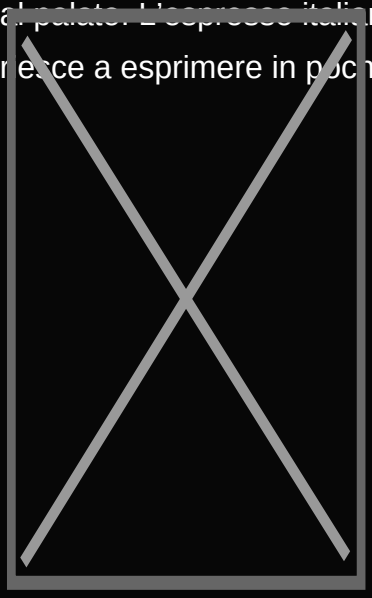
Così seduce l’espresso italiano

Grazie all’unicità del metodo di estrazione e delle tecnologie di produzione, l’espresso italiano rivela tratti sensoriali che lo rendono attraente in tutto il mondo. Lo spiega **Mariafiore Maggiordomo**, Consigliere Delegato di Jolly Caffè Spa, azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano Srl – Benefit (Inei).

Cosa identifica l’espresso italiano?
L’eccellenza dell’espresso italiano si identifica con le caratteristiche proprie della bevanda che permettono una soddisfazione sensoriale unica, determinata dall’unicità del metodo di estrazione: l’emulsione, e quindi la crema, e l’utilizzo di miscele di origini di qualità. Le caratteristiche sensoriali ricercate ovunque nel mondo sono infatti la crema persistente e lucente che nasconde un liquido profumato e corroborante, buona corposità, varietà aromatica, persistenza e assoluta finezza e pulizia al palato. L’espresso italiano Jolly Caffè è identificato e identificabile così per le mille sorprese che riesce a esprimere in pochi sorsi: è lo stupore, una sorpresa sensoriale.



Cosa desiderano i mercati più importanti dall’espresso italiano?

La formazione è essenziale ed è segno positivamente distintivo degli ultimi tempi. Nei mercati europei sono radicati cultura e ricerca di qualità del prodotto. Qui lo sforzo dei torrefattori italiani è focalizzato

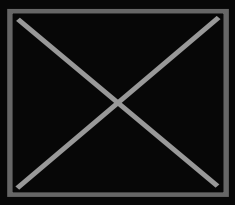
su formazione, gestione del prezzo, assistenza e capacità di essere presenti per il cliente. Anche gli importanti mercati asiatici riconoscono i prodotti superiori, modellano ora un proprio gusto e ricercano formazione. Per essere bene accolti in questo immenso mercato le torrefazioni devono avere grandi e solide basi economiche e amministrative, presentare un prodotto di qualità e disporre di un distributore formato e capace in loco.

Quali sono le sfide del futuro?

Anche per l'espresso le sfide per il futuro saranno improntate ai grandi problemi che ci vedranno coinvolti a breve termine: sostenibilità ambientale, la capacità produttiva dell'industria alimentare, la crasi della popolazione in grandi megalopoli e la massificazione e meccanizzazione della produzione agricola.

Qual è l'importanza della certificazione Inei?

Jolly caffè è stata tra i soci fondatori dell'Inei, quindi tra le prime a riconoscere e cercare di difendere l'importanza di una certificazione seria e riconosciuta. Ciò permette di avere una forza di gruppo, ma anche una coerenza per presentare le proprie qualità professionali. In questo modo Inei è e potrà essere utile nel promuovere e supportare i torrefattori e i costruttori di macchine che propongono una via alternativa all'appiattimento, all'uniformità e all'omogenizzazione gustativa.



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 35 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.