

Istituto Espresso Italiano: il caffè al bar, uno su cinque lo consuma al banco

20260225210704ieiconnect20265

Non più solo qualità in tazza, ma un'esperienza completa che coinvolge servizio, ambiente e relazione con la clientela. E' il ritratto del Bar Ideale, le cui caratteristiche sono state messe nero su bianco dell'omonima ricerca condotta per l'[Istituto Espresso Italiano](#) da Sylla, con l'obiettivo di ridefinire il concetto di bar e ne traccia le nuove direttrici di evoluzione. Dall'indagine, in particolare, emerge la crescente centralità del cliente: il barista ideale è colui che mette la soddisfazione del cliente al primo posto, puntando su affidabilità delle attrezzature, efficienza e personalizzazione del servizio. L'innovazione coinvolge anche la promozione della cultura del caffè attraverso eventi, degustazioni e formazione continua, strumenti fondamentali per stare al passo con l'evoluzione del gusto italiano.

Come e dove si consuma il caffè in Italia

«Dalla preparazione dell'espresso all'atmosfera del locale, la ricerca ha generato una fotografia concreta dell'esperienza reale al banco – spiega il presidente di IEI, Alessandro Borea – ma proprio per valorizzare i bar più meritevoli abbiamo annunciato la nascita di Italian Espresso Collection, una selezione di locali che si distinguono per l'eccellenza del prodotto e del servizio»

Secondo il consumatore, prosegue la ricerca, il barista ideale è votato a "fare felice il cliente", ponendo la relazione e la qualità del servizio al centro della sua missione. Baristi esperti (60% del campione analizzato) identificano nell'affidabilità delle attrezzature, nell'efficienza e nella personalizzazione i pilastri per un servizio impeccabile. Ma l'innovazione non si ferma al bancone: la promozione della cultura del caffè passa attraverso iniziative concrete come eventi e degustazioni (53%) e una formazione continua per i baristi (40%), strumenti essenziali per acquisire competenze sempre più tecniche e stare al passo con l'evoluzione del gusto.

Il caffè al bar si conferma dunque un rito trasversale e radicato: oltre la metà degli italiani lo consuma due o tre volte a settimana, e quasi uno su cinque ogni giorno. I momenti privilegiati restano la

colazione (55%) e la metà della mattinata (51%), mentre dopo pranzo e nel pomeriggio il consumo si riduce, fino a diventare marginale la sera. Il banco si conferma luogo simbolo dell'esperienza, preferito dal 58% dei consumatori. La fedeltà alla miscela e al locale di fiducia è molto forte: il 68% degli intervistati resta fedele al proprio gusto. Il piacere della degustazione, la cremosità e l'intensità dell'espresso sono i criteri decisivi nella scelta. L'esperienza ideale si arricchisce di atmosfera, servizio e fiducia nel marchio, oltre che nella relazione diretta con il barista, figura centrale per la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente.

Nasce l'Italian Espresso Collection

Dai Curatori Esigenti ai Social-Giocosi: ecco i profili del consumatore di caffè al bar. La ricerca individua così differenti profili di consumatori e propone un nuovo metodo dinamico di valutazione dei bar, basato su criteri oggettivi, edonici e descrittivi liberi: quindi i Curatori Esigenti e i Curiosi del Gusto, attenti a qualità ed estetica. Più pragmatici sono gli Utilitaristi Disaffezionati, i Comunitari del Bar e i Disincantati Funzionali, che cercano semplicità e funzionalità. I Piaceri Concreti amano buon cibo e atmosfera accogliente, mentre i Social-Giocosi preferiscono ambienti conviviali.

Come detto, a coronare questa rivoluzione, IEI annuncia la nascita della Italian Espresso Collection: una selezione d'élite di locali ambasciatori del vero espresso e cappuccino italiani, scelti non solo per la conformità tecnica ma per la capacità di offrire un'esperienza emozionante, coinvolgente e di altissimo livello. Un riconoscimento che celebra la passione, la cura e la professionalità, trasformando ogni tazza in un momento unico di piacere autentico.