



## **IL CAFFÈ ESPRESSO: UN BUSINESS DA 10 MILIARDI**

*di Angelo Lo Rizzo*

In Italia si stimano in oltre 150.000 gli esercizi pubblici che preparano caffè e circa 35 milioni le tazzine di caffè che si consumano ogni giorno. Il business complessivo messo in moto da questa bevanda è stimabile in circa 10 miliardi di euro all'anno. Non c'è da sorprendersi! Il caffè ha un giro d'affari che lo rende seconda commodity a livello mondiale subito dopo il petrolio e scusate se è poco!

Nel nostro Paese quando si parla di caffè si intende, quasi sempre, parlare di caffè espresso quello cioè che frutto della creatività tutta italiana, è famoso in tutto il mondo, tanto che è concupito dalle grandi multinazionali per evidenti motivi di business : si diffondono, infatti, sempre più catene internazionali di franchising che vorrebbero chiamare il caffè che servono col nome di espresso italiano ,ma il più delle volte i consumatori si trovano a fronteggiare tazzine che con l'espresso nulla hanno a che vedere.

Ma che cos'è l'espresso italiano? E' il modo migliore per ottenere dai chicchi di caffè, sapientemente tostati, tutto il piacere che sono in grado di donare. Più prosaicamente l'espresso è la bevanda in tazza ottenuta facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda sottoposta ad idonea pressione. Naturalmente il caffè per la preparazione dell'espresso non deve contenere additivi o aromatizzanti. Val la pena, inoltre, di ricordare che dietro l'espresso italiano c'è tutta una sapiente tradizione di creazione delle miscele, ci sono delle persone che si tramandano i modi di preparazione da generazioni, c'è , in sostanza, una cultura profonda ed irripetibile.

Prima che i chicchi diventino deliziosi ed aromatici sorsi devono, quindi, attraversare diverse fasi : torrefazione o tostatura, miscelazione, macinazione e preparazione delle bevande. Ed a queste operazioni è stato dedicato addirittura un Forum Scientifico che si è svolto recentemente al quartiere fieristico di Rimini all'interno della manifestazione "Pianeta Birra-Espresso & Hot Drinks", organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori di caffè e dal Centro Studi Assaggiatori . con la partecipazione di docenti universitari, esperti fra cui anche il Prof. Jonathan Morris, docente di Storia europea moderna all'Università di Hertfordshire, che si è occupato del tema "Il marketing dell'espresso italiano in Inghilterra: oggi ed ieri".

Ma quali sono le regole d'oro per un buon espresso? Per preparare un espresso italiano ci vogliono circa 7 grammi di miscela macinata. La macchina deve portare l'acqua il più vicino possibile a 88 gradi, ed immetterla con una pressione di circa 9 bar. Il tempo di preparazione ideale è lungo, ma non troppo, per la precisione 25 secondi: solo così si trasmette la parte migliore delle sostanze presenti nel chicco di caffè (glicidi, proteine, grassi ed aromi). La bevanda, intorno ai 25 millimetri crema compresa, deve offrirsi al consumatore ad una temperatura di circa 67 gradi e in una tazzina di porcellana bianca priva di decori interni. L'espresso così preparato si presenta con una crema color nocciola, tendente al testa di moro e con riflessi di fiori, frutta, pane tostato e cioccolato. Queste sensazioni rimangono in bocca anche dopo che lo si è bevuto per decine di secondi, a volte anche per minuti. Il gusto è rotondo, consistente e vellutato, l'acido e l'amaro risultano bilanciati senza che vi siano prevalenze dell'uno sull'altro.

L'espresso è uno degli ambasciatori della cultura e della creatività italiana all'estero. E come spesso accade a prodotti di questo genere, a volte viene svilito da cattive preparazioni che provocano lo sdegno del consumatore, invece di dargli qualche attimo di piacere. Per questo l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, sin dal 1998, si è impegnato a difendere l'espresso di qualità attraverso una certificazione riconosciuta dal Csqa (certificato di conformità n.214 del 24/09/1999) che prevede esclusivamente l'impiego di miscele certificate, macinadosatori e macchine qualificate nonché operatori abilitati.

Alla base della certificazione il profilo dell'Espresso Italiano Certificato, elaborato con la partnership dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffé e con il know-how del Centro Studi Assaggiatori. Grazie ad una ricerca che ha coinvolto migliaia di consumatori, si sono definite le preferenze del pubblico in materia di espresso e confrontate con il giudizio degli esperti. Da questo processo è nato il profilo dell'Espresso Italiano Certificato che ha permesso di individuare una volta per tutte l'espresso perfetto, quello che non tradisce le aspettative del consumatore.