Espresso italiano: il Campione è coreano. L'intervista

img923-7a4b09a2

Nove anni fa ha scoperto la passione per il caffè e oggi raccoglie i frutti del suo impegno e studio. Coreano, 38 anni, docente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) e trainer di Italian Barista School (Ibs), Park Dae Hoon ha trionfato nella prestigiosa gara Espresso Italiano Champion 2016 organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e tenutasi a TriestEspresso Expo 2016, la fiera biennale di riferimento per gli operatori del comparto del caffè. Come è riuscito a convincere i due giudici tecnici e i quattro specialisti del Liac? Coniugando velocità e qualità. Ovvero, trovando la giusta macinatura del caffè e preparando quattro espressi e quattro cappuccini perfetti in meno di dieci minuti. Dal suo metodo di preparazione alla gara sino all'analisi del mercato coreano del caffè: gli appassionati e operatori del settore non possono perdersi quest'intervista a Park Dae Hoon.

img943Come ti sei preparato per la finale di Espresso Italiano Champion 2016?

Con una fase di studio e una di pratica. Ho studiato moltissimo il caffè e le attrezzature che avrei utilizzato in gara. Mi sono allenato assiduamente per trovare la corretta macinatura del caffè al fine di realizzare un espresso perfetto. Ho sperimentato diversi scenari di estrazione del caffè considerando le possibili variabili che ci sarebbero potute essere durante la competizione, come ad esempio il clima e l'umidità, la temperatura dell'ambiente e la freschezza del caffè.

Un'estrazione eccellente è sinonimo di qualità?

Un espresso di qualità deve essere estratto in modo eccellente, ma è non assolutamente scontato estrarre un espresso perfetto pur usando caffè di ottima qualità.

E come si fa?

Per estrarre un espresso perfetto bisogna tenere conto di tutte le variabili che ne possono influenzare l'aroma. E, per farlo, servono seria conoscenza del prodotto e lunga esperienza sul campo.

Quali sono gli strumenti e i metodi a disposizione del barista per lavorare e per riconoscere la qualità delle materie prime?

La vista, l'olfatto e il gusto. Insomma, i sensi sono lo strumento principale per riconoscere e identificare le caratteristiche del caffè. Detto questo, anche l'acqua gioca un ruolo importante e va controllata con gli adeguati strumenti di misurazione.

Parliamo ora di commercializzazione. Su che cosa devono puntare i torrefattori per conquistare il mercato coreano del caffè?

Vi do due consigli. Primo, i consumatori coreani sono convinti che spendere di più sia garanzia di qualità. Secondo, amano ascoltare racconti e storie originali e sono attratti dai bei nomi. Di conseguenza, emergerà chi proporrà prodotti eccellenti adottando la giusta strategia di prezzo e curando il packaging e tutti i dettagli in modo puntuale e preciso.

Quali sono le regole fondamentali per promuovere in modo efficace il proprio brand in Corea?

Tenete conto che in Corea che la maggior parte della popolazione usa internet sullo smartphone e condivide tutto tramite il telefono. Ecco perché i social network come Facebook e Instagram sono molto efficaci per creare annunci e promuovere il valore del brand e la propria attività.

In Corea c'è spazio per i prodotti certificati Fair Trade e biologici?

In generale le persone credono più nel valore del brand che negli ingredienti del caffè. Tuttavia, io ritengo che il caffè biologico possa avere buone opportunità in Corea, perché cresce il numero di consumatori attenti al benessere e alla salute.

Infine, tema cocktail a base caffè: quali sono i più popolari in Corea?

La verità? Oggi i drink a base di caffè non sono ancora molto diffusi in Corea, ma sono pronto a scommettere che la situazione cambierà in futuro anche perché sono in aumento i coffee shop cittadini cool e trendy con un'offerta di coffee cocktail.

ESPRESSO ITALIANO CHAMPION 2016: INFO IN PILLOLE

Per conquistarsi un posto alla fase finale di Espresso Italiano Champion 2016 (www.espressoitaliano.org), organizzata da Inei, gli oltre 300 concorrenti hanno affrontato un lunghissimo percorso articolato in più di 30 gare in tutto il mondo. La selezione ha portato alle semifinali di Espresso Italiano Champion 15 concorrenti dall'Italia e 5 dai Paesi in cui oggi si gioca il

futuro dell’espresso: Giappone, Corea, Taiwan, Cina e Tailandia. La finale tenutasi a TriestEspresso Expo 2016, è stata vinta dal coreano Park Dae Hoon

CHI È PARK DAE HOON

Coreano, 38 anni, docente dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) e trainer di Italian Barista School (Ibs), Park Dae Hoon si è aggiudicato la vittoria di Espresso Italiano Champion 2016, organizzato da Inei.

ALCUNI CONSIGLI PER CONQUISTARE IL MERCATO COREANO DEL CAFFÈ

- Puntate sulla qualità e su una corretta strategia di prezzo
- Curate il packaging
- Studiate un nome accattivante
- Promuovete il vostro brand su Facebook e Instagram