Paolo Nadalet (Inei): «Ecco come evolverà la figura del barista»

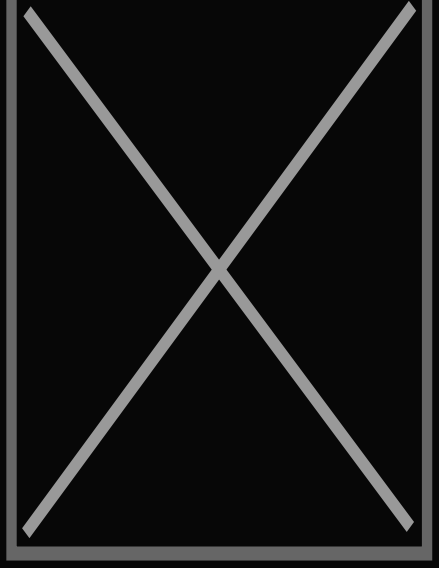
nadalet-6b13065c

Come evolverà la figura del barista? Paolo Nadalet, presidente dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), traccia un quadro tra Italia ed estero.

Rileva differenze tra il barista in Italia e nel resto del mondo?

Si dice spesso che il ruolo del barista in Italia è andato perdendo di prestigio nel tempo. È purtroppo vero, perché una volta essere dietro la macchina per espresso significava essersi conquistati una posizione che si sapeva richiedere una certa competenza. Tra l’altro i baristi vestivano perfino in divisa, avevano un dress code per sottolineare il loro ruolo ben preciso nel mondo dell’ospitalità. Negli ultimi anni però stiamo assistendo a una ripresa del ruolo del barista, sta tornando la centralità di una professione sempre più riconosciuta. Ciò è dimostrato anche dalla vittoria di un italiano alla finale internazionale di Espresso Italiano Champion 2017 svoltasi durante l’ultima edizione di Host a Milano. Nel resto del mondo, specialmente nei cosiddetti mercati emergenti, abbiamo assistito a un processo di valorizzazione di questa figura: essere barista sta acquisendo un ruolo di notevole interesse per le nuove generazioni.

Quanto è rilevante la formazione sensoriale per il barista?



La formazione come in tutte le professioni è sempre rilevante, quella sensoriale acquisisce un valore preciso perché sapere valutare la qualità di un espresso e di un cappuccino significa avere uno strumento per controllare il proprio lavoro e quello dei collaboratori. L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) ha quindi posto al centro della sua certificazione sensoriale la formazione dell'operatore finale tramite i corsi organizzati con la collaborazione dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Va da sé naturalmente che una solida competenza sensoriale non è di nessuna utilità senza una serissima preparazione tecnica, quindi direi che è la formazione più in generale a essere il perno della qualità, a patto che sia gestita con competenza.

Le gare baristi sono un veicolo efficace di formazione?

Inei sta acquisendo una discreta esperienza sul campo, siamo arrivati a quattro edizioni internazionali di Espresso Italiano Champion, coinvolgendo in quella appena conclusa più di 400 baristi da otto paesi. Il dato è chiaro: le gare esercitano un fascino enorme sul professionista. In primo luogo sono il contesto per confrontarsi con altri colleghi e, specialmente in Italia, per uscire dalla quotidianità del bar. Sono inoltre un momento di forte valutazione sulle proprie capacità, in questo senso permettono di migliorare la propria tecnica e il proprio modo di lavorare. Come Inei abbiamo voluto privilegiare questo aspetto impostando la gara su punti chiave del lavoro quotidiano: la corretta macinatura, l'erogazione degli espressi e dei cappuccini, la pulizia della postazione di lavoro.

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