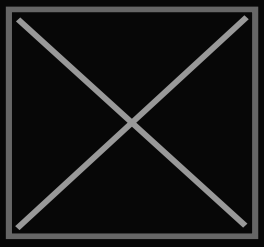
L’espresso italiano come ricchezza enogastronomica

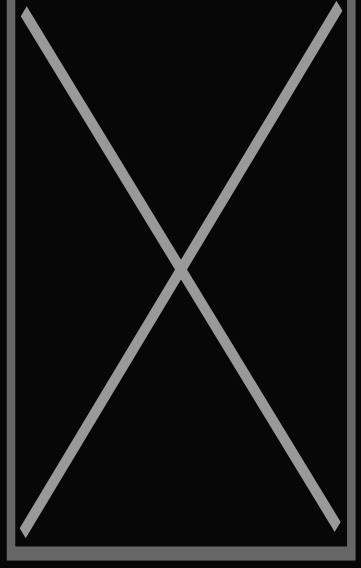
caffe-ricchezza-c1b2d329

La cultura italiana è ricca e sfaccettata, stupisce e affascina il mondo e così è l’espresso italiano. Insieme, torrefattori e baristi sono il motore del racconto senza compromessi di questo prodotto dai molti volti e una sola identità. Lo spiega **Marco Paladini**, amministratore unico di Caffè Mokarico, azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Quale valore ha nel mondo l’espresso italiano?
È il punto di riferimento per le bevande a base di caffè e la rappresentazione dell’Italian Style nel mondo. L’espresso italiano è il momento di relax e di piacere per eccellenza. È la base per la formazione dei professionisti e il prodotto che permette al consumatore di identificare la loro competenza: il vero espresso italiano è infatti perfettamente bilanciato in tutte le sue caratteristiche sensoriali.

Quale valore ha per il turista straniero?
Il turista identifica l’espresso come uno dei grandi prodotti dell’enogastronomia italiana e vuole che sia all’altezza delle sue aspettative. Trova sorpresa positiva nel corpo e nella sua ricchezza di aromi senza eguali. Il turista è oggi sempre più formato, torrefattori e baristi sono quindi tenuti a erogare sempre un espresso italiano perfetto.

[caption id="attachment_153589" align="alignright" width="181"]

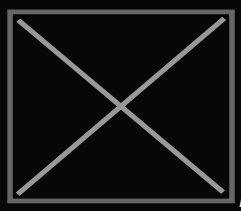


Marco Paladini[/caption]

Come si valorizza l’esperienza dell’espresso italiano al bar?
Prodotti come la birra hanno dato vita a un importante percorso di educazione del cliente e oggi si vedono risultati di questo lavoro. Alcuni baristi evoluti hanno iniziato a comunicare e a far vivere esperienze profonde e innovative nei loro locali. Ci auguriamo che crescano, perché solo l’amore del barista per l’espresso italiano avrà la forza per veicolare il valore della nostra tazzina.

Come possono agire i torrefattori per rendere l’espresso italiano un punto di riferimento sempre più importante?
Le parole d’ordine sono trasparenza, onestà, correttezza, formazione, formazione e ancora formazione, anche sul caffè crudo e sulla tostatura. Bisogna portare al centro dell’attività il prodotto caffè e nient’altro.

Come Inei dà valore alle miscele per espresso italiano allo sguardo internazionale?
Dando la certezza che le miscele certificate rientrano nei parametri dell’Espresso Italiano. I requisiti sono numerosi e non tutte le miscele prodotte in Italia possono fregiarsi di tale marchio. Al tempo stesso la ricetta perfetta non esiste. Siamo un paese che ha una storia enogastronomica che insegna quanto valore vi sia nella diversità. Ed è bene che così continui a essere. La certificazione di Inei ha il pregio di lasciare ampi margini di espressione dei tratti sensoriali positivi, identificando ed escludendo invece quelli negativi. Il tutto in modo molto semplice, per fotografare il prodotto Espresso Italiano all’altezza della fama che caratterizza l’enogastronomia italiana nel mondo intero.

*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.*