I vantaggi della miscela (italiana)

vantaggi-miscela-italiana-3-cffc0a13

Sono stato recentemente invitato a tenere un webinar sul valore della miscela. Nulla di speciale, mi direte: questo tema è da sempre uno dei miei cavalli di battaglia. Il punto è che questa volta la richiesta è arrivata da un gruppo di torrefattori brasiliani impegnati in un campionato nazionale di tostatura. Sono coinvolto sul fronte brasiliano da almeno un paio d'anni su una serie di progetti di formazione e questo webinar è stata la conferma che il Brasile sta andando in una direzione nuova.

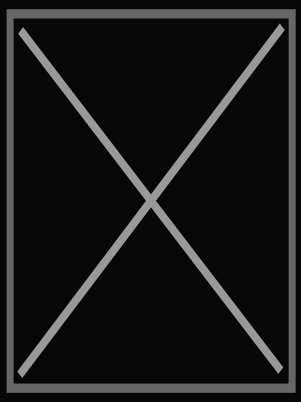
IL CAFFÈ TOSTATO

In primo luogo, c'è da notare che la platea del webinar era composta da giovani professionisti. Il Brasile non è più solo paese produttore di caffè verde ma sempre di più anche di caffè tostato. Il motivo è relativamente semplice: il caffè verde è alla mercé delle borse, quello tostato è invece un prodotto lavorato e in quanto tale diventa oggetto del commercio, sfuggendo alle spietate logiche speculative dell'agricoltura. Inoltre, stiamo assistendo a un cambio netto di mentalità: si è sempre tostato, ma oggi i giovani torrefattori vogliono farlo in modo più professionale.

TRADIMENTO DELLA PUREZZA?

In questo passaggio della storia del caffè brasiliano sta crescendo con forza l'interesse per la miscelazione. C'è un'idea antica che vorrebbe quest'ultima come il tradimento della purezza del chicco. Essenzialmente si sostiene che miscelare significhi annacquare in un brodo comune le spiccate caratteristiche sensoriali di singoli caffè eccellenti. Sono scuole di pensiero, ad ogni modo noi italiani abbiamo dimostrato al mondo che grazie alla miscela si crea complessità sensoriale, checché ne pensino i sostenitori della teoria della purezza.

I VANTAGGI COMMERCIALI



In Brasile il tema della miscelazione tiene sempre più banco. Da qui la richiesta al sottoscritto di spiegare i vantaggi di questa pratica così italiana. Al di là della citata complessità sensoriale, è incontestabile che la miscela ha una serie di vantaggi notevoli in termini commerciali. Innanzitutto, perché supporta la creazione e l'accrescimento di una narrazione dell'unicità del prodotto: ogni miscela è un'impronta digitale del torrefattore e dà luogo a uno story-telling potente incrociando la storia delle singole origini a quella del suo creatore. Data la sua natura di unicum la miscela supporta inoltre la fidelizzazione dei clienti a un certo profilo di gusto, ponendo una barriera sensoriale in uscita. Da ultimo, un torrefattore può costruirsi un portafoglio di miscele diverse per incrociare più agevolmente diversi segmenti di mercato. I giovani professionisti brasiliani decideranno se e quanto vale la pena impegnarsi nella miscela. Ad ogni modo, è sempre emozionante immergersi nella storia in piena evoluzione di un paese, soprattutto quando parliamo di Brasile. È ancora più avvincente provare a tracciare gli scenari possibili di questa evoluzione e scoprire che nel futuro di questa grande nazione potrebbe essere rilevante un pezzo del nostro presente.



L'autore è direttore generale dell'Istituto Espresso Italiano (IEI) e consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC)