

# IIAC PARTNER E IIAC ACADEMY: LA CRESCITA DEGLI ASSAGGIATORI DI CAFFÈ

*Sapranno disegnare l'innovazione nel mondo del caffè?  
Quella buona perché non fatta di mode, ma della conquista  
del sapere e quindi basata sulla scienza?*

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè nacque nel 1993, ma fu concepito nel 1992 quando intorno allo stesso tavolo sedettero tre competenze diverse: l'analisi sensoriale, la tecnologia del caffè e la tecnologia delle attrezzature (macchine e macinadoras) per la preparazione della bevanda. L'obiettivo era unico e ben delineato: generare un metodo per la descrizione e la valutazione del caffè pronto per il consumo e diffonderlo lungo tutta la filiera con ogni mezzo possibile, a cominciare dalla formazione. Si scelse di lavorare sull'Espresso Italiano per tre motivi: l'Istituto, per quanto di respiro internazionale nasceva in Italia da genitori italiani, l'espresso è la preparazione che consente la maggiore estrazione di quanto è racchiuso in un chicco di caffè, l'espresso è un ambasciatore di rango del made in Italy. In un mondo dove di analisi sensoriale scientifica non si parlava, l'azione di Iiac fu dirompente, tanto che cinque anni dopo la sua nascita, le stesse tre competenze si trovarono ancora intorno allo stesso tavolo, ma questa volta con un metodo collaudato in Italia e all'estero, per dare vita all'Istituto Nazionale Espresso Italiano.

Fin qui la storia, una storia che ha dato i suoi frutti: oltre 12.000 allievi in 40 paesi del mondo, un percorso formativo a moduli che porta al Master in analisi sensoriale e scienza del caffè, libri di testo che sono giunti a essere tradotti in 11 lingue, un concorso internazionale (International Coffee Tasting) che cresce di anno in anno, partecipato nell'ultima edizione da 367 campioni di 13 nazioni diverse.

Ora si tratta di progettare l'evoluzione chiamando a raccolta in modo nuovo le stesse competenze che l'anno fatto nascere per costituire nuove case della conoscenza del caffè puntando all'incremento della reputazione e dell'innovazione.



Tre sono infatti le linee sulle quali si sviluppa il nuovo programma:

- trasferimento della conoscenza, aiutando le aziende del settore che non hanno ancora una scuola a crearla e qualificando le scuole esistenti come Iiac Academy per dare una nuova garanzia a quanti si affidano per imparare il caffè, sia da professionisti, sia da amatori. Ma c'è di più: in questa branca di attività Iiac si prodigherà anche per perfezionare i docenti con corsi riguardanti la psicologia, la comunicazione ai gruppi e le tecniche di insegnamento;
- incremento della reputazione, attraverso l'accesso all'ecosistema della comunicazione sensoriale e quindi all'uso nuovi strumenti di comunicazione;
- accesso al mondo della scienza, usando l'International Academy of Sensory Analysis e i 25 professori di 13 atenei che si sono resi disponibili per seguire progetti di innovazione.

Con questo numero de L'Assaggio desideriamo quindi cominciare a presentarvi le aziende che hanno abbracciato questa strada e stanno promuovendo un nuovo cammino verso l'innovazione sostenibile del mondo del caffè.



[www.torrefazionexcelsior.it](http://www.torrefazionexcelsior.it)

Il Piemonte non è solo terra di grandi vini, ma anche di grandi caffè. E in questo c'è una base filosofica comune costituita, tra l'altro, dall'attenzione all'identità. Il detto "faccio del mio meglio", che viene sovente espresso con la classica modestia piemontese, sta in realtà a sottendere una ricerca verso la completa espressione della propria creatività, in una tensione interiore verso la perfezione.

E questo è lo spirito con il quale Dario Trucco nel 1966 iniziò la sua attività di torrefattore, oggi proseguita dalle figlie Nicoletta e Roberta che operano all'unisono nel nuovissimo stabilimento di Busca (CN), un'opera che architettonicamente si ispira al futuro, ma che mantiene l'anima della tradizione che prosegue dalla scelta del caffè verde alla tostatura discontinua. E, come l'ambiente immutato da secoli si specchia nelle pareti dello stabilimento, così la qualità trova riscontro ed eco di risonanza nelle medaglie d'oro vinte dalle Miscele Excelsior all'International Coffee Tasting.

