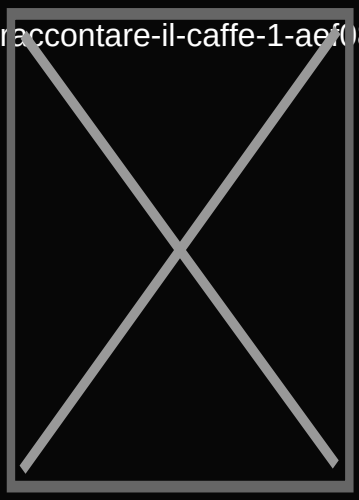
Raccontare il caffè per difenderne la qualità

raccontare-il-caffe-1-aef0885d



L’espresso è italiano e fatto di aziende e persone che hanno fatto della sua qualità la propria missione. Raccontare la loro storia è un percorso necessario per dare valore al re del made in Italy. Lo spiega **Luigi Zecchini, amministratore delegato di Filicori Zecchini**, azienda socia dell’Istituto Espresso Italiano (IEI).

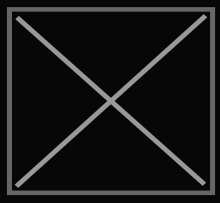
Perché è importante raccontare la storia di una torrefazione?
Raccontare la storia di un’azienda, specie se centenaria come Filicori Zecchini, è un modo per testimoniarne il know-how acquisito, anno dopo anno, generazione dopo generazione: l’amore per la materia prima e per tutta la filiera, dalla piantagione alla tazzina, la capacità di adattarsi ai gusti e alle esigenze dei consumatori mantenendo sempre al centro la “migliore qualità possibile” come ci hanno insegnato i nostri fondatori Aldo Filicori e Luigi Zecchini.

Cosa raccontare e a chi?
Raccontare più possibile e raccontarlo a tutti. Baristi, addetti ai lavori, consumatori e semplici appassionati, per trasmettere la passione per la qualità, l’impegno nella ricerca del migliore caffè verde, il rispetto per la tradizione artigianale nella tostatura accanto alla scelta di tecnologie sempre più sofisticate, i rapporti costanti con chi coltiva la migliore arabica brasiliana e che ci rifornisce ormai da cinquanta anni. L’azienda è fatta dalle persone vi lavorano e col loro impegno permettono di

raggiungere ogni risultato: dal tostatore al magazziniere, dalla rete vendita all'imprenditore. Raccontarli testimonia l'amore e l'impegno nel raggiungimento di una qualità superiore. La nostra azienda nel 2019 ha festeggiato il centenario, raccontare la nostra storia è stato naturale e fondamentale: sui social, con comunicati stampa e organizzando un concorso per i nostri baristi clienti.

È importante svolgere visite in azienda?
È molto importante, soprattutto per i baristi. Durante tutti i corsi di formazione presso la nostra scuola Laboratorio dell'espresso, ogni barista (circa 1.000 ogni anno) visita la torrefazione nella sede principale a Osteria Grande. È fondamentale che conoscano i processi di lavorazione e le caratteristiche delle miscele che serviranno ai clienti finali. Questo contribuisce a migliorare la qualità servita al consumatore. I baristi sono nostri partner e testimoni della nostra qualità, sono loro i primi a coinvolgere il cliente finale e a iniziarlo all'espresso di qualità.

Come l'Istituto Espresso Italiano (IEI) sostiene e supporta le aziende socie nella diffusione della cultura dell'espresso italiano e delle sue aziende?
Da past president, posso affermare che IEI è prima di tutto uno stimolo a mantenere alta la qualità di tutta la filiera, in primis per noi torrefattori. Grazie agli eventi e ai numerosi progetti di comunicazione e divulgazione operati, IEI è per tutte le aziende socie un sopporto fondamentale per accendere i riflettori sul caffè di qualità.



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.