Baristi più attenti e clienti più curiosi. Succede in Emilia Romagna

img11640-7099a372

Barbara Chiassai è la responsabile della qualità e delle risorse umane di Essse Caffè. Una posizione che le garantisce un bel punto di vista sulle dinamiche del mercato del caffè. Una visione che si fa ancora più d'insieme se consideriamo che è anche vice-presidente dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei). Un'associazione che ha praticamente visto nascere e nel cui consiglio ha speso diversi anni. Approfittiamo del suo punto di vista così ampio per fare il punto della situazione del caffè in Emilia-Romagna.

[caption id="attachment_99927" align="alignright" width="211"]BARBARA CHIASSAI BARBARA CHIASSAI[/caption]

Quali sono le tendenze del mercato in Emilia-Romagna?

Il gusto locale predilige le miscele che uniscono ottime qualità di Arabica e di Robusta, perché l'espresso deve essere corposo e cioccolatoso. I monorigine sono ricercati da una nicchia. Sempre più numerosi sono invece gli appassionati che desiderano conoscere l'espresso italiano e capire come assaggiarlo. Questi coffee lovers sono assetati di formazione e dimostrano un forte interesse per iniziative come 'Io Bevo Espresso' e le visite guidate in torrefazione. Anche i locali stessi si attrezzano creando eventi di divulgazione: un altro modo per il cliente di prendere sempre maggiore coscienza della qualità dell'espresso.

Come può descrivere la figura del barista di oggi nella regione?

Grazie al nostro lavoro a stretto contatto con i gestori dei locali possiamo osservare che sul territorio sono molti i giovani imprenditori che pensano alla figura del barista come a una professione altamente qualificata. Sanno quindi che si deve saper servire un espresso perfetto, ma anche essere forti nel management e riuscire a coinvolgere i clienti. Gli iscritti ai corsi di formazione sono in costante

aumento: ogni anno abbiamo più di mille allievi in aula, con esigenze sempre più specializzate.

Come può descrivere la figura del barista di oggi nella regione?

Grazie al nostro lavoro a stretto contatto con i gestori dei locali possiamo osservare che sul territorio sono molti i giovani imprenditori che pensano alla figura del barista come a una professione altamente qualificata. Sanno quindi che si deve saper servire un espresso perfetto, ma anche essere forti nel management e riuscire a coinvolgere i clienti. Gli iscritti ai corsi di formazione sono in costante aumento: ogni anno abbiamo più di mille allievi in aula, con esigenze sempre più specializzate.

Quale valore date all'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e alla sua attività?

Siamo tra i soci fondatori dell'Inei. Crediamo fortemente nella certificazione dei bar e nella formazione dei baristi, strumenti fondamentali per sensibilizzare il cliente finale. Per questo la Classe di Essse è Punto di Formazione Permanente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Naturalmente oltre ai corsi di assaggio offriamo una formazione completa su tutti i temi che riguardano la gestione di un locale di successo. Per noi è inoltre centrale l'approccio sensoriale dell'Inei: ogni test di analisi sensoriale svolto ai fini della certificazione img11613è momento di analisi dei propri prodotti, di confronto tra noi e anche di indagine di mercato.

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 41 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.