Global Coffee. Paladini della cultura dell'espresso italiano nel mondo

img-20130527-1552492-9c1fd809

La chiave del successo in Paesi come la Thailandia e la Cina è un'adeguata divulgazione della cultura dell'espresso italiano e una reale competenza



Mentre mi riprendo dal caldo soffocante di Bangkok e ammiro la bellezza del coffee shop in cui mi trovo, mi accorgo che la mia attesa per un espresso si sta prolungando più del solito. Un certo numero di baristi all'estero ha un modo di lavorare estremamente meticoloso, il che li porta ad avere tempi più lunghi rispetto alla nostra media nazionale. Per loro ogni caffè è giustamente un unicum, una tazzina irripetibile che va servita perfetta ai propri clienti.

Ed è proprio da qui che nasce la mia prolungata attesa. Il barista si è accorto di un problema nell'estrazione. Quale che sia non mi è dato saperlo: sovraestrazione? Sottoestrazione? Altro? Resosi conto che la tazzina non era del livello da lui desiderato, il barista l'ha fulmineamente tolta dalla mia vista, ha provveduto alla preparazione di un nuovo espresso e me l'ha servito.

Dall'aspetto del bar, di design molto moderno e curatissimo, e dal fatto che sia collocato in un quartiere di Bangkok prediletto dagli stranieri posso immaginare che questo barista non rappresenti probabilmente la media nazionale dei baristi thailandesi. E probabilmente neppure quella in generale del coffee business di questo paese. Eppure ho certezza che questo barista sia abbastanza esemplificativo dell'atteggiamento con cui si deve fare i conti nel momento in cui si desidera entrare sul mercato thailandese.

Il barista di fronte è infatti solo l'ultimo di una serie di operatori thailandesi di cui ho notato la preparazione. Prendiamo il mio staff a Caffè Italia in fiera: quattro baristi che facevano a gara per mantenere i profili che gli avevo indicato il primo giorno, caffè per caffè, bilancia e cronometro sempre

alla mano (e naturalmente sempre pronti alla prova principe, quella sensoriale). I nostri partner tecnici per i quali le attrezzature non avevano segreti. Il mio principale partner in Thailandia che ha una parete in ufficio tappezzata di attestati di partecipazione a corsi sul caffè di ogni tipo e livello.

Questa fascia di operatori è la porta di ingresso per il caffè italiano in Thailandia. Una porta stretta perché si tratta normalmente di persone che fanno domande a cui vogliono risposte chiare. Dire loro che le origini che compongono la propria miscela sono segrete dà luogo a uno sguardo stupito. Proporre loro dei prodotti con sentori di legno marcio, terra bagnata, muffa e riato significa offendere il loro olfatto.

Una delle chiavi del successo del nostro caffè in Thailandia, così come in Cina e in altri mercati nuovi, sarà un'adeguata divulgazione della cultura dell'espresso italiano. Storia e modalità di consumo, sensorialità e bartending. Gli interlocutori migliori nei nuovi mercati sono disposti ad ascoltarci, ma solo se noi avremo la capacità di trasmettere loro una reale competenza che poi li aiuti veramente a vendere il nostro caffè.



L'autore è Consigliere dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori www.assaggiatoricaffe.org

Chi fosse interessato a contattare l'autore può farlo scrivendo a: carlo.odello@assaggiatori.com