

# L'espresso italiano di generazione in generazione

torrefazione-parana-fcd9c1f6



L'espresso italiano vive un momento di passaggio generazionale. Per realizzare tutto questo

servono passione, qualità, storia e soprattutto capacità di essere visionari. Ne

parla **Emilio Giannelli, titolare di Torrefazione Paranà**, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI).

## **Quali sono i valori che creano la storia e il successo dell'espresso italiano?**

Amore e passione sono il motore che porta avanti una storia di successo nelle piccole aziende. E ancora più importanti sono la correttezza, serietà, curiosità e voglia di migliorare sempre. Questi valori sono fondamentali per instaurare rapporti di fiducia capaci di andare oltre qualsiasi cambio generazionale in torrefazione e al bar. Ci vuole poi anche un po' di incoscienza e di fantasia, questo trasmetto ai miei figli, che mi affiancano in Torrefazione Paranà: bisogna essere anche un po' visionari per creare un futuro ricco e virtuoso.

## **Quali novità portano le nuove generazioni all'interno delle aziende?**

I giovani stanno creando oggi il proprio percorso di esperienze positive e anche negative. Hanno però qualcosa che noi abbiamo dovuto costruirci sul campo e nel tempo: una formazione importante, un'esperienza internazionale, delle competenze gestionali. Questo è fondamentale, soprattutto in un mondo che cambia così velocemente, poiché offre basi solide su cui muoversi con agilità. Le nuove

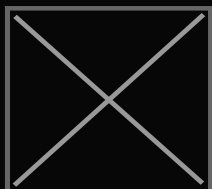
generazioni inoltre hanno una maggiore attenzione, facilità e apertura verso i mercati internazionali. Hanno studiato e vissuto all'estero, conoscono diverse lingue: la loro vita quotidiana è globale e così il loro modo di pensare che ci apre orizzonti nuovi.

### **Chi è oggi il giovane barista protagonista del futuro dell'espresso italiano?**

Credo che il profilo giusto sia quello di una persona molto motivata e appassionata al mondo del caffè. Saranno la passione e la voglia di fare a dare qualità e valore al bar. I baristi che avranno successo saranno quelli che si avvicineranno a questa professione poiché motivati e attratti dal mondo dell'espresso italiano e dal bar come luogo d'incontro. Il bar del futuro sarà un posto dove si potranno degustare più tipologie di caffè con diverse estrazioni: credo sarà sempre di più un'esperienza sensoriale a disposizione dei fruitori.

### **Come l'Istituto Espresso Italiano (IEI) supporta ed è di aiuto per le nuove generazioni?**

L'Istituto Espresso Italiano (IEI) supporta le nuove generazioni di dirigenti aziendali, collaboratori e baristi fornendo formazione approfondita e mirata, capace di rendere indipendenti nella valutazione e nella scelta della qualità del vero espresso italiano, di riconoscerne il valore attraverso le caratteristiche sensoriali e di saperlo comunicare. Ma non solo, eventi come Espresso Italiano Champion mostrano al mondo la grande passione e competenza delle nuove generazioni di baristi. L'espresso italiano ha un futuro giovane.



*L'Istituto Espresso Italiano ([www.inei.coffee](http://www.inei.coffee)), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 37 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 740 milioni di euro*