Il futuro dell’espresso italiano nel mondo è nei suoi stili

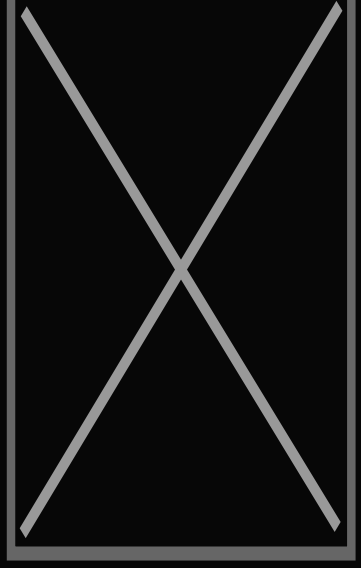
coffee-1867659-640-d577bff8

La sfida per l’espresso italiano nel mondo è elevare sempre più l’asta della qualità, certificarla e raccontare la ricchezza aromatica degli stili, lo spiega **Luigi Morello**, Traditional Coffee Machines Business Unit Director di Gruppo Cimbali, azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Cosa contraddistingue le macchine italiane?
Molti sono i produttori di macchine professionali per espresso nel mondo (America, Germania, Spagna, Svizzera, Cina ecc.). Il nostro vantaggio competitivo è che il vero espresso italiano richiede prestazioni superiori rispetto ad altri tipi di estrazione: in 25 mL di liquido in tazza siamo in grado di estrarre corpo, aromi e mantenere la crema, sin dal primo caffè.

L’espresso italiano è richiesto nel mondo?
Quando nasce da buone miscele e viene estratto con macchine adeguate, l’espresso italiano è la migliore bevanda che si possa desiderare. È nostra responsabilità portare nel mondo qualità eccelsa. Per farlo, non basta la tecnologia, servono l’assistenza tecnica e la formazione degli installatori e dei baristi nell’utilizzo della macchina. Quando viene offerto il vero espresso italiano la voglia si crea. Non dimentichiamoci poi che l’espresso italiano è la base del cappuccino, principe delle bevande a base di caffè.

[caption id="attachment_156721" align="alignleft" width="181"]


Luigi Morello[/caption]

Qual è la scommessa per il futuro dell’espresso italiano nel mondo?
Portare nel mondo non un espresso, ma l’espresso italiano: una bevanda complessa, con corpo e ricca di aromi oggi sempre più ricercati, di tostato sì, ma anche fruttati e floreali. Bisogna raccontare gli stili dell’espresso italiano, che fanno parte della nostra storia e cultura. L’antropologia dell’espresso italiano è un’opportunità nel mondo intero.

Perché Inei è importante per l’espresso italiano?
L’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) è ancora più importante oggi di ieri, perché può alzare l’asticella della qualità dei propri soci, supportarli nella formazione e promuovere gli stili dell’espresso italiano nel mondo, le sue sfaccettature aromatiche oggi tanto ricercate che sono parte della nostra cultura. È questo il momento di portare all’estero prodotti di prestigio con l’obiettivo di fare apprezzare un segno distintivo fondamentale che premi l’italianità come discriminante distintiva verso i concorrenti stranieri.


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.