'Quale è il bar ideale?'. A Milano il 25 febbraio l'appuntamento con IEI Connect 2026

20260129131212ieiconnect20242

Si avvicina sempre di più IEI Connect previsto per il 25 febbraio a Milano presso Excelsior Hotel Gallia. Nell'evento l'Istituto Espresso Italiano (IEI) offrirà momento di confronto e ispirazione sul tema dell'ospitalità e in particolare del bar ideale. Temi che saranno trattati da un pool di relatori d'eccezione tra cui Lino Stoppani e Iginio Massari. «*Esistono in Italia moltissimi locali che lavorano in qualità e che offrono ai propri clienti un'esperienza gratificante* - afferma il presidente di IEI, Alessandro Borea -. *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: noi abbiamo studiato proprio i bar ideali*».

Dopo i saluti iniziali di Alessandro Borea, aprirà la sessione di interventi Lino Stoppani, presidente FIPE - Federazione Italiana Pubblici, che parlerà dei pubblici esercizi italiani, come strumento di identità e portatori di valori economici, sociali, culturali, subito seguito da Iginio Massari, presidente APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, che parlerà della colazione all'italiana come di un viaggio narrativo. Si passerà poi alle ricerche scientifiche. Furio Camillo, responsabile scientifico di Sylla e professore di Statistica Aziendale presso l'Università di Bologna, presenterà la ricerca di mercato esclusiva per IEI "Il bar ideale", focalizzata su come gli italiani e i baristi stessi vivono l'esperienza al bar e cosa si aspettano dai locali che frequentano o gestiscono tutti i giorni. Subito dopo Carlo Odello, ceo IEI, e Gian Paolo Braceschi, direttore generale IEI, che presenteranno il nuovo metodo oggettivo per la valutazione dell'esperienza al bar e lo faranno attraverso un'altra ricerca recentissima che ha proprio visto l'applicazione del metodo sul mercato italiano. Nel pomeriggio spazio alle aziende IEI in un talk dedicato alla loro visione di ospitalità perfetta e di bar ideale.

«*In questo contesto, il nostro impegno è duplice: da una parte, aiutare e portare a esempio quei locali che fanno scuola per professionalità, dall'altra, sostenere la crescita delle caffetterie di qualità* – commenta Alessandro Borea –. *Queste con passione e cura contribuiscono a far conoscere e apprezzare l'espresso italiano nel mondo. Sono questi locali il vero motore del settore, e meritano di*

essere valorizzati».