



ISTITUTO
NAZIONALE
ESPRESSO
ITALIANO

Espresso Italiano, oggi e domani



www.espressoitaliano.org | info@espressoitaliano.org



Oggi e domani

Gianluigi Sora

Presidente Istituto Nazionale Espresso Italiano



Ed eccoci arrivati ad un'altra edizione di Host e del Salone Internazionale del Caffè. Due anni sono volati dall'ultima edizione, sono stati ricchi di avvenimenti più o meno belli ma certamente vissuti intensamente.

Abbiamo visto alzarsi a dismisura i costi delle materie prime, fattore che ha costretto ad aumentare i prezzi dei prodotti che ci competono e la concorrenza farsi sempre più agguerrita. E noi cosa abbiamo fatto?

Il nostro obiettivo è stato quello di cercare sempre di puntare sulla qualità: qualità nel caffè, qualità nelle attrezzature e qualità nel servizio. Crediamo che la qualità sia la risposta certa per combattere i momenti congiunturali che stiamo attraversando.

Qualità e innovazione sono la risposta ai momenti duri e l'andamento del mercato, in generale, sembra darci ragione: export e Italia stanno rispondendo bene a questi cardini che costituiscono la filosofia dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano da sempre e se la ragione sta nei numeri, credo che stiamo dalla giusta parte.

Auguro a tutti Voi un Host e un Salone Internazionale del Caffè ricco di possibilità per nuovi business.

Milano, ottobre 2011





Espresso, Espresso Italiano

Luigi Odello

Segretario generale Istituto Nazionale Espresso Italiano



Esiste l'espresso. Esiste l'Espresso Italiano. Credo che sia tempo di fare questa distinzione, che non vuole assolutamente togliere alcun merito a quanti l'espresso lo fanno con una cialda, una capsula o una superautomatica vending, nè a quanti lo fanno di 70 o 200 millilitri, con 10 o 14 grammi o più, pressando un filtro pieno di polvere o senza neppure curarsi di compattarlo. Sono tutti modi di fare un caffè al momento che ha quindi ogni diritto di chiamarsi espresso e pari dignità con la preparazione made in Italy.

Ma quando si parla dell'Espresso Italiano si intende solo la bevanda di 25 millilitri ottenuta in 25 secondi da 7 grammi di grani di una miscela qualificata macinati all'istante con un macinadosatore qualificato e trattati da un barista qualificato con una macchina professionale, anch'essa qualificata.

Perché questa distinzione è importante? Perché è storica. A qualcuno un giorno venne in mente di preparare il caffè all'istante per servirlo sempre fresco, quindi migliore. Per farlo occorreva dare pressione all'acqua, perché con la sola gravità la preparazione richiedeva troppo tempo. Con l'impiego della pressione si mettevano in evidenza due fenomeni: il pannello non reggeva e l'estrazione era così forte da palesare anche la minima imperfezione presente nel caffè, fosse essa dovuta alle origini impiegate o al tipo di tostatura. Ecco il lavoro dei torrefattori e il loro impegno per realizzare miscele sempre più perfette. Ecco l'arte della miscela italiana, il genio creativo che si manifesta.

(continua)





(segue)

Fu il consumatore a portare il complesso sistema (costruttore delle attrezzature, torrefattore e barista) verso il perfezionamento di una bevanda in tazza con la crema, sciropposa e ricchissima di aroma. Nella seconda metà degli anni Novanta abbiamo voluto verificare questo assioma e l'abbiamo fatto con oltre 3.000 test sui consumatori ottenendo una risposta univoca: il caffè preferito risultava quello plasmato dalla storia. Oggi i test eseguiti sul consumatore sono oltre 35.000, ma la risposta non cambia: quello vogliono i consumatori.

Ecco perché possiamo parlare con cognizione scientifica di Espresso Italiano.

E tale rimane anche se subisce tradimenti di vario genere. Il più grave è quello del torrefattore che non segue la tradizione e, in uno stato di miopia, lasciandosi sedurre da facili guadagni, propone miscele di cattiva qualità abbandonando la tradizione delle grandi origini da sempre presenti nell'Espresso Italiano o tosta male o affida ad altri la preparazione della miscela.

