Illy incorona Bedussi di Brescia “Bar dell’Anno 2015”

bedussi-evid-edd0c4a1

Il Premio illy “Bar dell’anno” è stato assegnato a Bedussi di Brescia. Un premio alla creatività bedussi 1 dei giovani professionisti che lo dirigono e alla loro capacità di osare. Ad avere convinto, un concetto di bar di qualità con un’offerta che riesce a sorprendere mantenendo un grande rispetto della materia prima. Un bar visionario, insomma, che regala un’esperienza gastronomica di eccellenza.

La Menzione speciale della giuria è invece andata a Pavé di Milano, per la capacità di fermare il tempo in un’atmosfera accogliente e familiare. Stesso riconoscimento è stato attribuito anche a Ariele di Conegliano (Tv) per la ricerca sostenibilità e filiera, una filosofia vincente. La giuria era composta da: Michela Auriti (Oggi), Andrea Cuomo (Il Giornale), Alessandra Mendolesi (giornalista e scrittrice di cucina), Laura Pintus (TG2) e i due foodblogger Teresa Balzano e Pietro Caroli. Il Bar dell’anno scelto dai lettori sul web è invece il 300milalounge di Lecce.

La prima ricerca dell’Osservatorio illy sul caffè

Intanto, in occasione della presentazione della 15a edizione della Guida ai Bar d’Italia del Gambero Rosso, illycaffè ha presentato la prima ricerca dell’Osservatorio illy sul caffè nella cultura giovanile - Young Coffee Culture realizzata dall’Istituto di Ricerca Future Concept Lab. L’idea della ricerca nasce dall’esigenza dell’azienda di individuare le attitudini delle nuove generazioni nei confronti del bar e del consumo di caffè. Attitudini che si sono modificate in seguito ai cambiamenti economici e sociali che hanno coinvolto il mondo intero in questi ultimi anni.

Dalla ricerca, fatta su un campione rappresentativo di 350 giovani italiani tra i 18 e i 34 anni, emerge che ben il 96% dei giovani d’oggi frequenta costantemente il bar e che la maggior parte di questi lo vive come un’esperienza di relax e momento per incontrare e conoscere nuove persone. Quindi, in un momento di cambiamento e di rivoluzione nella food & drink experience, il rito del caffè - inteso sia come luogo che come esperienza di consumo - non cambia. Si modifica il modo in cui questo viene

vissuto.

A questo proposito, sono tre i risultati rilevanti ottenuti dalla ricerca. In primo luogo, per la maggior parte dei giovani, la principale occasione di consumo al bar è la colazione e il caffè rappresenta la bevanda più richiesta. In secondo luogo, dall'indagine emerge che l'attenzione all'origine delle materie prime è importante per ben il 60% degli intervistati. Infine, oltre la metà del campione valuta positivamente la capacità creativa del barista, visibile nei decori e, in particolare, nella creazione della crema del caffè espresso. Da questi ultimi due dati ne consegue che la qualità del caffè e il barista "specialista" del miglior espresso rappresentano le prerogative per un'esperienza di consumo al bar gratificante.

I dati ottenuti da Future Concept Lab, relativi alla richiesta di qualità da parte dei clienti dei bar, rispecchiano la mission di illycaffè, che da sempre combina i migliori caffè Arabica del mondo per produrre il suo unico e inconfondibile blend. La passione per la qualità del prodotto si manifesta lungo tutta la filiera, dal chicco fino ad arrivare alla tazzina con una proposta particolare rivolta agli attuali e futuri baristi: i corsi organizzati dall'Università del Caffè, che offrono vari livelli di approfondimento e toccano tutti gli aspetti della professione, dalle principali nozioni storiche e botaniche alla preparazione di un espresso e di un cappuccino perfetti, dalle attrezzature e macchine da caffè alle tecniche di degustazione, dalle basi del marketing alle regole per la buona gestione del bar.

Gli hightlights della ricerca

- Il bar anche per i giovani è un rito quotidiano (96%) e nel bar preferito (l'80% del campione dichiara di averne uno) si va con gli amici (60,5%).
- L'esperienza al bar è gratificante: è bello starci a lungo, tra i 15 e i 45 minuti (42,5%) ma anche un'ora (21,8%).
- Il relax (58,6%) e l'incontro con gli amici (33,7%), a qualsiasi ora, definiscono l'esperienza al bar, all'insegna dell'accoglienza (45,2%) e della cura (36,6%).
- Prima, tra le occasioni di fruizione, viene la colazione (54,2%) e, all'interno del paniere dei consumi al bar, il caffè raccoglie il 53% di massima importanza.
- Il caffè costituisce, così, anche per i giovani l'esperienza-principe del suo consumo al bar (92% beve il caffè al bar).
- L'happy hour ha ormai perso smalto nell'immaginario giovanile (solo il 10,4% lo indica come esperienza al bar).
- L'origine delle materie prime conquista il centro dell'esperienza (il 60%).
- L'espresso classico rimane archetipo dell'esperienza-caffè (il 66%).
- La crema/schiumetta rimane l'emblema dell'espresso (il 48%).

- Tra i giovani la triangolazione virtuosa per il futuro comprende musica, personale gentile ed efficiente, caffè di qualità.