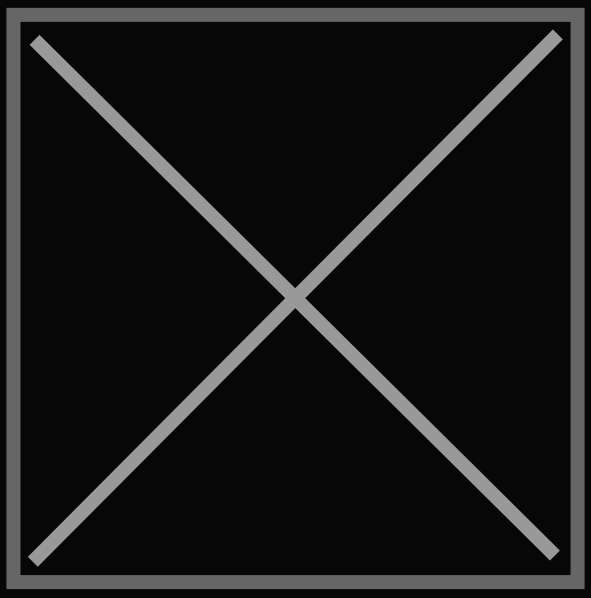
Caffè, da commodity a culto

img1190-43734e55

In Italia ci sono circa 800 torrefazioni. Un dato destinato ad ampliarsi: come in altri Paesi si registra un incremento di microroastery cioè di micro torrefazioni. Caffetterie che tostano il caffè crudo importato in microlotti per “autoconsumo”, in genere dopo averlo acquistato in mercati paralleli (anche via web); al di fuori delle dinamiche di mercato dalle borse del caffè di Londra (per l’arabica) e New York (per la robusta).

Un fenomeno culturale accostabile a quanto è già accaduto negli ultimi anni sul mercato brassicolo, con la proliferazione dei microbirrifici indipendenti in Usa e poi in Europa. Un culto nascente o “rinascente”, che porta differenziazione, giovando alla qualità media del mercato, anche a favore del consumatore, soprattutto nei Paesi non produttori come l’Italia. Purché vi sia formazione tra gli operatori perché importare, tostare, (dunque torrefare) macinare ed estrarre il caffè sono arti praticabili anche dove non si coltiva materia prima. Per iniziare a orientarsi su tipologie e provenienze è più che mai valida la via convenzionale del Cup of Exellence, la competizione mondiale e itinerante che ogni anno premia e mette all’asta (sempre via web) le specialità prodotte con successo negli ultimi 12 mesi. Il resto è intraprendenza e passione.



La ruota degli aromi del caffè proposta da Sca (specialty coffeee association) e Wcr (world coffee research) registra 86 sentori, suddivisi in 16 categorie e 9 gruppi base

Il caffè unico non basta più: è ora di ampliare la scelta del cliente

Caffè, perché diversificare l’offerta: il parere degli esperti

Caffè, è tempo di puntare sulla qualità

Torrefazione Cannaregio, la microroastery che ha preso il volo

L’offerta globale di Caffè Vergnano 1882

Caffè Milani: focus sulle monorigini

Macchine per espresso, un fiore all’occhiello del Made in Italy

Caffè: la forza della certificazione spiegata dai torrefattori

Caffè: le certificazioni più importanti per quantitativi prodotti

La certificazione del caffè? Andrej Godina spiega cosa bisogna sapere