IEI Connect 2025, appuntamento a Milano il 28 ottobre

20251030094945ieimarchioespressoitaliano

E' iniziato il conto alla rovescia per l'edizione 2025 di IEI Connect, evento organizzato dall'Istituto Espresso Italiano per fare il punto sul settore del caffè in programma quest'anno per il 28 novembre a Milano. In attesa del programma definitivo, è già possibile fare luce sui temi che saranno al centro del dibattito, come spiega presidente di IEI, Alessandro Borea (QUI ciò di cui si è parlato lo scorso anno)

«*Non possiamo negare che il settore bar stia vivendo una fase complessa, con numerose criticità evidenziate anche dagli ultimi dati di FIPE secondo cui molte attività stanno chiudendo e, in troppi casi, la qualità del caffè, del servizio e della preparazione del barista non è all'altezza delle aspettative e sarebbe anacronistico ignorare questi aspetti* - afferma Borea – *tuttavia, esistono in Italia moltissimi locali che rappresentano l'eccellenza, bar dove si può gustare un espresso di alta qualità, servito da baristi preparati e attenti, capaci di offrire un'esperienza che valorizza la tradizione italiana*». L'Istituto Espresso Italiano, da parte sua, è da sempre impegnato nella **formazione e promozione della qualità**. «*In questo contesto, il nostro impegno è duplice: da una parte, aiutare e portare a esempio quei locali che fanno scuola per professionalità e qualità, dall'altra, sostenere la crescita delle caffetterie classiche* – continua Borea – *Queste con passione e cura contribuiscono a far conoscere e apprezzare l'espresso italiano nel mondo. Sono questi locali, spesso a conduzione familiare, il vero motore del settore, e meritano di essere valorizzati. Inoltre, meritano attenzione le caffetterie specialty, luoghi dove la cultura del caffè evolve attraverso ricerca, formazione e sperimentazione*».

Il **prezzo della tazzina**? In Italia è il più basso del mondo, per questo serve ridare valore all'intera filiera. «*Il nostro obiettivo* – conclude il presidente IEI – *è far crescere il valore percepito del caffè espresso, affinché il consumatore sia disposto a riconoscere e pagare un prezzo adeguato alla qualità, sia che si tratti di un espresso che di un cappuccino ben preparato e per questo promuoviamo la formazione, la cultura del caffè e progetti come quello dei baristi Ambassadors, per colmare il divario tra tradizione e innovazione*».

Sul fronte della qualità del caffè il tema cruciale è quello del **comodato d’uso delle macchine professionali**: da problema può diventare opportunità per la filiera. «*Il comodato è spesso indicato come una delle cause di alcune problematiche del settore e, senza dubbio, ha contribuito in passato a un abbassamento generale della qualità. Tuttavia, oggi rappresenta una prassi consolidata, adottata dalla quasi totalità di baristi e torrefazioni. Pensare di eliminarlo sarebbe impraticabile; più opportuno è considerarlo come un’occasione, laddove torrefazioni e baristi, pur avvalendosi del comodato, continuano a lavorare con miscele di alta qualità*».