Inei: nessun pericolo per l’Espresso Italiano

img3102-75ad78e2

Lo sguardo di Paolo Nadalet, ceo di Wega e Cma e presidente dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), sul mondo dell’espresso italiano

Qual è il ruolo di Inei nel mercato globale?

[caption id="attachment_119119" align="alignleft" width="175"]
Paolo Nadalet Paolo Nadalet[/caption]

Inei è un’associazione che si fa portavoce di una storia e di una cultura tipicamente italiane nel mondo. La sua presenza sulla scena internazionale è fondamentale per comunicare l’importanza della nostra tradizione del caffè espresso. È formata da aziende che si muovono da anni nel contesto del caffè e grazie a questo Inei può parlare con autorevolezza e passione a cinque continenti diversi con un unico obiettivo: la valorizzazione del vero espresso. E questo vero espresso si può determinare in base a caratteristiche sensoriali specifiche e scientifiche che racchiudono conoscenza e passione da promuovere in tutto il mondo.

Quali sono le minacce e opportunità presenti nel mercato italiano e mondiale del caffè?

Nel panorama locale e internazionale non vedo minacce, ma solo opportunità. La cultura dell’Espresso Italiano di qualità si sta diffondendo a macchia d’olio e sempre più persone, provenienti dai paesi più disparati, desiderano imparare a preparare e degustare un vero espresso. Il mondo è pronto e aperto a imparare e a gustare finalmente l’Espresso Italiano ed è esattamente a questo che bisogna puntare. Proprio per questo motivo Inei ha avuto e ha un ruolo di primo piano. Lo dimostra il fatto che Espresso Italiano Champion, il campionato baristi organizzato dall’Istituto, abbia coronato vincitori provenienti da tutto il mondo. Questo dimostra che i riferimenti che forniamo sono bene accetti nel mondo.

Come osservatore privilegiato può dare un punto di vista strategico per il nuovo anno per chi lavora nel mondo del caffè?

Credo che una risposta strategica per il futuro sia nella parola formazione. Inei stesso con la collaborazione dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) forma docenti in tutto il mondo in grado di fornire la cultura del caffè a professionisti e coffee lovers in tutto il mondo, perché è importante che la nobile arte dell'Espresso Italiano e del Cappuccino certificato venga trasmessa ai giovani da personale qualificato e qualificante. La figura del barista professionista è fondamentale nella filiera del coffee business, al pari di quella dei produttori (di miscele e di attrezzature.

Perché è importante che i produttori coltivino un buon rapporto con i baristi?

Più che importante lo definirei fondamentale. I baristi sono l'elemento creativo che trasforma un'intera filiera fatta di innovazione, cultura, qualità e design, nel risultato che possiamo ammirare nella tazzina. Senza il pittore non ci sarebbero opere d'arte. Che ne pensa?

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, 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.