E, per comporre un'offerta che sia vincente per l'esercizio commerciale, Excelsior raggiunge i suoi clienti – caffè, bar, ristoranti – con il "Sistema caffè", una proposta che, insieme alla fornitura di prodotto, comprende l'attrezzatura tecnica, dalla mac-



china espresso alle tazzine, e una suite di servizi, tra i quali corsi per formare operatori in grado di estrarre il meglio dal caffè e offrire un eccellente servizio al banco.



*Una delizia in tazzina*

[www.caffehaitiroma.it](http://www.caffehaitiroma.it)

Fare una buona miscela già è complicato di suo, ma quando ci si mette di mezzo l'obiettivo di farla con caffè biologici ed equosolidali il problema si complica in potenza. Perché miscela significa l'arte italiana dell'espresso, la capacità di mettere insieme caffè diversi che si esaltino uno con l'altro. E se in questo Haiti trova conforto nell'esperienza che affonda le proprie radici nel 1950 - anno in cui fu fondata da Azeglio, conosciuto come Mister Espresso - quando si tratta di comporre solo con caffè biologici ed equosolidali le possibilità di scelta si riducono su base logaritmica. Eppure, Francesco Geracitano, genero ed erede di Azeglio, formula le sue miscele secondo la griglia data dalle certificazioni equosolidali e dalla qualità, ampiamente documentata con premi all'International Coffee Tasting, dalla certificazione dell'Istituto Espresso Italiano e dalla fedeltà dei suoi clienti. Prego di una filosofia rivolta alla conoscenza (è nelle fila dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè sin dalla prima ora), pro-



digo assertore delle buone relazioni per generare forza nella categoria dei torrefattori e purista nelle convinzioni filosofiche, oggi, a Roma, con la figlia Ginevra, costituisce anche un riferimento certo per professionisti e amatori che desiderano vivere la cultura del caffè e, soprattutto, dell'Espresso Italiano.

**CAFFÈ**  
**ROEN**<sup>®</sup>  
ESPRESSO ITALIANO

[www.cafferoen.com](http://www.cafferoen.com)

Michelangelo diceva che in ogni blocco di marmo c'era una statua da liberare. Sergio Bendinelli pensava la stessa cosa quando vedeva un chicco di caffè verde e, nel 1979, iniziò la sua carriera di artista della tostatura a Pacengo di Lazise. Non si preoccupò di fare un prodotto alla moda, ma di ricavarne il meglio da ciò che il caffè poteva esprimere. Gli arrise il successo, tanto da poter aprire un nuovo stabilimento ad Affi (VR), che proseguì con la stessa filosofia. Un modo di pensare che oggi andrebbe ripreso e rilanciato, a difesa dell'Espresso Italiano, a supporto dell'arte.

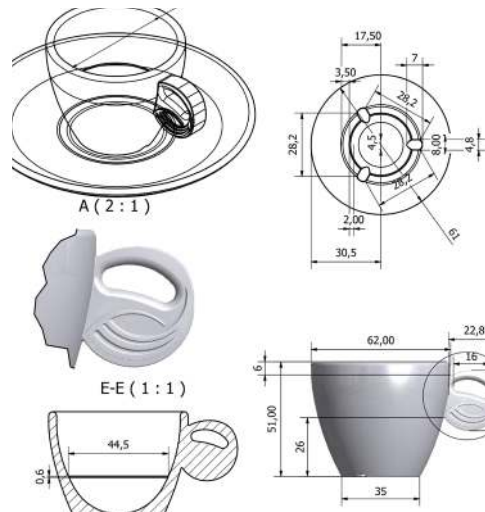
Nella torrefazione Roen ci ha pensato il figlio di Sergio, Enrico, a continuare l'opera, spingendo con successo la proposta oltre gli italici confini. Non sono mancati i premi internazionali: a quelli del Superior Taste Award si aggiungono ben cinque medaglie d'oro vinte all'International

Coffee Tasting negli ultimi cinque anni. Un'azienda del genere ha sicuramente da insegnare, in primo luogo ai clienti affinché possano elaborare nel modo migliore il caffè, ma poi a quanti amano l'arte italiana dell'espresso. E, per questo, tra i primi in Italia, la Roen costituì una scuola e ottenne l'abilitazione a Iiac Academy con matricola 2017-002.

