Il buon vivere toscano diventa espresso italiano

cappuccino-decorato-ok-f8f9bee5

Grande è la fama toscana del saper godere delle cose belle e buone. Forse proprio questo ha spinto la torrefazione Jolly Caffè, nella persona di Gerlando Maggiordomo, suo amministratore delegato, a fondare con altri colleghi l'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), per certificare sensorialmente la qualità in tazza.

Com'è il carattere toscano del caffè?

In Toscana vi è il gusto del buon vivere. Sia nelle grandi città culturali come Firenze, sia nei centri piccoli e piccolissimi non ci si fa mancare l'atteso premio della domenica, assaggiando "il dolcino" (sempre artigianale) e l'espresso (o cappuccino) comodamente seduti in una pasticceria o in un bar. È questo il buon gusto che cercano molti turisti che giungono nella regione alla ricerca di esperienze, facendo domande e desiderando un ottimo espresso. Anche dove il turismo giunge a grandi numeri, non manca mai un piccolo bar o ristorante made in Tuscany dall'antipasto al caffè.

Quali sono le caratteristiche sensoriali dell'espresso in Toscana?

Vi sono due volti dell'espresso in Toscana. Il primo è diffuso nel centro nord della regione (Firenze, Siena, Val D'Orcia) e si presenta con una tessitura fine e un ricco equilibrio tra l'acidità piemontese e la rotondità degli aromi di cioccolato e della frutta secca più vicini al caffè emiliano. Sulla costa e a sud (con qualche enclave nel nord come Livorno) l'espresso assume invece tratti più corposi e tipici di tostature più elevate vicine ai gusti romani.

Quali sono le novità nella regione?

Accanto agli antichi caffè storici, sono nati locali che sperimentano nuove proposte, come le librerie-caffetterie, i ristoranti a menù a chilometro zero e i bar che propongono monorigini e che tostano in sede delle proprie miscele. Il dato più rilevante è però un altro: l'elevatissimo numero di attività che

stanno nascendo (soprattutto nelle grandi città) grazie a giovani imprenditori dalle idee buone e chiare. Attenti al marketing e al servizio, questi nuovi baristi vogliono distinguersi ricercando la qualità, formandosi sempre di più e partecipando a competizioni, consapevoli del loro lavoro e della comunicazione del loro operato.

[caption id="attachment_103476" align="alignleft" width="167"]MARIAFIORE MAGGIORDOMO MARIAFIORE MAGGIORDOMO[/caption]

Siete tra gli ideatori dell'Inei. Cosa avete desiderato insieme all'istituto?

Aderendo alla certificazione dei propri prodotti l'azienda si mette in gioco e dimostra tutto il suo impegno: si fa entrare nella propria vita un ente esterno di portata nazionale per controllare il proprio operato. Di certificazioni ce ne sono molte, ma Inei ha dato vita alla prima a carattere sensoriale nel mondo del caffè e mantiene coerenza nel tempo utilizzando metodologie e strumenti supportati dalla scienza. Così esistono numerosi corsi di formazione per baristi: dotarsi di un ente di formazione che opera in tutta Italia utilizzando metodologie omogenee, sperimentate e riconosciute è fondamentale per superare i propri confini e accrescere la propria professionalità. Certificare i prodotti e diffondere gli strumenti per conoscere la qualità sono quindi atti di coraggio perché poi si deve sapere dare e mantenere ciò che si promette.

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