La miscela Pregiata di Caffè Barbera eletta Espresso dell'anno 2019

img-20191003-wa0007-cee67bff

E’ un premio alla qualità che ha più significati quello ottenuto dalla “messinese” Caffè Barbera. Ad assegnarlo non è stata soltanto una rivista tedesca di settore ma sono stati coloro che consumano il caffè attraverso un sondaggio che ha tenuto conto di molti aspetti e ha coinvolto proprio i lettori-consumatori. Dalla Germania, arriva un riconoscimento molto importante per Caffè Barbera. La torrefazione messinese ha infatti vinto l’edizione 2019 del concorso indetto annualmente dalla rivista di settore tedesca, “Crema Magazin”. I suoi lettori hanno votato e assegnato alla miscela Pregiata di Barbera il titolo di “espresso dell’anno 2019”.

La rivista tedesca ha inviato a un nutrito gruppo di lettori i campioni da testare, per l’assaggio e la valutazione dei prodotti di sette torrefazioni selezionate. La valutazione riguardava alcune aree precise riferite al caffè e alle proprie caratteristiche. Una volta testati i prodotti, i lettori dovevano compilare il questionario relativo con i propri giudizi su ciascun espresso in gara. Per ogni espresso e per ogni caratteristica da valutare era possibile assegnare un massimo di 10 punti. Le categorie o ambiti rispetto ai quali i lettori dovevano esprimere la propria valutazione erano sei. Innanzitutto, l’aspetto dei chicchi, che potevano essere votati sulla basa dell’analisi visiva dei campioni da testare. Poi, due categorie sensoriali legate al profumo: quello dei chicchi di caffè e quello del caffè Espresso. Quindi, veniva chiesto di valutare la varietà e l’intensità del sapore e il grado di bontà del gusto. Un ultimo ambito da giudicare e misurare era relativo alla crema, in particolare al suo colore, all’intensità e alla durata. La miscela Pregiata di Caffè Barbera ha ottenuto il primato in quattro sezioni su sei.

Soddisfatto il management di Caffè Barbera che consolida in Germania una posizione di mercato già acquisita da tempo. *“Siamo riusciti a sviluppare una miscela che è stata studiata proprio per l’estero tenendo conto del gusto di quel tipo di consumatori-* spiega **Vittorio Barbera** import-export Manager e responsabile della qualità dell’azienda siciliana. *Una miscela certificata e tracciabile al 100% lungo tutta la filiera, dalla raccolta alla tazzina. Siamo davvero orgogliosi di portare all’estero chicchi di così*

grande qualità targati Messina”.

La miscela “Pregiata” che è stata premiata è un prodotto equosolidale. I caffè crudi utilizzati, infatti, vengono prodotti senza sfruttamento dei lavoratori e dell’ambiente e vengono promosse iniziative sociali quali aiuti alle popolazioni dei paesi produttori riconoscendo la validità dei requisiti espressi dagli schemi certificativi internazionali quali UTZ certified, Rainforest, Fair Trade e SA 8000. *“Sono aspetti-* spiega ancora Vittorio Barbera- c*he in Germania, dove sono molto sensibili ai temi ambientali e al rispetto dei lavoratori, vengono tenuti in grande conto”.*