  
**CLUBHOUSE**  
coffee aroma not included

[www.clubhouse.ch](http://www.clubhouse.ch)

La forma cambia il contenuto. Non ci credete? Prendete lo stesso caffè e ponetelo in due tazze di foggia diversa, avvicinatelo al naso e scoprirete che quanto affermato non è un assioma, ma un postulato. Così l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, con il fine di consolidare il metodo di valutazione sensoriale scientifica del caffè evitando una variabile importante studiò una tazzina capace di fungere da lente di ingrandimento delle caratteristiche percepite dell'Espresso Italiano, a partire dalla crema, per poi passare all'olfazione diretta e infine alla veicolazione del liquido in bocca. Fu in questo contesto che nacque la collaborazione con Club House, azienda bresciana che con oltre 8 milioni di pezzi prodotti ogni anno rappresenta uno dei maggiori player sul mercato europeo per la porcellana professionale destinata all'industria del caffè.



Club House si occupa di progettazione, consulenza, produzione, decorazione e logistica di porcellana feldspatica e, soprattutto, per quanto ci riguarda, della produzione e distribuzione della tazzina dell'assaggiatore Iiac.

## CAFFÈ COSTADORO

[www.costadoro.it](http://www.costadoro.it)

Fare una cosa alla volta e farla bene. Solo così si superano i 130 anni di storia in un progresso continuo, solo così la qualità perseguita si trasforma in una solida reputazione, oggi più che mai confermata da una missione dichiarata di infondere un sorriso a ogni cliente, combinando la storia e il futuro del caffè, nel rispetto del pianeta e delle persone, puntando all'eccellenza dei prodotti, diffondendo la cultura nei suoi contenuti tradizionali e innovativi.

Il rapporto con l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè inizia poco dopo la sua fondazione, ancora nel 1995, quando due degli attuali amministratori, Giulio Trombetta e Stefano Abbo, sedettero allievi al corso di patente. E non si interruppe mai. A testimoniare l'ingresso dell'azienda nell'Istituto Nazionale Espresso Italiano e le dieci medaglie d'oro conquistate all'International Coffee Tasting, la prima ancora nel 2006.

La condivisione dell'anima dell'Istituto

non è solamente confermata dai diversi percorsi formativi seguiti nel corso degli anni, ma anche dalla fondazione della Costadoro Academy prima e dalla Costadoro Social Coffee Factory, una palestra importante per i professionisti, un luogo di apprendimento per sapere scegliere bene dedicato agli amatori.



GRUPPO CIMBALI

[www.cimbali.it](http://www.cimbali.it)

Il Gruppo Cimbali non è solo una grande realtà industriale che sforna oltre duecento macchine da caffè al giorno, le esporta in 100 paesi del mondo curando i clienti con 700 concessionari, ma è una vera casa per la conoscenza del caffè e per il trasferimento del sapere a tutti gli operatori della filiera. Ne costituisce una solida testimonianza il Mumac, la più grande esposizione permanente dedicata alla storia, al mondo e alla cultura delle macchine professionali per il caffè espresso. Il museo ospita una libreria, seconda biblioteca storica del caffè più grande al mondo, luogo di formazione e di cultura: oltre 1.300 volumi dal 1592 in poi, con 12 sezioni tematiche, dalla storia alle ricette, dall'arte alla tecnologia. Mumac Library accoglie al suo interno anche un fondo archivistico costituito da 15.000 documenti che spaziano a 360° sul mondo





del caffè. Un'ulteriore testimonianza della profonda conoscenza del caffè di Gruppo Cimbali è, inoltre, la Mumac Academy, il centro di formazione all'avanguardia per i professionisti del caffè.

