A Trieste Coffee Experts si confrontano i protagonisti del caffè

trieste-coffee-experts-3-41e96e1f



Trieste Coffee Experts, la rassegna organizzata dai fratelli Bazzara (nella foto a sinistra) si è tenuta sabato 22 marzo e ha riunito decine di aziende, istituzioni ed enti di promozione con l'obiettivo di individuare il modo migliore per affrontare le nuove sfide del mercato e porre l'accento sulla necessità di fare rete e favorire lo scambio di conoscenze ed esperienze per incrementare le reciproche professionalità.

«Sono certo che essere presenti alla settima edizione del TriestEspresso Expo (23-25 ottobre) http://www.triestespresso.it/ - ha esordito Alessandro Sietti, responsabile Area gestione eventi fieristici di Aries - ancora una volta si rivelerà strategico per tutte le realtà del mondo caffeicolo. Grazie all'accordo fra Camera di commercio e autorità portuale infatti la manifestazione si è aggiudicata una nuova location, varcando la soglia del Porto Vecchio».

«Trieste - ha aggiunto il presidente della Camera commercio Antonio Paoletti - non deve smettere di proporsi al mondo come capitale del caffè. Per questo ci siamo impegnati a portare le eccellenze di TriestEspresso all'Expo 2015 di Milano, presentando Trieste come "Città del Caffè". In quell'occasione, unendo le forze con illy, con la Regione e con il Comune di Trieste faremo sì che in centro si sviluppino eventi tematici che creino la consapevolezza di quanto il caffè sia energia per la vita a rimarcare anche la centralità del ruolo della nostra città. Ad esempio posso anticipare che per accogliere al meglio i turisti realizzeremo un museo virtuale e sensoriale nel Palazzo della Borsa. Un

progetto ambizioso, con investimenti non di poco conto, che ci permetterà di affermare con orgoglio il rinnovato status di Città del Caffè».

È un confronto tutto aperto quello dell'Italia del caffè con il mercato internazionale. Lo è per chi produce macchine.

«Mantenere la leadership italiana sul mercato mondiale dei produttori di macchine da caffè - ha argomentato l'export manager Gruppo Cimbali Luigi Morello- è una sfida che per essere vinta necessita di un cambiamento da parte di tutti noi. In Italia investiamo nella ricerca meno della metà di quanto investono Germania, Austria e Slovenia. Ciò significa che mai come oggi è importante creare una rete italiana che affronti la competitività globale con valori simili e coerenti al nostro comune brand: il Made in Italy. Fuggendo, possibilmente, dall'illusione dei grandi numeri e del basso prezzo, puntando piuttosto alla qualità intesa come eccellenza».

Ma lo è anche e soprattutto per i torrefattori e Giorgio Caballini di Sassoferrato, presidente del Gruppo Triveneto Torrefattori Caffè e Amministratore Delegato di Dersut Caffè ha annunciato di voler avviare l'iter per far ottenere all'espresso italiano il riconoscimento di patrimonio dell'Umanità.

Ma, ha ammonito Flavio Urizzi export manager CMA Astoria, «non va sottovalutata la responsabilità



che hanno tanto i centri di formazione quanto i torrefattori

stessi nella formazione dei nuovi baristi per poter raggiungere quella "qualità totale" in tazza che dovrebbe avere un espresso italiano. In Italia purtroppo c'è una tendenza a sottostimare la professione del barista a tutti i livelli. Spesso ci si accontenta di persone che affrontano il loro compito come una professione di passaggio. All'estero parallelamente si comincia ad avere più consapevolezza dell'importanza di questa figura e chi la esercita è orgoglioso di possedere un *know how* globale, acquisito attraverso un percorso formativo che abbraccia tanto la cultura generale che riguarda l'universo caffeicolo quanto gli aspetti più tecnici, quali i diversi metodi di estrazione, la differenza fra le viarie materie prime e ovviamente i segreti delle attrezzature. Un bagaglio necessario per essere realmente orientati al cliente e saper presentare il prodotto caffè così come un sommelier presenterebbe un grande vino».