Espresso Italiano: avanti con i bar certificati da Inei

tazzina-d02ac9c5

I dati di Euromonitor parlano chiaro: nella sola Cina, il suo consumo potrebbe crescere del 18% entro il 2019. Basta questo dato a illustrare quanto il caffè continui a conquistare nuovi consumatori in tutto il mondo. E, in questo scenario, il nostro espresso italiano è candidato a recitare un ruolo di assoluto primo piano. Fondamentale è però che il prodotto servito in tazza rispetti precisi criteri: per ottenere in risultato di eccellenza occorre infatti utilizzare una miscela di qualità, una giusta macinatura e dosatura, una macchina d'eccellenza. E naturalmente è necessaria l'esperienza del barista. Occorre, insomma, che la tazzina risponda alle linee guida dell'Espresso Italiano Certificato, un attestato di garanzia che consente di affrontare le sfide del settore, come spiega Paolo Nadalet, presidente dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

[caption id="attachment_89372" align="alignleft" width="203"]Paolo Nadalet Paolo Nadalet[/caption]

Presidente, ci avviciniamo alla fine del 2015: quale bilancio si può tracciare per il mercato del caffè tanto a livello internazionale quanto sul fronte italiano?

Direi assolutamente positivo. Il consumo di caffè e la conseguente richiesta sia di miscele che di attrezzature qualificate Inei atte a prepararlo al meglio è decisamente cresciuto. Questo incremento si è registrato non solo in Italia, ma nel mondo ed è tuttora in corso. Tanto nel nostro Paese quanto nel resto del mondo si percepisce sempre più la volontà di divulgare e rafforzare la cultura del vero espresso italiano. La quale naturalmente deve rispondere a parametri ben precisi in grado di soddisfare i sempre più esigenti palati dei consumatori finali. E da qui il senso della certificazione Inei. Sono inoltre certo che questo andamento straordinariamente positivo non si tradurrà in una pigra consapevolezza dell'ottimo operato fin qui condotto dagli esperti del settore. Al contrario sarà uno stimolo a crescere e migliorare ulteriormente.

Quali sono i nodi critici che questo comparto dovrà ancora affrontare nel prossimo futuro?

Ovviamente, anche se lo scenario dell'anno in corso è più che positivo e incoraggiante, tutti gli attori coinvolti in questo mercato dovranno prestare attenzione a diversi fattori di rischio. Tra questi: un possibile calo dei consumi, fattori climatici avversi, congiunture economiche sfavorevoli e così via. Sono però fiducioso nel fatto che l'utente finale sia sempre più esigente e attento a ciò che gli viene servito. Questa consapevolezza e ricerca di qualità assoluta sicuramente aiuteranno i produttori coinvolti, e che operano con coscienza, a venire riconosciuti come realtà fondamentali nell'offrire alla clientela ciò che desidera. E questo li porrà in posizione di vantaggio e di maggiore protezione rispetto alle criticità del comparto.

In questo scenario, quale ruolo sta recitando Inei?

Inei sicuramente svolge un ruolo di primo piano nella divulgazione della cultura del reale espresso italiano. Lo fa attraverso una serie di strumenti tra cui il principale è naturalmente la certificazione che coinvolge la filiera e che ha il suo punto di arrivo nel barista e nel suo locale. L'obiettivo è assicurare uno standard costante nella qualità offerta al consumatore finale: senza un'istituzione come Inei non si potrebbe stabilire il confine tra la mediocrità e la qualità, punto imprescindibile in qualsiasi tipo di bene o servizio offerto. Altro importante strumento di coinvolgimento del barista è Espresso Italiano Champion 2015. Quest'anno sono state organizzate ben 19 gare di cui quattro all'estero in mercati emergenti come Cina, Corea e Taiwan. Le semifinali e le finali si terranno domenica 25 ottobre a Milano durante Host 2015: abbiamo scelto un contesto di alta professionalità per valorizzare al massimo la figura del barista senza la quale nessuna certificazione del caffè ha senso.Logo

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, 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.