L’espresso italiano nel mondo accompagna il cliente per mano

caffe-accompagna-per-mano-inei-59d2425a

Tradizione, racconto e riconoscibilità della qualità, questo desidera il mondo dall’espresso italiano. Lo spiega **Matteo Borea, responsabile commerciale export de La Genovese**, azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

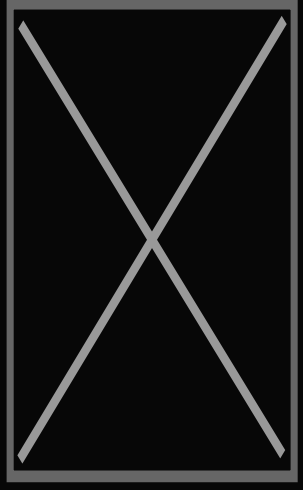
Come si arriva nel mondo?



Chi si avvicina alla nostra azienda ha già una sua identità, ricerca garanzie di qualità e tradizione. Le ritrova nella certificazione Inei e nel contesto famigliare dell’azienda. Si incontrano distributori nelle fiere, attraverso il web veicolati anche da Inei. Bisogna poi seguire la propria filosofia e mantenerla, dare al cliente novità, garantire continuità e mantenere la relazione creando un rapporto umano, offrire servizi e presentarsi a eventi e fiere quando invitati. Non rinunciamo mai a far visitare la torrefazione e fare conoscere noi, il nostro lavoro e il mondo immenso che vi è dietro ogni tazzina.

Con quali prodotti si va all’estero?
L’espresso italiano è per eccellenza il prodotto su cui puntare nel mondo, basta quello. Bisogna esportare la sua cultura e fornire indicazioni su come estrarlo, per questo la formazione svolta dall’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è importantissima. I numerosi baristi evoluti nel mondo determinano il livello su cui giocano i distributori. Anche i clienti finali diventano più curiosi e contenti di assaggiare l’espresso originale.

[caption id="attachment_155338" align="alignleft" width="151"]


Matteo Borea[/caption]

Cosa è richiesto?
I distributori hanno bisogno di riferimenti per orientarsi e trovare argomentazioni, si documentano e chiedono più risultati in tazza. Noi spieghiamo loro che l'esperienza sensoriale in tazza va coltivata e risvegliata. Su questi mercati i produttori possono sperimentare e dare nuove sensazioni, creare tazze diverse e valorizzare la materia prima. Il mito della ricetta segreta è caduto da tempo, bisogna raccontare le origini e la miscela, chi non lo capisce arriva tardi.

Quali sono i mercati più interessanti oggi?
I mercati asiatici hanno grande credibilità poiché hanno professionalità e numeri elevati. Il Giappone ha una mentalità rispettosa e vuole conoscere il prodotto a fondo. Anche il nord Europa ha ottime potenzialità. Gli Emirati Arabi hanno ottime prospettive economiche, ma devono ancora arrivare realtà come l'Inei e lo Iiac per trasmettere la nostra cultura.

Qual è l'importanza di Inei per l'espresso italiano nel mondo?
Inei è fondamentale, perché da soli non avremmo le risorse necessarie per agire a livello mondiale, bisogna unirsi e condividere esperienze e cogliere opportunità importanti, andare insieme all'estero e nelle fiere internazionali: con altre torrefazioni socie siamo sbarcati a Londra in un unico locale per offrire al cliente finale diversi stili di espresso italiano tra cui scegliere. Futuristico? Potrebbe essere all'ordine del giorno anche in Italia: torrefattori unitevi!


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.