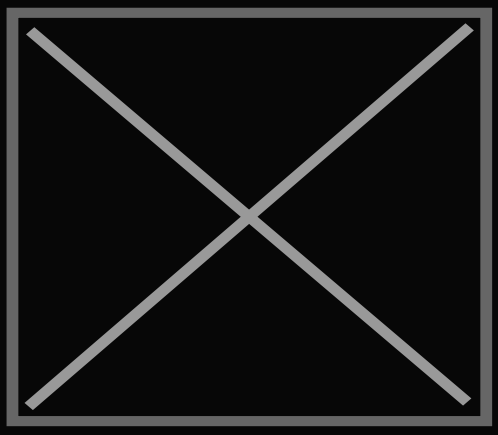
L’espresso è in cortocircuito, botta e risposta tra Godina ed Illiano

espresso-3c287f0f

Tra gli esperti del settore caffeicolo, il tema della giusta valorizzazione della tazzina è ormai noto e ampiamente dibattuto. Come dimostra questa scambio di opinioni tra Andrej Godina PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell’Industria del Caffè e Mauro Illiano, winexpert e caffesperto.

«In questo ultimo periodo si è spesso parlato del prezzo della tazzina, per lo più senza considerare i diversi parametri che lo compongono; valutandoli posso dire che oggi è non sostenibile», afferma **Andrej Godina**. Che prosegue: *«Credo che non esista nessun altro prodotto in commercio che al variare della qualità non veda cambiare anche il prezzo. Forse non tutti sanno che con una tazzina di espresso venduta attorno a 0,80 euro, non si ottiene un margine di profitto sufficiente per pagare i costi di gestione della caffetteria, a cominciare da quelli del contratto di lavoro del barista professionista che incide non poco, quasi il 50% del prezzo».*



Ma non è finita, perchè a tutto ciò si aggiungono altri costi non certo secondari. «Stiamo parlando dei costi di gestione dell’attività, di affitto, delle utenze, dell’acquisto delle attrezzature (quando sono in

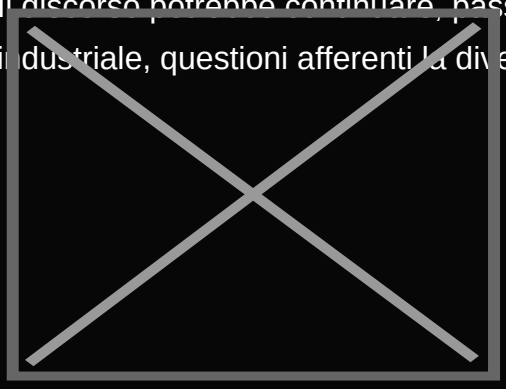
*comodato d'uso il barista le paga attraverso un **rincaro** del prezzo del prodotto, anche se spesso non ne ha consapevolezza). Per un bar di medie dimensioni, con un consumo medio di caffè di 3 chili al giorno (circa 350- 400 espressi serviti), il fatturato generato non permette di mantenere l'attività. Da questa premessa appare chiara la necessità di una **revisione di quello che è l'approccio della vendita del caffè al bar**».*

La Carta dei Caffè, un passo necessario

Si tratta di un fenomeno nuovo, che lentamente avanza: alcune torrefazioni dichiarano i caffè contenuti nelle loro confezioni, le origini, il metodo di lavorazione e, nel caso di prodotti particolarmente controllati (e alle cui spalle c'è una filiera etica), come gli specialty, un punteggio che evidenzia in modo oggettivo la qualità. *«Per questo, in veste di curatore della prima Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia, avverto forte la necessità di supportare e incentivare tutti i protagonisti interessati (torrefazioni, caffetterie, ristoranti, hotel, caffetterie, ecc.) a stilare le Carte dei Caffè, che permettano finalmente di sdoganare la tazzina dalla sua costante di prezzo»,* afferma **Mauro Illiano**, winexpert e caffesperto.

«Ad esempio, come si può pensare di porre sullo stesso piano economico un caffè coltivato in piantagioni intensive a cielo aperto e uno ottenuto da piantagioni site nei luoghi più angusti e impervi del pianeta? E caffè che hanno subito lavorazioni complesse? E paragonare il prezzo di tazzine composte da sola qualità Arabica con miscele a prevalenza Robusta, senza considerare l'enorme varietà qualitativa di entrambe le specie?»

Il discorso potrebbe continuare, passando da considerazioni di tipo politico, burocratico, ambientale, industriale, questioni afferenti la diversa geografia dei Paesi produttori, il differente cos



to della manodopera, l'eterogeneità della legislazione vigente nel mondo, e tanto altro ancora. Ma è bene **riportare l'attenzione sulla necessità di iniziare a identificare, dividere, classificare ed organizzare il caffè**. Anzi i caffè, realizzando delle vere e proprie carte, esattamente come avviene per il vino da diversi decenni.*«Solo così sarà possibile*

donare a ogni caffè la sua dignità e trasferire al consumatore il senso e la necessità di stabilire diversi prezzi per diversi caffè».

Il racconto del caffè

Stupirsi o non accettare una diversa quotazione per una tazza realizzata con caffè di qualità, prodotti e trasformati con attenzione e presentati come tali sulla carta o dalla voce del barista significa semplicemente non conoscere **il caffè e la sua complessità**. *«Se compro un caffè che costa il doppio o il triplo di un altro, allora ho la curiosità, oltre al diritto, di sapere il perché»,* riprende Illiano.*« Va da sé che l'arricchimento della proposta e la sua differente presentazione, necessitino di almeno altri due fattori concomitanti: validi professionisti in grado di realizzare e raccontare i caffè e strumentazioni adeguate alla realizzazione di ogni estrazione».*

Il prezzo giusto

Si è innescato un cortocircuito tra chi considera il caffè un prodotto "nazional-popolare" che non "può" staccarsi da soglie minime (0,80-1 euro) anche a costo di non vedere riconosciuto il giusto compenso a chi lo produce, lo lavora e lo trasforma nella bevanda che gli italiani amano: **il primo e l'ultimo anello sono i più deboli della catena**, spesso sottopagati e vincolati a una costante precarietà, per soddisfare la miopia di baristi che non sanno fare bene i conti e di consumatori che ignorano tutto ciò.

«La risposta da dare a questo sistema è innanzitutto la differenziazione del prezzo della tazzina al pubblico, così come accade in un'enoteca con i differenti tipi di vino», conclude **Godina**. *«Il caffè della casa deve avere un prezzo minimo di almeno 1,50-2 euro che* ***dipende dalla qualità del prodotto e dalla qualità del servizio offerto****. A seguire, una carta con differenti tipi di caffè e diversi sistemi di estrazione (filtro, french press, cold brew, per citarne alcuni), ognuno con il proprio prezzo. Nessuno, credo, si scandalizza se un calice di vino di una particolare annata e di grande pregio costa 15 o 20 euro, la medesima cosa deve avvenire anche per caffè altrettanto pregiati!».*