

16 Aprile 2014

Il caffè del bar sotto accusa, Beltrami: «Mai derogare alla regola delle 5M»

Dopo la puntata di Report, s'è aperto il dibattito sulla qualità dell'espresso. Il presidente del gruppo Ascom: «La formazione resta un tassello importante. Solo così è possibile scegliere i migliori prodotti e gestire al meglio i rapporti coi fornitori»



nella foto: Giorgio Beltrami

La recente puntata di Report ha fatto andare di traverso il caffè a molti e mandato in ebollizione i barman. Anche se Bergamo non è stata inserita tra le tappe dell'inchiesta che ha toccato diverse città italiane, a partire da Napoli, culla dell'espresso, Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Caffè, Bar e Pasticcerie dell'Ascom ha colto l'occasione per ribadire le regole che stanno dietro ad una tazzina di qualità e sottolineato come non ci si possa improvvisare mai dietro al

bancone: “La formazione, che portiamo avanti ad elevati livelli presso la nostra Accademia del Gusto, è fondamentale come per qualsiasi altra professione – annota Beltrami -. E’ importante che chi si affaccia al mestiere sappia esattamente cosa deve affrontare in ogni aspetto gestionale, dai rapporti con i fornitori alla selezione dei prodotti, dal servizio all’amministrazione contabile. Bisogna sempre diffidare da contratti apparentemente vantaggiosi che non tardano a rivelarsi poi totalmente squilibrati e fuori mercato”.

La crisi senza dubbio pesa: “Fare scelte di qualità è sempre possibile, al di là della congiuntura economica, anche se contrariamente al resto d’Europa il caffè in Italia ha da tempo abbandonato quello dei quotidiani, cui è sempre stato convenzionalmente legato. I margini sono senza dubbio ridotti all’osso se l’espresso in Europa viaggia sui 2,50 euro quando da noi costa 1 euro in quasi tutta Italia” continua Beltrami.

La professione di barman deve essere sempre più valorizzata e deve tornare ad essere un mestiere da tramandare di padre in figlio: “Bisogna inoltre valorizzare il patrimonio di conoscenze attraverso la gestione familiare, un modello che resta sempre vincente. Oltre al confronto tra generazioni il modello familiare abbatte costi che oggi sono diventati davvero insostenibili. Dietro ai grandi locali storici italiani ci sono sempre state le famiglie che hanno sempre continuato a tenere fede ad una tradizione di qualità. In alcuni casi quando il passaggio generazionale si è interrotto non si sono mantenuti gli stessi standard qualitativi”.

Quali sono i segreti che stanno dietro ad un gran caffè? Le buone prassi per realizzare un buon prodotto, sono sintetizzabili nella regola delle 5 M (Miscela, Macinatura, Macchina del caffè, Manutenzione, Mano): “La qualità della miscela è il punto di partenza, poi c’è l’abilità nella macinatura che deve rispettare e seguire il clima: in una giornata di pioggia, ad esempio deve essere più sottile. La scelta della macchina conta, ma ancora di più la sua manutenzione: ogni sera bisogna investire una ventina di minuti nella pulizia. E’ imprescindibile poi l’uso del depuratore per scacciare il nemico principale di un buon caffè: il calcare. La macchina non va mai spenta: si accende quando si compra e si spegne a fine carriera. E’ un costo che ogni bar deve mettere preventivamente in conto. La mano del barman conta moltissimo, almeno quanto la sua passione e sensibilità, gli ingredienti più preziosi “.