L'editoriale di Mixer 309: Un espresso in buona salute

cover-309-49f5e71a

Tra tante cattive notizie, ce n’è una buona da ribadire con piacere anche quest’anno: il caffè, soprattutto l’espresso fuori casa, gode di buona salute. E a lui, al re incontrastato del banco bar, dedichiamo questo mese lo spazio che merita.

Che il caffè “stia bene” lo dicono analisi e ricerche. I numeri (a partire da quelli di Fipe) lasciano poco spazio ai dubbi. I prodotti di caffetteria rappresentano 6,6 miliardi di euro, il 32,5% del giro d’affari dei bar, un mondo composto da oltre 149mila punti vendita che servono in media 175 tazzine al giorno. Si tratta di uno o due caffè al dì per il 58% (fonte Nomisma), che diventano 3 o 4 caffè per un altro 37%.

C’è chi si preoccupa dei possibili effetti negativi del consumo di caffeina, ma il dietologo Casamassima che abbiamo intervistato spiega che diventa inopportuno solo in casi di ipertensione, problemi cardiaci o sindromi ansiose. In tutti gli altri casi, qualche tazzina al giorno (senza esagerare con lo zucchero) non ha controindicazioni e, al contrario, può avere positivi benefici in termini di concentrazione e “buon risveglio” mattutino…

A trainare i consumi di caffè al bar ha contribuito certamente un cambiamento in atto nella società che ha spinto sempre più persone a sostituire il rito della moka mattutina a casa con la tazzina al bancone. La conferma arriva dai dati di Ndp che segnalano una **crescita costante nell’ultimo decennio delle visite al bar, in particolare nella fascia mattutina**. Interessante scoprire che tra le ragioni che Matteo Figura, responsabile Foodservice Ndp, indica per spiegare questa mutazione sociale ci siano l’allargamento delle proposte e la diffusione della cultura del caffè.

[caption id="attachment_139924" align="alignright" width="150"]

 David Migliori[/caption]

Anche per questo abbiamo deciso di dedicare un servizio alle caffetterie specializzate in caffè preparati con sistemi di estrazione alternativi. Possono essere definiti dei pionieri i primi italiani che hanno scommesso sui caffè specialty: ci hanno spiegato le loro scelte, le varietà di miscele che propongono, le preferenze dei clienti. E come nostra abitudine, spazio ai consigli per i nostri lettori che vogliano provare ad allargare l'offerta, anche senza necessariamente cambiare radicalmente la filosofia generale della propria attività …

Che gli italiani dimostrino maggior consapevolezza di quel che consumano è una buona notizia confermata da un altro prodotto, **la birra**. Si tratta, anche in questo caso, di un mercato che cresce con buoni numeri e molti segnali positivi, a partire dai giovani produttori più o meno artigianali, al crescente interesse dei consumatori che stanno scoprendo le differenze tra le varietà e sono disposti a pagare di più per la qualità.

Sulla copertina di questo numero non campeggia né caffè, né birra, bensì un terzo prodotto "classico": **il tè. È tornato di moda nel bere miscelato ed è protagonisti di cocktail originali e inconsueti**. Largo quindi ad approfondimenti e alle immancabili ricette da replicare nel proprio bar o da cui prendere ispirazione.