La qualità in tazza? La certifica Inei

tazzina-espresso-inei-4fad7e03

Ogni anno sui banconi di 150.000 pubblici esercizi arrivano circa 13 miliardi di tazzine di espresso, che muovono circa 10 miliardi di euro. Ma non tutte sono degne di essere chiamate “espresso”. E proprio da questa considerazione prende le mosse la certificazione di Inei, diventata un vero e proprio punto di riferimento per definire le caratteristiche dell’espresso perfetto, quello, insomma, che non tradisce le aspettative del consumatore. Come racconta il presidente dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano, Paolo Nadalet.

[caption id="attachment_83785" align="alignleft" width="146"]Paolo Nadalet Paolo Nadalet[/caption]

Come funziona, in concreto, la certificazione Inei?

Si tratta di una certificazione sensoriale, vale a dire che ciò si garantisce al consumatore una determinata qualità in tazza. Sin dalle origini è stato chiaro ai fondatori di Inei che era necessario disporre di uno strumento di verifica della qualità dell’espresso al bar. Allo stesso tempo si scartò l’idea di ridurre questa operazione a linee guida più o meno stringenti per i vari operatori della filiera stessa. Mi spiego: se avessimo indicato delle specifiche sulla produzione delle macchine per caffè, per esempio andando a definire delle tecnologie approvate da Inei a scapito magari di altre non accettate, ci saremmo presto trovati in difficoltà perché avremmo posto dei limiti a quell’incredibile innovazione a cui abbiamo poi assistito negli anni. Lo stesso dicasi per i macinadosatori: si pensi al grandissimo cambiamento apportato dagli on-demand. E ipotizzare di dare ai torrefattori indicazioni su quali caffè usare per le loro miscele, e magari anche su come lavorarli, sarebbe stato certamente un diktat inaccettabile alla loro creatività e capacità. Da qui l’idea di certificare sensorialmente il risultato finale, la qualità in tazza: non focalizzarci sui mezzi, ma sull’obiettivo di un certo profilo sensoriale.

Quanto pesa il barista nella certificazione Inei?

[caption id="attachment_83786" align="alignright" width="300"]Una barista certificata Inei Una barista certificata Inei[/caption]

Secondo il nostro disciplinare è uno dei quattro elementi fondamentali, insieme alla macchina, al macinadosatore e alla miscela di caffè. Se volessimo però ponderare il reale peso, credo non sia molto lontano dalla realtà affermare che il barista conta almeno per il 50% della qualità in tazza. Noi tutti a monte, sia produttori di attrezzature che di miscele, possiamo fare un ottimo lavoro, ma il deus ex machina alla fine è il professionista dietro il bancone. Al momento vi sono circa novecento locali qualificati da Inei in Italia e all'estero, e abbiamo formato più di quattromila professionisti come Espresso Italiano Specialist, con la collaborazione dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). La chiave del successo di un bar è nelle mani del barista e della sua formazione.

La formazione del barista non è sufficiente a garantire la qualità al bar?

[caption id="attachment_83787" align="alignleft" width="300"]Una barista certificata Inei Una barista certificata Inei[/caption]

E' un elemento necessario, ma non sufficiente. Un barista che si voglia definire tale non può esimersi dal coltivare la propria professionalità attraverso corsi e seminari. I professionisti più avveduti in questo senso hanno un proprio budget annuale da investire in una formazione continua che li differenzia in modo forte rispetto a coloro che si affidano a nozioni più immaginate che studiate. Aderire però alla certificazione Inei significa garantire al cliente che non si opera in una condizione di semplice autocontrollo, ma che si è sottoposti a verifiche di terze parti, sia da parte di Inei che da parte delle aziende aderenti e dell'ente di certificazione che ci controlla. E, voglio sottolineare, si tratta di controlli sia programmati che a campione.

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 35 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.