Ma compie tradimento della tradizione anche il costruttore di attrezzature che esita sul mercato macchine o macinadosatori non affidabili e, per ultimo ma per questo non meno importante, il barista che assolve al suo compito con negligenza e ignoranza.

Ribadiamo quindi, ancora una volta, le caratteristiche dell'Espresso Italiano: tre sorsi di felicità che si presentano con una crema color nocciola, un aroma intenso che va dal floreale allo speziato passando per il fruttato, il pan tostato e il cioccolato denotando infine una sciropposità setosa in bocca.

Milano, ottobre 2011





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

La scarsa qualità dell'Espresso in tazza, in parte causata dalla qualità non sempre eccelsa delle miscele e soprattutto dalla scarsa preparazione e professionalità degli operatori, sta creando disaffezione nei consumi.

Lo dimostrano i cali di vendita nel settore horeca e l'espansione dei consumi di prodotti sostitutivi quali l'orzo e il ginseng.

In molti casi la bevanda “caffè espresso” è migliore quando la somministrazione avviene attraverso macchinette da ufficio che utilizzano polveri in cialde o capsule rispetto a quando è fatta mediante il metodo classico dell'Espresso.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Il futuro dipenderà dalla capacità congiunta di tutti gli operatori del settore (torrefazioni, costruttori di macchine e operatori dei pubblici esercizi) a rispondere con la qualità agli attacchi sia dei consumi alternativi (macchine per casa e per ufficio) sia dei prodotti sostitutivi (orzo, ginseng ecc.).

Piercarlo Bisio





Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Sicuramente è difficile individuare il futuro dell'espresso italiano sperando che rimanga il più roseo possibile, ma noto una grande difficoltà, almeno nelle nostre zone, a far avvicinare i giovani al rito del caffè dopo colazione. Metà mattina, dopo pranzo, pomeriggio o dopo cena che sia. Non vedo come si possa ottenere un avvicinamento delle nuove generazioni al consumo di caffè.

Non c'è il ricambio generazionale nei bar del ritrovo e nei bar classici dove il caffè viene consumato da una fascia d'età che si alza sempre di più.

Un bar rischia di diventare più interessante per un torrefattore, relativamente al consumo di caffè, se la clientela media è compresa tra i 35 e i 65 anni che non se frequentato da giovanissimi.

A mio avviso oggi tre giovani su quattro dai 16 ai 21 anni non hanno ancora cominciato a consumare il caffè se non eventualmente quello della prima colazione, sotto forma di cappuccino o altro, e non riesco a immaginare quali azioni mettere in campo per modificare questa situazione.

Mauro Baroni





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

Lo stato attuale delle attrezzature è sicuramente migliorato. Le nuove tecnologie e gli studi sempre più approfonditi volti alla costruzione delle macchine da caffè, creano delle macchine professionali di uso semplice ma di grandi prestazioni.

Per quanto riguarda le miscele di caffè allo stato attuale ritengo che la situazione sia positiva e ancora in crescita per quello che riguarda i consumi. Sicuramente i consumi aumentano anche attraverso caffè in cialda e capsula che è la realtà del momento.

Una nota particolare riguarda invece l'espresso italiano. Ritengo che negli ultimi mesi ci sia stato un cambiamento nella composizione delle miscele di caffè che hanno portato sicuramente un danno alla qualità dell'espresso stesso. Questi cambiamenti sono dovuti, purtroppo, al continuo aumento dei prezzi del caffè verde che ha costretto molti torrefattori a modificare la qualità della miscela pur di non cambiare il prezzo al barista. Per noi associati INEI, che facciamo della qualità la sola e unica missione valida per la difesa di questo prodotto, chiaramente il problema non si pone in quanto per salvare la qualità abbiamo preferito aumentare i prezzi al barista, nostro malgrado.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Sicuramente sui mercati esteri il discorso relativo all'espresso italiano è in forte espansione, soprattutto nei mercati cosiddetti emergenti, vedi paesi asiatici o Emirati Arabi o Brasile. In questa fase di espansione gioca, sicuramente, un ruolo importante anche riuscire ad arrivare prima delle altre aziende sui mercati emergenti, cosa che non sempre è fattibile per aziende italiane di torrefazione di piccole dimensioni.

