

# L'espresso italiano: un punto di riferimento anche a casa

lespresso-italiano-riferimento-1-c8841c23



L'espresso italiano si pone come punto di riferimento della qualità anche nei consumi

domestici in Italia e nel mondo. Come? Lo spiega **Luca Cioffi, direttore**

**generale di Coind**, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI).

## **Qual è il percepito dell'espresso italiano sui mercati dove lavorate?**

Oggi in tutti i mercati europei e in molti extra-europei l'espresso italiano ha uno spazio crescente ed è sempre più compreso e apprezzato dai consumatori. Qui gli italiani restano affermati detentori di quel knowhow che rappresenta l'originalità del prodotto.

## **Che valore ha IEI per una realtà aziendale a più brand come la vostra?**

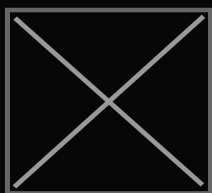
Sin dall'inizio IEI è stato molto importante per noi, perché ci ha consentito di affinare la nostra visione di mercato e di prodotto rispetto a quelle che sono le esigenze del cliente nel consumo extra-domestico, ovvero nel bar. E anche oggi IEI continua ad avere una grande importanza per Coind: mantenere i nostri prodotti qualificati rispetto allo standard IEI ci assicura di continuare a soddisfare in modo corretto le esigenze dei consumatori degli oltre 700 bar che forniamo sul territorio nazionale.

## **C'è un'aspettativa diversa del consumatore tra il bere l'espresso al bar e berlo a casa?**

L'avvento delle capsule ha fatto crescere il desiderio di gustare a casa propria una bevanda che assomigli sempre più all'espresso del bar. Questa tendenza ha fatto sì che i prodotti monodose si siano evoluti nel tempo in termini di corpo e intensità, andando alla ricerca di un profilo sensoriale ispirato a quello dell'espresso. Questa è la direzione in cui si muove il settore domestico oggi.

## **È possibile fare qualità in GDO?**

Certamente sì. Negli ultimi anni in particolare è cresciuta la qualità media del caffè in capsula. Questo perché i costi maggiori che comporta per il consumatore – dovuti a elementi non legati al caffè, come il materiale che compone la capsula e il confezionamento – determinano spesso anche delle aspettative più alte nella qualità. Ricordiamo poi che anche il caffè in grani trova spazio in GDO, soprattutto nei mercati europei e mitteleuropei in cui sono diffuse le macchine super-automatiche per uso domestico. Qui la diffusione della cultura dell'espresso ha portato a un ampliamento della scelta e della qualità sullo scaffale in tanti supermercati. Un fenomeno, questo, che in futuro potrà avere uno spazio più importante anche in Italia.



*L'Istituto Espresso Italiano ([www.espressoitaliano.org](http://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 34 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.*