questo il parere di Renato Bossi, Europe sales director di Rancilio Group e vicepresidente dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

[caption id="attachment_113505" align="alignright" width="200"]RENATO BOSSI RENATO BOSSI[/caption]

Qual è il presente e quale il futuro dell’espresso in Italia?

Il mondo dell’espresso ha molte possibilità davanti a sé, deve saperle giocare migliorando la qualità in tazza al bar. Nella nostra esperienza di produttori di macchine per espresso bar non riscontriamo oggi flessioni del mercato. Possiamo leggere questo dato come un segnale di un’ancor viva affezione delle persone verso il caffè fuori casa. Il futuro dell’espresso si gioca quindi tutto nella qualità e nella costanza degli sforzi dell’intera filiera per soddisfare e garantire il piacere sensoriale dell’esperienza dell’espresso italiano.

Quali sono le nuove tendenze al bar?

Riscontriamo un positivo desiderio da parte dei baristi di mettersi in gioco. Oggi un professionista curioso che voglia istruirsi ha mille e una opportunità: dalla semplice informazione on line, a corsi, viaggi e concorsi. Può spaziare e lo fa. Anche i torrefattori si sono attrezzati e hanno creato in molti un proprio training center. Il nuovo barista vuole confrontarsi con gli altri e gareggiare. Vuole scegliere il suo caffè, cercare nuove miscele (o monorigini) e desidera torrefattori fidati da cui rifornirsi. Il bar del futuro è italiano, ma apprende dall’estero l’arte di saper creare un menù nella caffetteria diversificando l’offerta e creando nuove ricette. Anche il latte è importante: la *latte art* è sempre in voga, anche alcune grandi catene puntano sulla formazione per offrire cappuccini sempre perfetti.

Cosa significa per un’azienda entrare a far parte dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei)?

In Italia e nel mondo l’Inei offre la forza di un nome collettivo riconosciuto e questo è un vantaggio competitivo che sarà sempre più importante nei prossimi anni. I grandi costruttori italiani di macchine per espresso sono associati all’Istituto e portano il suo marchio nei bar e nei locali di tutto il mondo. Migliaia di macchine certificate mostrano il suo simbolo a garanzia di una qualità di caffè in tazza controllata e verificata. Lo stesso simbolo che garantisce le miscele certificate dall’Istituto e che rendono unico ai sensi l’Espresso Italiano Certificato in tutte le declinazioni e personalità espresse dai torrefattori.

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 42 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.