In questo ambito, il nostro Istituto compie un ruolo importante, trovando terreno fertile per la promozione dell'espresso italiano nei paesi in cui porta il marchio INEI e dove sempre si trovano persone pronte ad apprendere l'arte di preparazione di un espresso italiano.

(continua)





(segue)

Qual è il futuro dell'espresso italiano?

Credo che il futuro dell'espresso possa intendersi positivo. Sicuramente c'è ancora molto lavoro da fare per la promozione dell'espresso da parte di noi addetti ai lavori ma credo che anche il barista e il consumatore debbano fare la loro parte di lavoro. Intendo dire che il barista non sempre è preparato sull'arte della preparazione e, di conseguenza, dovrebbe accettare consigli, suggerimenti e informazioni da chi, come noi torrefattori, vive con il caffè tutti i giorni trasformando un semplice chicco grezzo in un chicco di... oro nero.

Il consumatore, invece, dovrebbe cominciare a rifiutare un caffè espresso servito male o di cattiva qualità. In questo modo il barista comincerebbe a mettere in discussione il suo operato e gli acquisti di caffè tostato che fa presso i suoi fornitori.

Concludo dicendo che sicuramente l'INEI continua a essere una squadra vincente in questo campo e spero che possa avere sempre nuovi iscritti che credono nei nostri ideali di qualità.

Vincenzo Bianco, responsabile commerciale





ISTITUTO
NAZIONALE
ESPRESSO
ITALIANO



Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

In termini quantitativi l'Espresso Italiano ha sicuramente risentito della crisi generale dell'economia italiana, registrando un calo seppur in forma minore rispetto ad altri settori della nostra Economia.

Tale congiuntura negativa ha finito per ripercuotersi anche sulla qualità della miscela perché parecchie aziende hanno scelto di compensare i maggiori costi dovuti all'aumento dei prezzi della materia prima abbassando la qualità delle proprie miscele, scelta questa sulla quale come Caffè Cagliari non concordiamo, in quanto l'alta qualità delle miscele offerte è da sempre una caratteristica che ci contraddistingue.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Sui mercati esteri stiamo assistendo a un periodo di grosso fermento con una costante richiesta di prodotti qualitativamente validi e di corsi di formazione che riguardino la scelta e la preparazione del prodotto. Paesi storicamente lontani per cultura e tradizione dall'Espresso Italiano si stanno avvicinando al nostro mondo e questo ci dice che il mercato estero è vivo e che i margini di crescita rimangono alti.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Il futuro dell'Espresso Italiano sarà una costante crescita dell'esportazione delle miscele verso i mercati esteri e un aumento della richiesta di corsi di formazione e preparazione da parte degli operatori esteri.

Pertanto la forbice tra il livello generale del settore italiano e quello del settore estero è destinata ad accorciarsi, giungendo a un livellamento complessivo del settore nel prossimo decennio. Per affrontare questo mercato globale i piccoli/medio torrefattori italiani dovranno puntare con forza e decisione sulla qualità per non finire stritolati dal processo della globalizzazione in atto.

Alessandra Cagliari





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

I consumi nel canale bar del mercato italiano riflettono sicuramente l'incertezza economica che spinge i consumatori a contrarre i propri consumi.

Inoltre, l'espandersi di prodotti in cialda e capsula va ad incidere in quota percentuale su questa parabola discendente dei fuori casa. La qualità del prodotto invece è risalita, grazie soprattutto agli sforzi delle aziende nel cercare di dare formazione e competenza agli operatori.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

L'estero sta sicuramente trainando le vendite e soprattutto i nuovi paesi emergenti la fanno da padrone.

Ma vi sono anche una serie di paesi, come quelli della zona medio orientale, che cominciano a provare prodotti made in Italy perchè affascinati dal nostro marchio e dalle nostre abitudini di vita. Certamente i consumi sono ancora bassi perché hanno abitudini differenti (es. prediligono tea o caffè turco) ma in prospettiva hanno ampi margini di crescita.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

L'espresso italiano in certe zone rimane una nicchia rispetto ai consumi di altri tipi di caffè come quello americano, turco o lungo che sia.

Però il made in Italy gode ancora di molto *appeal* e pertanto c'è la possibilità di esportare sempre di più questo prodotto che, fatto a regola d'arte, si differenzia dagli altri modi estrarre il caffè per gusto, aroma e stile.

