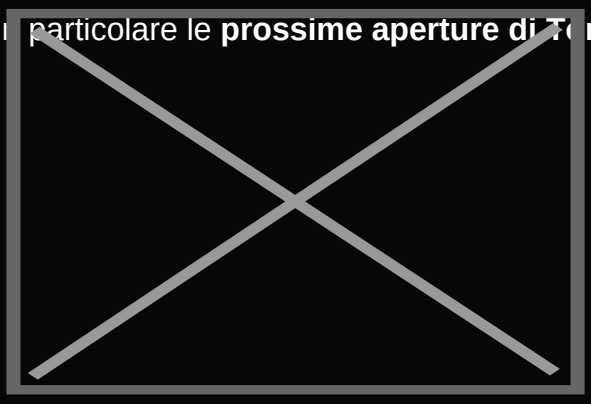
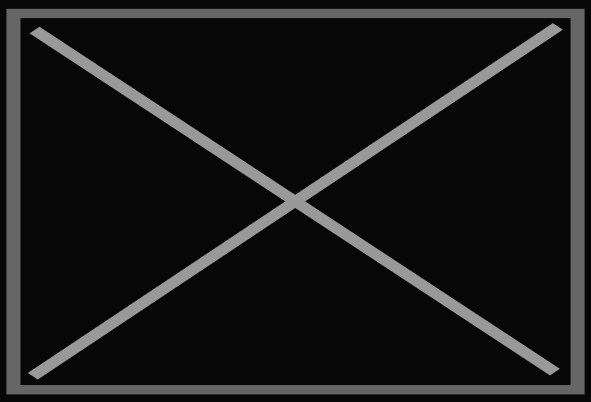
Costadoro inaugura a Torino il nuovo "Social Coffee Factory”

costadoro-social-coffee-1-245fd34d

Il **Costadoro Social Coffee Factory**, progettato nei minimi dettagli e fortemente voluto dall’azienda, si annuncia come una vera rivoluzione nel panorama torinese. Uno spazio multiesperienziale e decisamente innovativo che occupa gli spazi dell’ex Costadoro Coffee Lab Diamante e si propone come un’evoluzione e un potenziamento del progetto di **franchising Costadoro Social Coffee**. Il locale di via Teofilo Rossi 2, nel centro cittadino, si trasforma infatti nel **flagship store ufficiale** Costadoro e rappresenta il punto vendita premium a cui si ispireranno tutti i locali affiliati della catena, in particolare le **prossime aperture di Torino, Genova e Principato di Monaco**.



IL CONCEPT - Nel Factory, dunque, nulla distoglierà l’attenzione dall’unico vero protagonista: il caffè. Sarà la meta ideale per chi, di passaggio, vuole gustare un’ottima tazzina, ma diventerà anche il primo vero punto di riferimento per la clientela e per gli addetti ai lavori che desiderano formarsi e imparare tutto sulla materia prima e sulle sue modalità di torrefazione e di preparazione: all’interno del Factory – un progetto nato e sviluppatosi dal contributo condiviso dell’intero staff Costadoro – è infatti disponibile tutto il meglio delle materie prime, dell’attrezzatura e della preparazione sul mondo del caffè. Entrando nel Costadoro Social Coffee Factory, il visitatore può vivere un vero e proprio percorso esperienziale attraversando le tre aree del locale: **Bar, Experience e Academy**.



IL LOCALE - In stile industrial – con legno, ferro, tubi e rubinetti posti in evidenza – il locale utilizza materiali essenziali per dare risalto al vero protagonista della scena, il caffè.
L'ecosostenibilità è evidentemente al centro del progetto: dal legno antico ricondizionato proveniente dallo smaltimento di tetti e coperture di baite e case del territorio, ai frangi sole in ferro per diminuire il calore interno dovuto all'irraggiamento solare e, di conseguenza, il dispendio di energia per il condizionamento, ai licheni stabilizzati utilizzati per l'insonorizzazione e la depurazione dell'ambiente, alle poltrone vintage originali, fino ai bicchieri da asporto in materiale 100% compostabile e alla presenza di postazioni di free-water a disposizione dei clienti per dissetarsi e riempire le borracce.

LO STAFF - Accuratamente selezionato, tutto lo staff ha seguito durante i mesi di chiusura dei locali una serie di corsi di aggiornamento e perfezionamento presso la sede dell'azienda in Lungo Dora Colletta, guidati da personalità del calibro di **Fabio Verona**, Responsabile Qualità e Formazione Costadoro, **Manuela Fensore**, Campionessa del Mondo di Latte Art, e **Davide Berti**, Campione del mondo di Ibrik. Lo staff al completo ha infine partecipato a un coffee trip di alcuni giorni a Londra per osservare dal vivo l'evoluzione del mercato del caffè e scoprire il lavoro delle migliori Roastery inglesi.

GLI EVENTI - Il Costadoro Social Coffee Factory è anche teatro di eventi dedicati non solo agli esperti del settore ma anche ai coffee lovers, con l'obiettivo di fare cultura sulla materia prima e sulle infinite possibilità di degustazione e formare, quindi, un consumatore consapevole, che sappia distinguere e scegliere il caffè di qualità.