



## Istituto Nazionale Espresso Italiano



Come tutelare l'espresso italiano quale espressione della cultura e dell'arte di un popolo? Era questa la domanda che, a più riprese, veniva posta dai rappresentanti delle aziende più vicine all'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè a seguito dell'attività di monitoraggio delle attese dei consumatori e della ricerca intorno alla qualità della bevanda in tazza.

Fu proprio a Firenze che, nel 1997, in una riunione di accademici ed esperti del settore, venne partorita l'idea di garantire il piacere all'utente finale attraverso la codificazione del profilo sensoriale in tazza. In un convegno davvero stimolante, tenuto a Milano nel novembre dello stesso anno, si presero in considerazione diverse possibilità, tra le quali la richiesta della Stg

all'Unione Europea e la certificazione volontaria di prodotto. In entrambi i casi occorreva costituire un'entità capace di riunire le aziende del comparto motivate a una simile operazione. Nel 1998 fu indetta a Brescia, dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e dal Centro Studi e Formazione Assaggiatori, una riunione durante la quale fu siglato un atto di intenti di costituzione di un'associazione le cui finalità erano la tutela e la promozione dell'espresso italiano.

Così, il 6 luglio dello stesso anno, fu costituito con atto notarile l'Istituto Nazionale Espresso Italiano. La filosofia guida fu quella derivante dall'ampia sperimentazione svolta in precedenza: non la codificazione della ricetta di una miscela o di un'attrezzatura – che se da un canto avrebbero frenato l'innovazione, dall'altro non avrebbero assolutamente tutelato il consumatore –

ma la certificazione della qualità sensoriale in tazza, una qualità stabilita con le regole scientifiche dell'analisi sensoriale e controllata mediante le medesime. Ogni produttore di miscela e ogni costruttore di attrezzature (macinadosatori e macchine per l'espresso) poteva quindi continuare a riversare il massimo della genialità sui propri prodotti, ma il risultato in tazza doveva rispondere alle attese dei consumatori definite dagli oltre tre mila test che erano stati eseguiti. Non solo in questo modo veniva annichilita la minaccia della omologazione con la conseguente perdita delle fisionomie aziendali e regionali dell'espresso italiano, ma si ottemperava pienamente alla prima regola della qualità: la soddisfazione dell'utente finale.

A un traguardo ambizioso si oppongono sempre quesiti operativi del medesimo livello: come fare per garantire, con sufficienti probabilità, che il consumatore trovi una tazzina rispondente a determinati requisiti pur se preparata con miscele diverse, attrezzature differenti e in migliaia di locali disseminati in Italia e non solo?

Ci voleva un sistema e questo non poteva che basarsi su tre cardini: qualificazione delle miscele, qualificazione delle attrezzature e abilitazione degli operatori dei pubblici esercizi. Definito dunque il profilo di conformità dell'espresso italiano attraverso una scheda



## I primi cinque anni di storia

(Trialcard Espresso Italiano) con dieci descrittori quantitativi – e quindi non soggetti alle preferenze degli assaggiatori – e decisi i parametri di estrazione (25 millilitri di caffè in tazza in 25 secondi con una temperatura dell'acqua a 88 °C e una pressione di 9 bar), si procedette alla redazione del disciplinare di produzione e alla base documentale per giungere alla certificazione volontaria di prodotto. Questa fu richiesta al Csqa Certificazioni di Thiene che, espletate le formalità di rito e adempimenti di verifica l'approvò il 24.09.98 con il numero di matricola 214.

Subito si procedette con la qualificazione dei responsabili qualità aziendali, le imprese aderenti all'Inei si dotarono di gruppi di assaggiatori interni per poter garantire lo standard dei loro prodotti secondo il citato disciplinare tecnico e iniziarono le visite di verifica condotte congiuntamente dall'Inei e dall'Ente di certificazione.

Parallelamente, mentre il corpo sociale cresceva e si arricchiva di aderenti anche fuori dai confini nazionali, iniziarono le abilitazioni degli operatori del bar attraverso due giornate di corso secondo la didattica dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Durante la prima l'allievo apprende l'arte dell'assaggio e i punti critici che possono compromettere la qualità in tazza, mentre la seconda è interamente dedicata alla gestione della miscela, del macina-

dosatore e della macchina dell'espresso per servire sempre e comunque una tazzina conforme al profilo sensoriale dell'Espresso Italiano Certificato.

Completata lo schema di certificazione prescritto dal disciplinare fu la volta della qualificazione dei bar: la prima data 27 giugno 2001.

La massa di lavoro svolta nell'ambito dell'Istituto in questi cinque anni è stata enorme e non solo per le risorse richieste da una certificazione che ha alla base la tutela del consumatore, ma anche per l'attività di comunicazione svolta: ricordiamo la presentazione tenuta a palazzo dei Giureconsulti a Milano, la partecipazione a fiere importanti (Vinitaly, Prowein, Mia, Expo Tour e altre ancora) e a convegni internazionali come la convention mondiale sul caffè di Barcellona.

Oggi l'Istituto può contare su 25 soci che complessivamente fatturano oltre 300 milioni di euro, l'abilitazione di quasi mille operatori del bar e centinaia di pubblici esercizi qualificati. Il valore morale della sua azione nella tutela e nella promozione dell'espresso italiano vanno ben oltre quanto le cifre, pur consistenti, possono esprimere. E non parliamo solamente del marchio Inei registrato in molti paesi del mondo, ma del know how tecnico acquisito e dell'importanza dell'Istituto quale punto di riferimento per il settore. Una recente indagine con-

dotta su 100 bar (50 nel centro storico di Verona e 50 nel centro storico di Firenze) ha messo in evidenza che la totalità (sì, proprio il 100%) degli operatori vorrebbe la qualificazione per servire l'Espresso Italiano Certificato, mentre la maggioranza non solo conosce l'Inei, ma vorrebbe professionalizzarsi maggiormente frequentando corsi sul caffè. Ecclatanti i risultati messi in evidenza nell'indagine sui bar qualificati per l'Espresso Italiano Certificato a Firenze: l'83% è molto soddisfatto della propria attività (contro il 71,1% dei non qualificati), il 75% ha una media di incasso giornaliera superiore ai 900 euro (contro il 57,9%), il 91,7% ritiene di fare un espresso eccellente (contro il 47,4%).

Sicuramente l'Inei ha tracciato la via più difficile per la qualificazione dell'espresso italiano, ma pare anche la più sicura e la più fruttuosa.

