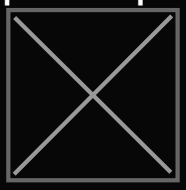
Global Coffee. Le minacce al Made in Italy che arrivano da casa nostra

thaifex-9c11079a

Le esperienze all’estero confermano che siamo un punto di riferimento e degli specialisti in tema di espresso. I torrefattori italiani che propongono prodotti di bassa qualità sono un pericolo per la credibilità di tutta la categoria



Sono a Thaifex, la più importante fiera alimentare thailandese. è un insieme variopinto di cibo e bevande da tutto il mondo,una buona parte dai paesi asiatici. Ma anche gli altri paesi son ben rappresentati e l’Italia gode di un’area con una buona selezione di nostri prodotti. Siamo qui con Caffè Italia, il banco di assaggio dell’espresso italiano. Sono alla fine di questa quarta giornata di fiera quando arriva a Caffè Italia una ragazza che si mette a chiacchierare con uno dei miei baristi. Incuriosito, mi avvicino e scopro che la signorina è la responsabile marketing di un torrefattore coreano. Con il classico garbatissimo modo thailandese si presenta e mi chiede se possiamo assaggiare insieme il loro caffè: vuole il parere di noi italiani.
E così sia: procediamo all’assaggio. Il prodotto in questione viene dalla zona di Chiang Mai, considerata un po’ l’area più vocata per il caffè di questo paese. è un 100% Arabica po’ fresco (tende a gonfiare) e tostato scuro. Si sente comunque che potrebbe avere un profilo aromatico potenzialmente interessante. Nel frattempo ci ha raggiunto la collega della marketing manager, è coreana e lavora alla casa madre. Ci spiega che il caffè è stato tostato appena una settimana prima e che la tostatura così scura è il loro standard.

Ci sono almeno due punti di interesse in questo piccolo episodio.

Il primo: all’estero molto spesso ho visto i produttori mettere sul tavolo informazioni che da noi sarebbero considerate segrete. Il classico ritornello che la miscela è un segreto suona proprio male a

chi invece non si fa problemi a raccontarti nel dettaglio cosa c'è nel sacchetto.
Il secondo punto: noi italiani siamo comunque considerati ancora un punto di riferimento. Il mercato dell'espresso (e derivati) all'estero è in mano alle grandi multinazionali americane e alle catene locali (che spesso hanno una matrice made in the USA). Anche moltissima della formazione è di stile anglosassone e trasmette dei modelli completamente americani o quasi (i formatori italiani che davvero si muovono all'estero sono molto pochi). Noi però conserviamo una fama di specialisti e ricercatori della qualità, legata soprattutto alla nomea positiva che ha la nostra cultura enogastronomica nel mondo.
Insomma: il fatto che le due signorine siano venute a cercarci ci conforta che il nostro know-how sia apprezzato e vendibile. Ma il nostro buon nome è purtroppo messo a repentaglio da qualche torrefattore italiano che sta proponendo dei prodotti di livello davvero basso. Qundi le minacce alla nostra reputazione sono in casa nostra, non là fuori. Per questo servirebbe una maggiore trasparenza a partire dal nostro mercato.



L'autore è Consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori *www.assaggiatoricaffe.org*

Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: carlo.odello@assaggiatori.com