CSC, costanza nella qualità e impegno per un caffè migliore

piantagioni-meschini-75ec7978

Creatività e un serio impegno nel far conoscere il marchio **CSC** e i suoi **caffè di qualità superiore certificata** che ogni torrefazione interpreta con miscele e tostature proprie. Questi è stato il denominatore comune che ha caratterizzato le aziende dell'**Associazione Caffè Speciali Certificati** che hanno esposto a **Host 2017**.

Il brew che conquista - Caffè verde e tostato, diversi strumenti per l'estrazione a filtro e un instancabile **Fabio Colicchio**, responsabile del brew bar, costantemente alle prese con estrazioni in V60, chemex, siphon e cold brew hanno richiamato numerosissimi visitatori allo stand di **Caffè Barbera**. Soddisfatto, ma soprattutto fiero di un marchio di qualità in cui crede fermamente, Vittorio Barbera, responsabile vendite, osserva: "CSC è stato il primo marchio a identificare e certificare degli specialty coffee e da più di vent'anni è fedele alla sua mission fondata sulla qualità e la ricerca continua. A Host abbiamo presentato dei caffè tostati per l'estrazione a filtro, che hanno riscosso un grande successo e ci permettono di guardare con decisione al mercato estero". Le tre singole origini proposte in sacchetto da 250 grammi sono state un Honduras SHG Finca La Laguneta, un India Plantation A Vellakaday Estate e un Brazil NY2 Fazenda Samambaia. Al banco bar si sono potuti gustare eccellenti espressi realizzati con le diverse miscele della Torrefazione siciliana. Tra le novità, inoltre, le capsule Arabica 100% compatibili Nespresso certificate CSC.

I colori del gusto - Alla richiesta dell'aroma desiderato, il visitatore al banco de Le Piantagioni del Caffè non aveva che da alzare lo sguardo, identificare sul tabellone con i sei Profili Colore di Gusto quello più indicato al momento e fare la sua richiesta. "La semplificazione all'approccio con i diversi gusti del caffè tramite i colori, ha colpito e ricevuto il consenso del barista, che si orienta e trasmette al consumatore con maggiore facilità le caratteristiche del prodotto in tazza - afferma **Prunella Meschini** , titolare e responsabile, tra l'altro, degli acquisti di caffè crudo -. Riteniamo infatti che se da un lato il torrefattore ha il compito di selezionare e lavorare al meglio le materie prime, dall'altro ha il dovere di

offrire all’operatore una modalità di scelta semplice”. E’ piaciuto il gusto armonico e cioccolatato della nuova miscela LAB#106 (in fase di certificazione CSC) composta da caffè di singola piantagione delle Fazende Lagoa do Morro e Samambaia in Brasile e Vellakadai Estate in India. Seguitissimi i due cupping giornalieri con caffè estratto in modalità espresso.

La piazza del caffè - Lo stand di Goppion si è presentato come una grande “piazza” che ha invogliato i visitatori a visitarlo, osservarne i particolari, sostare e, ovviamente, gustare un buon espresso. Quattro le “stazioni“ sul lungo banco bar con altrettante miscele e tablet a presentarne la realtà e le caratteristiche, che si ritrovano sulle confezioni. Quella di CSC ha presentato l’Associazione e la miscela certificata Espresso Italiano, composta da Arabica lavati provenienti dal Centro e Sud America e dall’India. “Da CSC prendeva il via il pannello che ha fatto da sfondo al nostro stand e realizzato una narrazione iconografica dei nostri principali prodotti, cominciando dalle piantagioni per proseguire con la raccolta manuale delle ciliegie, il viaggio delle navi nei mari del Centro America e l’approdo a Venezia, la città che ha unito Oriente e Occidente alla quale abbiamo dedicato la miscela Dolce con i dipinti del pittore settecentesco Francesco Guardi nella grafica - afferma Paola Goppion, responsabile comunicazione e marketing di Goppion Caffè -. Il caffè ha un profondo legame con il nostro Paese ed è un dovere comune ricordarlo e innalzare la professionalità di chi opera con esso, a qualsiasi livello”.

L’indirizzo non basta - Rosso & Nero è la miscela di Blaser Café con sede a Berna (Svizzera) certificata CSC: la compongono caffè provenienti da Brasile, Colombia, India e Indonesia. Offre un gusto deciso con un buon bilanciamento tra le note dolci e amare e un gusto di cioccolato fondente, noci, mora e crema; nel retrogusto si trovano caramello e mela matura. “Nei Paesi di origine siamo alla ricerca continua di produttori in grado di offrire con continuità caffè con gli alti standard qualitativi richiesti da CSC - afferma Sergio Prete, managing director di Blaser Trading AG -. E’ importante ricordare che non basta conoscere il luogo di origine e la fazenda: il caffè deve essere di qualità e Caffè Speciali Certificati la certifica anno dopo anno”. In un mercato globale che da anni assiste a un lento ma progressivo peggioramento degli standard qualitativi del caffè verde, CSC continua a investire con determinazione sull’eccellenza dei caffè che seleziona e mette a disposizione dei propri associati, offrendo la garanzia del prodotto attraverso la tracciabilità lungo tutta la filiera.