

Uberti (Tris Moka): andar controcorrente paga

In un mercato che cede, la torrefazione di Paratico cresce del 7%-8% l'anno. Ed è a 3,5 milioni

PARATICO Il signore che vedete qui sotto armeggiare alla macchina del caffè è Paolo Uberti. La didascalia del nostro archivio lo qualifica come «professore e torrefattore». E' verissimo che di mestiere lavora il caffè nella sua Tris Moka di Paratico, ed è anche un po' vero che fa anche il "professore", nel senso che una delle sue attività principali è andare nelle scuole alberghiere a spiegare cos'è il caffè, come lo si coltiva, analizzare i vari tipi e illustrare ai futuri barman o chef come si fa un buon caffè.

E' talmente convinto che fare formazione è un asset per un'azienda come la sua che, nel suo negozio-fabbrica, ha realizzato un'aula attrezzata (aperta a tutti: clienti e non) per insegnare come si fa un caffè. Questa idea della formazione per Paolo Uberti ha tutta l'aria di esser diventata una sorta di "missione", anche se - ma è quasi

un'ovvietà il dirlo - la "missione" si deve coniugare con la fine del mese, con il fatturato e gli stipendi da pagare ai venti addetti. La Tris Moka c'è dal 1962, ma è dal 1982 che è degli Uberti, prima col padre di Paolo, e da una quindicina d'anni con il Paolo in plancia. E, più o meno da allora, è partita quella che è una sorta di riposizionamento dell'azienda sul mercato.

«Da allora abbiamo deciso di non finanziare più i bar che aprivano. Diamo la macchina (perché ci serve a controllare la qualità) ma per il resto basta», dice Paolo Uberti. La qualità come riferimento guida, copiando - in piccolo, naturalmente - quel che la Illy ha fatto a livello nazionale: posizionarsi sulla fascia alta

del mercato: costa un po' di più, ma c'è più qualità.

Agli strada in salita. E' fatica spiegare ai baristi che il caffè costava di più. Ma questa fu la strada imboccata e i risultati dell'esser andato controcorrente pagano: il un mercato (il caffè al bar) che cala del 9%, la

Tris Moka fa +7%-8%: oggi siamo a oltre 3 milioni di fatturato con 250 mila chili/anno, mille chili per ogni giorno lavorato e cioè 140 mila tazzine di caffè Tris Moka servite al giorno.

Qualità, dunque, e formazione: spiegare, illustrare, documentare il come e il perché, passare da semplici fornitori a consulenti sul prodotto. Mi pare di avvertire lo scetticismo di alcuni: tante

parole per una tazzina di caffè... Ma quando entri in questo mondo profumato e cerchi di capirne qualcosa in più, ti rendi conto di quel che muove il caffè al mondo: è fra le materie prime trattate a livello globale, decine e decine di miliardi, economie che vivono di caffè; si scopre che a Londra c'è la Federazione europea del caffè che rilascia una certificazione (Scae) a chi fa bene il caffè. Ed è da Londra che parte il campionato mondiale per i baristi e che vede Paolo Uberti organizzatore delle selezioni. Ma di questo avremo occasione di parlarne più avanti.

gi.bo.



Dall'archivio: le selezioni 2013 per il campionato italiano ad Aliment-Montichiari

