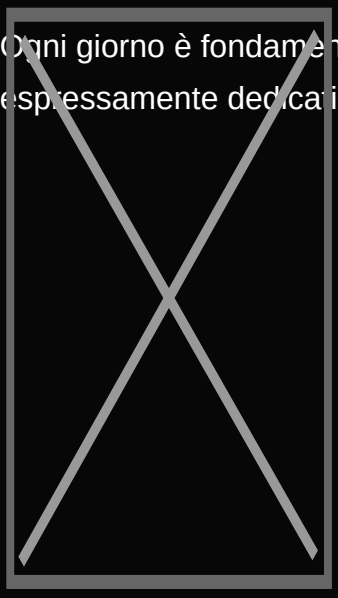
Tempi e templi di cultura dell’espresso italiano

tempi-e-templi-dellespresso-1-b6b89e64

Ogni giorno è fondamentale per fare cultura dell’espresso italiano, ma luoghi e momenti espressamente dedicati sono fondamentali per il benessere delle aziende e di chi sorseggia



l’amata tazzina. Ce ne parla **Elisabetta Milani Responsabile, Marketing & Comunicazione di Caffè Milani**, azienda socia dell’Istituto Espresso Italiano (IEI).

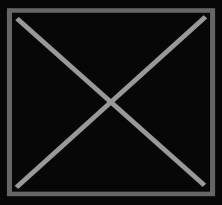
Come un’academy aziendale favorisce la crescita?
Un’academy rappresenta il fiore all’occhiello di un’azienda. Il caffè e la sua filiera sono ancora poco conosciuti dal grande pubblico, è quindi importante comunicare tutto ciò che sta dietro a una tazzina di espresso italiano e diffondere la cultura del caffè, nostra importante mission aziendale. Allo scopo di formare i professionisti abbiamo dato vita ad “Altascuola Coffee Training”, il nostro centro di formazione con sede a Lipomo, Milano, Cagliari e Sassari. Con l’obiettivo di avvicinare il consumatore finale, le scuole e anche i turisti stranieri, all’intera filiera del caffè abbiamo quindi integrato a questo percorso uno spazio museale aziendale, “Esposizione Caffè Milani”.

Chi incontriamo nella vostra academy?
Quando cinque anni fa sono entrata in azienda la gestione dell’academy è stata una delle prime

attività di cui mi sono occupata direttamente ed essendo cresciuta nel mondo del caffè è stata una bellissima sfida. Io mi occupo oggi della gestione dei corsi formativi, delle visite guidate e dell'organizzazione degli eventi, supportata da un team affiatato: Mattia Milani, mio fratello, e Andrea Pinturi, il nostro brand ambassador.

Quanto è importante dedicare momenti e luoghi specifici per la cultura?
È fondamentale perché il caffè è un prodotto coltivato in terre molto distanti da noi e dalla nostra cultura, e la sua filiera è poco conosciuta. Imparare guardando e toccando con mano ciò di cui si parla in aula è il segreto per incuriosire e appassionare operatori e clienti finali: lo dimostrano le espressioni e gli sguardi dei corsisti e dei visitatori al termine delle giornate di formazione e dei tour al museo. Dedicare momenti alla conoscenza dell'Espresso Italiano Certificato, in Italia e nel mondo, è importantissimo: se il barista è preparato, sa scegliere una buona miscela, curare le attrezzature ed estrarre al meglio la bevanda, è a sua volta il migliore formatore del cliente finale.

Come l'Istituto Espresso Italiano (IEI) vi sostiene e contribuisce alla diffusione della cultura dell'espresso?
Da sempre IEI è in prima linea nella diffusione della cultura dell'espresso e attraverso i suoi corsi di formazione, che annualmente proponiamo e organizziamo nelle nostre sedi, aiuta le aziende socie in questa missione. Grazie a iniziative come la promozione di eventi e competizioni tra baristi, come Espresso Italiano Champion, offre inoltre l'opportunità ai professionisti del settore, di fare pratica, migliorare e crescere professionalmente, mettendosi in gioco.



L'Istituto 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 34 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.