L’espresso della Sardegna guarda ai giovani

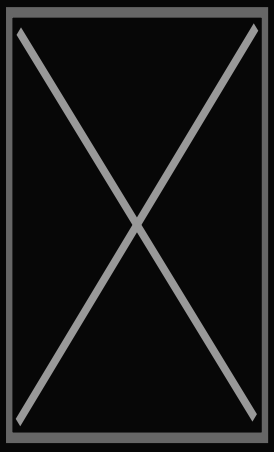
espresso-sardegna-f390ee96

Nello sfaccettato mercato del caffè in Sardegna esistono dei punti di riferimento saldi: un unico gusto per l’espresso italiano e dei giovani desiderosi di fare del loro lavoro una professione. Lo spiega Pier Carlo Bisio, amministratore delegato di Altogusto, azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Cosa caratterizza il mercato dell’espresso in Sardegna?
La Sardegna ha molti volti: vi sono le grandi città in cui crescono i bar e nascono (ancora rari) locali innovativi. Tutt’attorno vi è una miriade di piccolissimi operatori locati nei vari paesini dell’isola. Vi è poi un mercato tipico delle zone a vocazione turistica dai tratti fortemente stagionali. Esistono poi un Nord e un Sud, distinti non per gusto o per qualità di espresso italiano erogato a turisti e abitanti, ma da economie diverse.

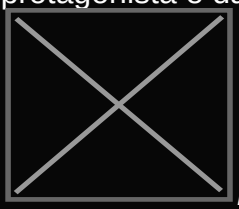
L’espresso è partecipe del turismo del lusso?
Esiste una Sardegna del lusso, delle location marittime che attraggono turisti di eccellenza. Qui la tazzina può arrivare a costare anche più di due euro, ma non sempre a questo corrisponde qualità. Alberghi e villaggi di fama internazionale coccolano i propri ospiti offrendo loro aperitivi a base del miglior champagne. È in questo contesto che noi torrefattori e baristi italiani dobbiamo essere in grado di portare alta l’immagine dell’espresso italiano e renderlo oggetto dei desideri dei turisti, un simbolo di eccellenza.

[caption id="attachment_148206" align="alignleft" width="136"]


Pier Carlo Bisio[/caption]

Come sarà il futuro del caffè in Sardegna?
Vedo un futuro positivo per gli operatori che vogliono fare qualità e sviluppare un'offerta articolata che presenti accanto alle miscele tradizionali delle proposte innovative. Nasce oggi da un gruppo di giovani baristi appassionati, che desiderano formarsi e imparare ad assaggiare ed erogare espressi e cappuccini perfetti, ma anche a scegliere i prodotti, comunicarli e quindi venderli per avviare un locale di successo. L'anno scorso abbiamo svolto 25 corsi di formazione e abilitato 134 corsisti di cui il 90% non superava i 25 anni di età, dati questi molto significativi.

Come l'Istituto Nazionale Italiano sostiene il futuro della Sardegna?
Inei ci ha aiutato a fare crescere l'ampio progetto che dedichiamo alla formazione. Abbiamo due punti di formazione sull'isola e ne stiamo già progettando un terzo. Poter offrire dei corsi accreditati da Inei è un elemento qualificante e fortemente attrattivo. Noi crediamo nei giovani, per questo abbiamo partecipato attivamente al campionato baristi organizzato da Inei, Espresso Italiano Champion predisponendo le selezioni regionali per la Sardegna sin dal primo anno. Queste iniziative fanno molto bene alla salute dell'espresso in Italia perché creano un contatto diretto col barista, lo rendono protagonista e danno forte motivazione.


L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), 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.