Stefano Urso



Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

Qualunque sia lo scenario socio-politico a venire, ci sentiamo di affermare che difficilmente le persone rinunceranno al piacere insostituibile dell'espresso al bar. Inoltre, a nostro parere, sicuramente non cambieranno nel breve le modalità e le tempistiche di consumo, assolutamente radicate nella cultura italiana e legate a momenti tipici della giornata come la colazione, la pausa, il dopo-pasto o la sera.

Nonostante queste premesse, però, il mercato dell'espresso in Italia purtroppo sta innegabilmente attraversando un frangente abbastanza negativo in quanto, visti i notevoli aumenti della materia prima, molte torrefazioni si sono indirizzate verso l'acquisto di prodotti assai scadenti e dunque apparentemente molto più convenienti e appetibili in termini di prezzo ma che sicuramente andranno a danneggiare i locali che per essi hanno optato.

Il segreto è insistere nel fare comprendere e apprezzare la qualità del prodotto prima agli operatori e poi ai consumatori finali che poi sicuramente faranno la loro scelta.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

L'estero fortunatamente è ancora terra di conquista. Sono diverse le zone in cui l'espresso non è conosciuto in quanto tale o che comunque rappresenta solo la minima parte delle consumazioni in termini di caffè.

Detto questo, anche fuori confine è in opera una sorta di opera di evangelizzazione per far conoscere le caratteristiche dell'espresso e le sue peculiarità. Sarà un processo lungo ma sicuramente con buoni frutti perché chiunque italiano o no è in grado di apprezzare le cose buone. La competizione se possibile è ancora più dura perché spesso ci si scontra con realtà assolutamente impreparate a recepire un discorso di qualità.

Ma le cose fortunatamente stanno cambiando e come in ogni campo ci si sta rivolgendo verso prodotti più esclusivi e di fascia di prezzo medio alta.

(continua)





**I
N
S
T
I
T
U
T
O
N
A
Z
I
O
N
A
L
E
E
S
P
R
E
S
S
O
I
T
A
L
I
A
N
O**

(segue)

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Noi siamo assolutamente positivi. L'importante è comprendere e far capire che l'offerta dovrà essere sempre più selezionata.

Il pubblico è e diventerà sempre più esigente e vinceranno la competizione solo coloro che investiranno in ricerca e qualità del prodotto e avranno la forza e la costanza di farla comprendere ai propri interlocutori. In questo senso avranno sempre più ragione d'essere le scuole e le accademie dove si impartiranno i segreti dell'espresso.

Una grande attenzione si dovrà anche prestare alla manodopera utilizzata. Si esigerà sempre più professionalità da parte degli operatori. Le aziende di torrefazione in questa fase dovranno essere sempre al fianco dei loro clienti che più che tali saranno dei veri e propri partners con i quali essi dovranno collaborare per ottenere sempre di più.

Giulio Trombetta, amministratore delegato e presidente





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

L'Espresso Italiano rimane il prodotto di punta dei pubblici esercizi italiani, che sempre di più dovrebbero non abbassare la guardia sulla qualità servita in tazza perché solo chi punta a servire prodotti di alta gamma uniti a un ottimo servizio rimarrà competitivo sul mercato.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Occorre fare un distinguo dei vari mercati esteri. Nell'area anglo-sassone l'espresso italiano è ormai una realtà consolidata, conosciuto e apprezzato.

Nonostante ciò la scelta delle miscele dipende ancora dal prezzo piuttosto che dalla qualità, dimostrando che è importante continuare a lavorare sulla formazione creando cultura del caffè. Nell'area medio-orientale l'interesse per l'espresso cresce costantemente, gli operatori si mostrano aperti e disponibili nell'imparare a lavorare al meglio la miscela.

E' ormai desiderio comune abbinare alla bevanda locale (caffè turco) anche un caffè italiano come l'espresso. Nell'area del Far East risulta ancora una moda del momento in quanto prodotto "made in Italy", ma destinato comunque a consolidarsi nel tempo con prospettive future molto esaltanti.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Un prodotto della nostra tradizione da tutelare, valorizzare e promuovere.

