# La tazzina di caffè a un euro: è ora di cambiare?

1euro-92ea3927

Una grande ondata di innovazione sta trasformando il mondo del caffè. Anche in Italia. Il nuovo che avanza parla di una maggiore attenzione alla qualità e alla preparazione, va verso la diversificazione delle tipologie ma anche dei metodi di preparazione, perché lo richiedono le generazioni più giovani, che hanno allargato i propri orizzonti e vedono oltre la tradizionale tazzina di espresso, consumata al volo la mattina al bancone del bar, immutabile nel tempo e, per lo più, anche nel prezzo.

**TEMPI MATURI**

coffee-cup-euro-symbol-37811340“Il mercato italiano è pronto da un paio d’anni. C’è un movimento che parte dall’estero e abbraccia l’Italia, e riguarda la specializzazione del punto vendita, che approccia il caffè con diverse tipologie e modalità di preparazione. Quest’anno poi si prevede l’arrivo di Starbucks in Italia. E l’ingresso di un attore così forte che proporrà un prezzo diverso sarà salutare anche per i concorrenti, i nostri bar. Penso anzi che avrà un effetto dirompente, perché farà uscire dalla logica del prezzo unico della tazzina” dice Niels Migliorini, Amministratore Delegato di Moka Sir’s. Il punto è che il costo della “tazzina” in Italia è una sorta di tabù, con levate di scudi da parte di media e associazioni di consumatori ad ogni minimo aumento. È successo nel 2012, e ancora più con il passaggio da lira ad euro. Sta di fatto che quando si vuole proporre un prodotto o servizio davvero economico, si dice che costa “come un caffè”. “Sarebbe un bene se si pagasse di più perché con più margine in tazza ci si può concentrare sulla qualità. All’estero i bar riescono a vivere vendendo solo caffè e dunque hanno la possibilità di dedicarsi al prodotto, spesso visitano le piantagioni e riescono a comunicare al cliente la propria specificità” argomenta Chris Salierno, Marketing Director di La Marzocco. Tutto ciò avviene in un contesto in cui il consumo al bar è in calo e soffre il successo delle cialde e delle capsule, che dilagano in ufficio come a casa. Ma c’è di più. “Proprio questo movimento, con il capofila Nespresso, sta educando il consumatore al fatto che esistono gusti diversi di caffè, un po’ come esistono diversi vini. Con il paradosso che a casa se ne possono provare decine, mentre al

bar se ne trova sempre uno solo". Insomma è un mondo che sta cambiando e che evolve. E il bar, necessariamente, che dal caffè ricava una buona fetta dei suoi ricavi (il 30% del fatturato complessivo va alla caffetteria secondo Fipe), dovrà accogliere le richieste di una maggiore qualità e diversificazione. Perché il primato dell'espresso Made in Italy scricchiola, e in molti ormai tra gli addetti ai lavori sottolineano come ormai i migliori caffè si bevano all'estero. Pagando di più, quasi sempre. Certo, non è solo una questione di prezzo, ma anche di formazione e comunicazione. È sempre più necessario infatti puntare sulla professionalità, ma anche svelare al cliente tutto quel mondo che si cela dietro una tazzina, spesso data per scontata, di caffè. Però il prezzo fisso intorno all'euro non aiuta certo a puntare sulla qualità. E che il prezzo del caffè italiano al bar sia basso ce lo dice una volta per tutte, nero su bianco, l'*Indice del Prezzo del Caffè 2016* stilato da Service Partner One, digital company di forniture da ufficio, che ha analizzato l'offerta in 75 città in 36 Paesi in tutto il mondo.

**CITTÀ CHE VAI, PREZZO CHE TROVI** **img380**

Il confronto è senz'altro interessante, ancorché impietoso. Milano ad esempio, capitale della moda e del design e non certo nota per i suoi prezzi bassi (svetta anzi tra le città più care d'Italia), si classifica, per quanto riguarda il prezzo di un cappuccino al bar, al terzo posto tra le meno care, dopo Bogotà e Siviglia. È tra l'altro l'unica città italiana presa in considerazione, e sappiamo che nel Belpaese il prezzo, di un espresso come di un cappuccino, tende ad abbassarsi man mano che ci si sposta a Sud o nei piccoli centri. Considerando tutte le tipologie di caffè (casa, ufficio, catene) è invece Rio de Janeiro in Brasile a offrire il caffè dal prezzo più vantaggioso, mentre Zurigo in Svizzera propone quello più caro. Ma anche nella classifica "assoluta" Milano si classifica quarta per il caffè più conveniente, con un costo del caffè medio di 1,42 euro, contro i 3,24 euro di Zurigo.

**FINO AL 30% IN PIÙ NELLO STESSO PAESE**

La ricerca considera anche il prezzo di Starbucks, selezionato in quanto catena di caffè ad alto prezzo più diffusa del mondo. La differenza di prezzo di un Grande Latte varia dagli 1,34 euro di Rio de Janeiro ai 6,33 euro di Zurigo, con un'oscillazione di prezzo pari circa al 400%. La ricerca rivela anche come il prezzo del caffè in casa e in ufficio non varia molto tra differenti città di uno stesso Paese, mentre le differenze principali emergono proprio tra i bar indipendenti. Ad esempio a Lipsia e a Francoforte, se i costi di un caffè a casa e in ufficio, insieme al Grande Latte di Starbucks, sono identici, il costo di un cappuccino medio in un bar a Lipsia è di 2,67 euro mentre a Francoforte si aggira sui 3,49 euro, con un incremento di prezzo del 30% tra le due città. Così fan tutti, insomma. E in futuro, anche da noi, queste oscillazioni potrebbero incrementare. Non solo da regione a regione,

ma all’interno di una stessa città. Marcando la differenza tra un caffè di qualità e uno “corrente”.

**Macchine per caffè: ecco come evolvono**

**Caffè: in Italia il prezzo della tazzina è compreso tra 0,74 e 1,07 euro**