Il Gruppo Cimbali è stato, nel 1993, tra i fondatori dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Faema, brand del Gruppo, fu il primo punto di formazione permanente Iiac, strutture che, grazie a questo sodalizio, permisero di svolgere attività didattica quando nel mondo del caffè di analisi sensoriale ancora non si parlava. Socio fondatore, nel 1998, dell'Istituto Espresso Italiano, ancora oggi il Gruppo ospita i corsi che portano alla qualificazione degli Espresso Italiano Specialist, professionisti indispensabili per avere la certificazione IEI del bar. Tutti svolti con la didattica dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che ha qualificato la struttura come Iiac Academy.



[www.lagenovese.it](http://www.lagenovese.it)

Oggi non possono più consegnare il caffè in bicicletta, perché lo esportano un po' in tutto il mondo, ma quando La Genovese fu fondata, nel 1936, da Dario Valle, in un magazzino di Albenga in provincia di Savona, questo era il mezzo usato per fare giungere i chicchi nei bar dopo che una tostatrice da



30 chili faceva il suo lavoro egregio di portarli al giusto grado di cottura. Una attività continuata con uguale perizia da Giuseppe Borea, genero del fondatore e poi dai suoi discendenti Dario e Piero, per giungere ad Alessandro, membro della Camera Arbitrale del Caffè di Genova e del consiglio di amministrazione dell'Istituto Espresso Italiano, nonché trainer dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

Come dire: se la fortuna fu di nascere ai bordi di una grande via dell'arrivo del caffè in Italia, la capacità è stata quella di sapersi approvvigionare dei prodotti migliori, di tostarli con sapienza e di unirli con maestria, nonché di essere tra i primi a comprendere che chi li può valorizzare è il barista e quindi di instaurare con questa figura un rapporto costante di collaborazione, a cominciare dalla formazione. Se i riconoscimenti importanti, come le medaglie guadagnate all'International Coffee Tasting non sono mancate, l'ingresso de La Genovese nell'Istituto Espresso Italiano ha amplificato la comunicazione del valore dei suoi prodotti secondo il criterio che prima si fa, si dimostra e poi si dice.

**MOKADOR**  
• 100% STRAORDINARIO •

[www.mokador.it](http://www.mokador.it)

È l'azienda 100%, di nome e di fatto. Vestita di un pragmatismo tutto romagnolo



che evidenzia nei claim e nei fatti, proclama un 100% straordinario nel marchio, ma non tace il 100% di tradizione. Nasce nel 1967 da una bottega nel cuore di Faenza e a firmare la prima tazzina con il marchio Mokador è Domenico Castellari.

Lo spirito che anima l'azienda emerge dallo stabilimento moderno, gli uffici luminosi e ordinati, l'Academy spaziosa e ben attrezzata in cui, in continuazione, si tengono corsi per aumentare la professionalità dei baristi sotto la guida di celebri professionisti. Ed è giusto in questo tempio della cultura del caffè che matura Stefano Cevenini che, non ancora ventenne, nel 2019, conquista prima il titolo di campione italiano e poi di campione

mondiale all'Espresso Italiano Champion organizzato dall'Istituto Espresso Italiano al quale Mokador aderisce.

L'azienda ha sposato in pieno lo spirito dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè che ha come postulato che la qualità non può essere remunerata se non c'è un utente in grado di percepirla e, attraverso la propria academy, organizza regolarmente i corsi Espresso Italiano Tasting ed Espresso Italiano Specialist, mentre le sue maestranze non solo hanno fatto i corsi superiori fino a raggiungere il livello di trainer, ma partecipano attivamente ai percorsi formativi più impegnativi volti ad aprire la mente. Perché non c'è limite alla qualità.



## L'ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ (IIAC)

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. È stato fondato nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere un metodo scientifico per l'assaggio del caffè. Dalla sua fondazione l'Istituto ha svolto centinaia di corsi ai quali hanno partecipato più di 12.000 allievi da più di 40 paesi nel mondo. Il manuale *Espresso Italiano Tasting*, edito in italiano e in inglese, è stato tradotto in spagnolo, portoghese, tedesco, francese, russo, giapponese, cinese, coreano e thailandese. L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) è dotato di un importante comitato scientifico che pianifica la ricerca per garantire l'innovazione del settore: ne fanno parte docenti universitari, tecnici e professionisti. Ha inoltre filiali dirette in Cina, Corea e Giappone. Maggiori informazioni a [www.assaggiatoricaffe.org](http://www.assaggiatoricaffe.org).