Barbara Chiassai





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

Il mercato italiano del caffè non sta sicuramente vivendo un periodo facile. La crisi economica ha accentuato i problemi intrinseci del comparto Ho.Re.Ca e per i torrefattori nel 2011 si è aggiunto il problema della crescita esponenziale dei prezzi della materia prima, che di fatto ha tolto risorse per gli investimenti a cui i clienti si sono abituati negli ultimi anni. Nonostante ciò, un certo tipo di concorrenza ha continuato a offrire servizi che vanno ben al di là della semplice fornitura del caffè, obbligando i clienti, mediante contratti blindati, ad acquistare miscele di bassa qualità a prezzi alti. E tutto questo porta a una disaffezione del consumatore verso il caffè e lo porta a scegliere prodotti alternativi. Fortunatamente ci sono aziende che continuano a investire sulla qualità del prodotto, come quelle appartenenti all'INEI, unica strada da percorrere per poter rimanere competitivi. Ed è una strada che porta risultati, visto che i quantitativi per le miscele di qualità registrano un aumento.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Sui mercati esteri la situazione è differente: ci sono mercati dove la qualità del prodotto rimane la variabile più importante, ed è più facile per le piccole e medie imprese trovare spazi senza dover effettuare investimenti ingenti. L'aumento vertiginoso dei prezzi del verde anche in questo caso ha ridotto gli investimenti, soprattutto sulle fiere, ma è stato più facile ribaltarlo sulla clientela, che pur di avere un prodotto di qualità è disposto a pagarlo un prezzo più alto. In questo caso il rischio per i torrefattori italiani che lavorano con la qualità è di vedere svilito l'espresso dalle multinazionali che utilizzano impropriamente il nome espresso italiano, che oggi è vincente in tutti i mercati, per offrire prodotti che con l'espresso non hanno nulla a che fare. Bisogna operare una campagna di sensibilizzazione sui consumatori per spiegare cos'è veramente l'Espresso Italiano. Ed è quello che l'INEI, in collaborazione con lo IIAC, sta facendo molto bene in Cina e in Giappone

(continua).





(segue)

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Per capire come sarà il futuro dell'Espresso Italiano dobbiamo chiederci quali sono i motivi per cui oggi ha tanto successo in tutto il mondo. Perché è un prodotto che unisce la tradizione, il *know how* proprio dei torrefattori, l'*appeal* dei baristi, l'innovazione tecnologica delle macchine: è globale e locale nello stesso tempo.

E l'unico futuro possibile è quello di perseguire l'eccellenza in tutti questi campi: la qualità delle miscele, la tecnologia delle macchine, la professionalità degli operatori e dei baristi che devono continuamente essere formati per non svilire le eccellenze dei torrefattori e dei costruttori di macchine.

I consumatori saranno sempre più esigenti, e per non deluderli e non farli disamorare del prodotto gli operatori non devono mai smettere di investire sulla qualità e sulla formazione. Questo è l'unico futuro possibile per l'Espresso Italiano.

Alessandro Borea





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

L'Espresso Italiano sta subendo in maniera sempre maggiore e frequente le pesanti minacce provenienti da una parte dell'industria, che sta proponendo al mercato forme di consumo di caffè con il nome di "espresso" ma che in realtà non hanno niente a che vedere con il vero Espresso Italiano.

Questo determina una diffusa omologazione del gusto verso standard qualitativi mediamente bassi e più semplici da comprendere in termini di aroma, con una errata e diffusa convinzione che l'espresso del bar non sia altrettanto apprezzabile in termini di qualità.

Le cause spesso sono da ricercare nella mancanza della necessaria professionalità da parte dei diversi attori che operano nella filiera produttiva e nell'incapacità o impossibilità di contrastare i messaggi proposti dalla grande industria.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Sui mercati esteri fortunatamente si registra un'attenzione all'Espresso nettamente superiore sia da parte degli operatori che dei consumatori. L'Espresso Italiano è considerato un prodotto tipico del made in Italy, uno stile di vita e di consumo e, al contrario di quanto spesso accade in Italia, è sinonimo di alta qualità.

Ciò è dovuto alla presenza all'estero di un numero considerevole di torrefazioni italiane che da anni propongono miscele di alta qualità sulla spinta di una domanda esigente e disposta ad ottenere il meglio in termini di gusto.

