L'Espresso: ambasciatore eforza del Made in Italy

coffee-1324126-640-e5e47afc



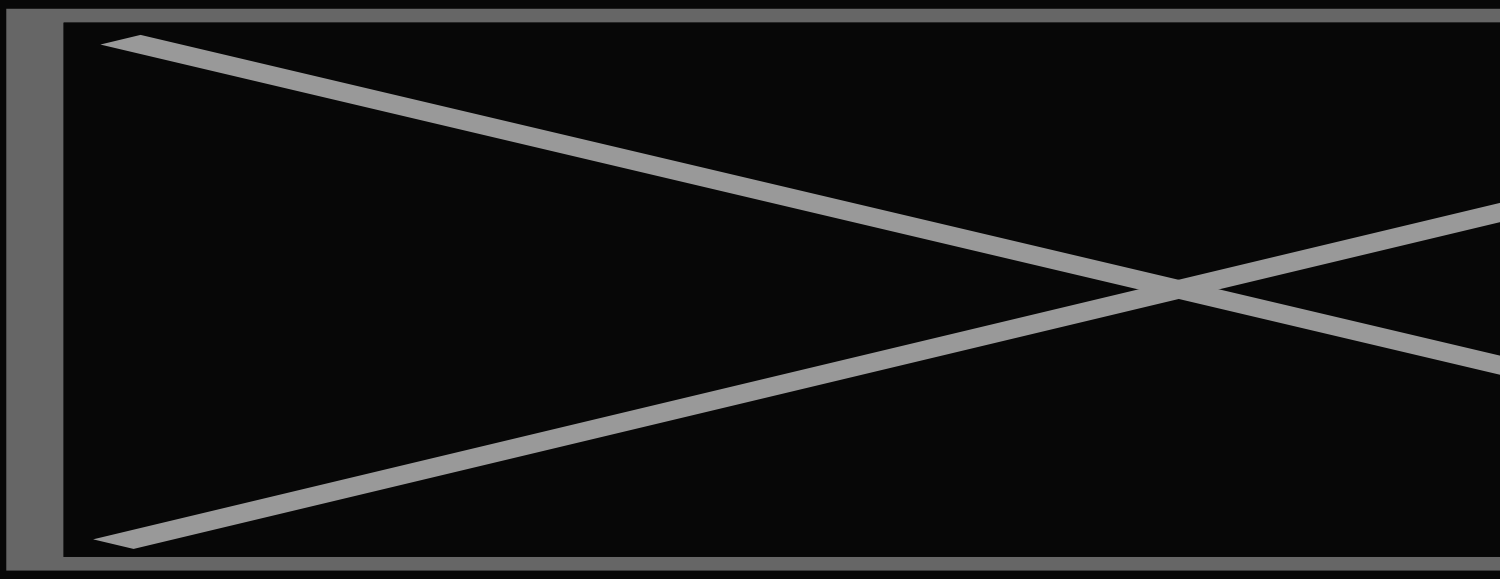
Esistono molti stili di espresso italiano, ma la garanzia della sua unicità porta i torrefattori artigianali nel mondo, parola di **Assunta Percuoco**, consigliere dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e amministratore delegato dell’azienda socia Caffen.

Qual è l’importanza dell’espresso italiano nel mondo?
Il mondo desidera l’espresso italiano. Addetti ai lavori e consumatori amano la grande cultura che ne abbiamo, desiderano gustarlo e vogliono prepararlo proprio come facciamo noi. L’intera Italia viene identificata nell’espresso, proprio come avviene per la pasta, l’olio e il vino ecc. Le accezioni regionali che accompagnano le diverse abitudini gastronomiche ne sono una ricchezza, l’espresso stesso è declinato in stili con sfumature diverse.

Come si propone nel mondo lo stile dell’espresso italiano del Sud Italia?
Il mondo cerca l’espresso italiano e lo stile del Sud ne è un importante esponente. In particolare, il corpo, la crema, la persistenza aromatica e gli aromi tostati e di nocciola tipici del nostro espresso napoletano sono molto apprezzati. Per andare incontro a diverse esigenze proponiamo poi diversi

livelli di tostatura delle nostre miscele.

Cosa cerca il cliente estero e dove lo si incontra?
I clienti all'estero cercano certezze: un prodotto di qualità e un'azienda strutturata. Chi sceglie una torrefazione artigianale desidera un caffè speciale, è disposto a investire di più ma vuole garanzie, dialogo e storia. È importante partecipare alle fiere, ma anche frequentare eventi e workshop. Anche dai social media arrivano belle sorprese, con i consumatori locali che chiedono la miscela qualificata Inei.



Perché Inei è importante per arrivare nel mondo?
Inei all'estero è molto conosciuto e il suo marchio è riconosciuto come una garanzia del fatto che facciamo quel che diciamo. Ciò è molto importante per aziende artigianali come la nostra. I clienti apprezzano quando spieghiamo il ruolo di Inei e talvolta proprio in questo momento scoprono che dietro al caffè c'è un mondo grandissimo di cultura e formazione che non conoscevano. L'unione poi fa la forza: un esempio ne è l'esperienza di Londra al Mercato Metropolitano con Francesco Buonpane, imprenditore che ha svolto un corso da noi e che ha deciso di proporre nel suo locale una carta dei caffè con espresso di tre diverse regioni da altrettante torrefazioni Inei.



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 36 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.