Fipe lancia il concorso per i migliori baristi d'Italia

fipe-caffe-f068f66d

Gli italiani lo sanno bene. Bere un caffè è molto più di un gesto: è un rito, un piacere che si rinnova ogni giorno in tutti i bar italiani. Meglio ancora se reso ancor più speciale da un tocco di attenzione e creatività nel servizio, che oggi Fipe premia con un concorso rivolto a tutti i gestori e operatori di pubblici esercizi, in collaborazione con Ica (Italian Coffee Association) - Federgrossisti. Le "tazzine creative" selezionate dalla giuria e vincitrici del concorso verranno presentate a Trieste in occasione di Triestespresso Expo, una delle principali kermesse del settore.

«La caffetteria è il prodotto di punta del bar italiano e costituisce circa un terzo del relativo volume d'affari - dichiara **Marcello Fiore**, Direttore Generale di Fipe. *Secondo gli ultimi dati dell'Ufficio Studi della Fipe ogni bar italiano utilizza in media 1,2 kg di caffè al giorno, con cui serve 175 tazzine tra espresso e cappuccino, ai quali si aggiungono i consumi nei ristoranti. A fronte di questi numeri, Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi sarà tra i protagonisti della settima edizione di Triestespresso Expo con l'obiettivo di sottolineare il ruolo determinante che le imprese del "fuori casa" svolgono nella filiera del caffè. E in questa occasione Fipe consolida la propria pluriennale collaborazione con I.C.A. (Italian Coffee Association) - Federgrossisti. Una collaborazione che si inscrive nella volontà di promuovere per la caffetteria italiana un rilancio in termini di qualità, riferita in particolare alle tre M (Miscela - Macchina - Mano) che valorizzano l'offerta e consolidano l'immagine dell'Espresso italiano. Lo stesso spirito che anima il concorso che dedichiamo agli operatori».*

logo fipe rgbIl concorso "Come personalizzi il tuo caffè?"è stato ideato per promuovere il lavoro di quei gestori e operatori in generale che puntano sulla cura del dettaglio e la valorizzazione del rapporto con la clientela con modalità di somministrazione sempre nuove della bevanda più amata dagli italiani, il caffè espresso. Il contest è gratuito e si svolgerà on line dal 1° agosto al 9 ottobre 2016. Partecipare è semplicissimo: i gestori e titolari di pubblici esercizi dovranno compilare in tutte le sue parti il form di iscrizione presente sul sito Fipe allegando una foto in formato JPG di max 5Mb (non verranno

ammessi altri formati) che dovrà "raccontare", con l'aiuto di una frase di accompagnamento, l'"Italian style", la creatività, l'originalità nel servire la tazzina di caffè alla propria clientela. Un gesto che può tradursi in tanti modi: con un cioccolatino, un dolcetto di accompagnamento, con una tazzina particolare, con un particolare messaggio. La giuria di esperti valuterà le diverse proposte in base a tre criteri: cortesia, creatività, originalità della didascalia. La cerimonia di premiazione è in programma sabato 22 ottobre presso lo stand Fipe/Ica a Triestespresso Expo,tra i più importanti eventi fieristici a livello internazionale riservati agli operatori.

Il caffè sarà il tema cardine anche della partecipazione di Fipe alla prossima edizione di Host a Fieramilano. L'appuntamento, in programma nell'autunno del 2017, sarà un'altra occasione per promuovere l'importanza del servizio e della qualità lungo tutta la filiera produttiva e distributiva, come sottolineato dal Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**: *«È importante ricordare che i pubblici esercizi sono solo l'ultimo anello di una filiera complessa, che comprende produttori e distributori. Su questa base servirà, come abbiamo ripetutamente sottolineato, un ripensamento per quanto riguarda il rapporto con i fornitori, in particolare i Torrefattori, dove le diverse convenienze, anche di natura finanziaria, spesso prevalgono sulle esigenze qualitative e commerciali. L'attenzione alla clientela e alle sue imprescindibili esigenze di qualità, nel prodotto e nel servizio, sono aspetti assolutamente prioritari per i quali la Federazione continuerà ad impegnarsi anche nel prossimo futuro»*.

Il regolamento del concorso "Come personalizzi il tuo caffè" è disponibile su questa pagina.