Istituto Espresso Italiano: il caffè al bar, uno su cinque lo consuma al banco

20260225210704ieiconnect20265

Non più solo qualità in tazza, ma un’esperienza completa che coinvolge servizio, ambiente e relazione con la clientela. E' il ritratto del Bar Ideale, le cui caratteristiche sono state messe nero su bianco dell'omonima ricerca condotta per l'Istituto Espresso Italiano da Sylla, con l'obiettivo di ridefinire il concetto di bar e ne traccia le nuove direttrici di evoluzione. Dall’indagine, in particolare, emerge la crescente centralità del cliente: il barista ideale è colui che mette la soddisfazione del cliente al primo posto, puntando su affidabilità delle attrezzature, efficienza e personalizzazione del servizio. L’innovazione coinvolge anche la promozione della cultura del caffè attraverso eventi, degustazioni e formazione continua, strumenti fondamentali per stare al passo con l’evoluzione del gusto italiano.

Come e dove si consuma il caffè in Italia

«*Dalla preparazione dell’espresso all’atmosfera del locale, la ricerca ha generato una fotografia concreta dell’esperienza reale al banco* – spiega il presidente di IEI, Alessandro Borea – *ma proprio per valorizzare i bar più meritevoli abbiamo annunciato la nascita di Italian Espresso Collection, una selezione di locali che si distinguono per l'eccellenza del prodotto e del servizio*»

Secondo il consumatore, prosegue la ricerca, il barista ideale è votato a “fare felice il cliente”, ponendo la relazione e la qualità del servizio al centro della sua missione. Baristi esperti (60% del campione analizzato) identificano nell'affidabilità delle attrezzature, nell'efficienza e nella personalizzazione i pilastri per un servizio impeccabile. Ma l'innovazione non si ferma al bancone: la promozione della cultura del caffè passa attraverso iniziative concrete come eventi e degustazioni (53%) e una formazione continua per i baristi (40%), strumenti essenziali per acquisire competenze sempre più tecniche e stare al passo con l'evoluzione del gusto.

Il caffè al bar si conferma dunque un rito trasversale e radicato: oltre la metà degli italiani lo consuma due o tre volte a settimana, e quasi uno su cinque ogni giorno. I momenti privilegiati restano la

colazione (55%) e la metà della mattinata (51%), mentre dopo pranzo e nel pomeriggio il consumo si riduce, fino a diventare marginale la sera. Il banco si conferma luogo simbolo dell'esperienza, preferito dal 58% dei consumatori. La fedeltà alla miscela e al locale di fiducia è molto forte: il 68% degli intervistati resta fedele al proprio gusto. Il piacere della degustazione, la cremosità e l'intensità dell'espresso sono i criteri decisivi nella scelta. L'esperienza ideale si arricchisce di atmosfera, servizio e fiducia nel marchio, oltre che nella relazione diretta con il barista, figura centrale per la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente.

Nasce l'Italian Espresso Collection

Dai Curatori Esigenti ai Social-Giocosi: ecco i profili del consumatore di caffè al bar. La ricerca individua così differenti profili di consumatori e propone un nuovo metodo dinamico di valutazione dei bar, basato su criteri oggettivi, edonici e descrittori liberi: quindi i Curatori Esigenti e i Curiosi del Gusto, attenti a qualità ed estetica. Più pragmatici sono gli Utilitaristi Disaffezionati, i Comunitari del Bar e i Disincantati Funzionali, che cercano semplicità e funzionalità. I Piaceri Concreti amano buon cibo e atmosfera accogliente, mentre i Social-Giocosi preferiscono ambienti conviviali.

Come detto, a coronare questa rivoluzione, IEI annuncia la nascita della Italian Espresso Collection: una selezione d'élite di locali ambasciatori del vero espresso e cappuccino italiani, scelti non solo per la conformità tecnica ma per la capacità di offrire un'esperienza emozionante, coinvolgente e di altissimo livello. Un riconoscimento che celebra la passione, la cura e la professionalità, trasformando ogni tazza in un momento unico di piacere autentico.