La stessa domanda che ha contribuito alla creazione di una figura professionale, il barista, considerata una vera e propria star all'interno del locale con una professionalità spesso superiore a quella che mediamente troviamo in Italia.

(continua)





(segue)

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Il futuro dell'Espresso Italiano dovrà necessariamente porre attenzione a tre aspetti fondamentali per la sua sopravvivenza: la qualità delle miscele, la formazione agli operatori, l'informazione dei consumatori finali.

I torrefattori dovranno proporre miscele di alta qualità frutto di una scelta accurata delle materie prime migliori per ottenere un gusto finale diverso rispetto alla standardizzazione proposta dalla grande industria.

Per i baristi la formazione dovrà diventare un “obbligo” per evitare che al cliente venga servito un prodotto “anonimo” e peggiore rispetto alle sue aspettative. Infine i consumatori dovranno essere informati sulle caratteristiche che differenziano un Espresso da un caffè. Un compito arduo che necessita di un grande impegno nella qualità e nella formazione.

Marco Paladini





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

Attualmente sul mercato italiano, in base alle nostre esperienze, si stanno delineando due linee di pensiero. Produttori che puntano a mantenere o a migliorare ulteriormente la qualità dei loro prodotti e chi invece ha orientato la propria strategia di vendita puntando maggiormente o esclusivamente sulle offerte finanziarie.

Con l'aumento del costo delle materie prime il divario tra queste tendenze è aumentato. I gestori di locali pubblici si trovano molto spesso di fronte a proposte economiche che li mettono a dura prova.

Fortunatamente esistono ancora numerosi baristi professionisti che ritengono più importante soddisfare il cliente puntando sul prodotto di alta gamma. Altri, autoconvincendosi che "tanto i clienti non si accorgono della differenza" accettano di servire un prodotto di basso costo ma scadente. Noi crediamo fortemente che la scelta migliore sia mantenere la qualità.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

La nostra azienda opera quasi esclusivamente sul territorio italiano dunque la nostra conoscenza diretta del mercato estero è limitata. Le nostre esperienze ci mostrano una situazione economica più sana ma una minore conoscenza dell'Espresso Italiano.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Il futuro dell' Espresso Italiano è legato all'informazione. Più persone verranno a conoscenza delle caratteristiche che un buon caffè dovrebbe avere e maggiore sarà la richiesta di prodotti di qualità.

Coinvolgere in questo processo tutta la filiera non è sicuramente semplice, ma pensiamo sia fondamentale.

Pietro Biancotti, responsabile qualità





Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sul mercato italiano?

Attualmente l'Espresso Italiano sta vivendo a mio avviso un momento di stasi, il mercato italiano è da qualche anno un mercato abbastanza stabile senza grosse variazioni.

Numericamente le aperture di nuovi locali e le chiusure tendono a pareggiarsi quindi per noi aziende si tratta più che altro di mantenere le proprie posizioni cercando di aumentare i propri volumi puntando su macchine di alta qualità che giungano ad avere un'estrazione ottima e riescano a contenere i consumi energetici, quindi ottimizzare il più possibile le performance della macchina.

Siamo però ottimisti: la strada della qualità ha sempre pagato e anche lo scorso anno Wega ha segnato un incremento positivo sulle vendite Italia.

Qual è lo stato attuale dell'Espresso Italiano sui mercati esteri?

Diverso discorso per i mercati esteri, che dopo un periodo di contrazione hanno ripreso a ritmo normale e l'apertura di nuovi mercati non può farci che felici, anzi spesso è gratificante vedere quanto il discorso di Espresso Italiano venga subito percepito come un plus, un qualcosa che fa la differenza tra la mediocrità e l'ottimo. L'interesse che viene dimostrato con la partecipazione a corsi tecnici teorici e pratici ci fa ben sperare nel futuro.

Qual è il futuro dell'Espresso Italiano?

Credo che l'Espresso Italiano debba credere fortemente nel futuro cercando di portare ovunque sia possibile la propria conoscenza e le proprie linee guida perché sia in Italia che nel mondo tutto corre velocemente e cosa c'è di meglio che una pausa con un buon Espresso Italiano?

Paolo Nadalet

