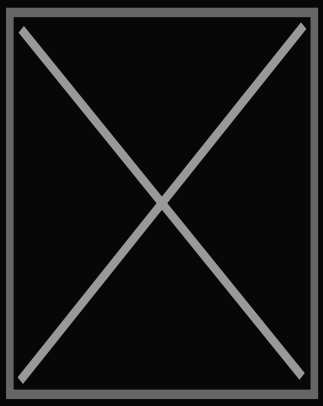
Guida del Camaleonte, l'opera prima per caffè e torrefazioni italiane

mauro-illiano-andrej-godina-d9c17ae6

Da tempo si sentiva il bisogno di una bussola per orientarsi nel sempre più numeroso e articolato mondo delle torrefazioni italiane e dei loro caffè. Sono stati il lockdown e l'alternarsi di aperture e chiusure dei pubblici esercizi a dare il "la" per passare dalla teoria ai fatti: in quei mesi è successo qualcosa di nuovo nel mondo del caffè. Gustandolo a casa, si è ampliata la platea dei consumatori che hanno imparato a conoscere diverse varietà, modalità di tostatura e flavore che ad essi si accompagna.

Così, dopo mesi di elaborazione, Andrej Godina, caffesperto, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè e Mauro Illiano, caffesperto e recensore gastronomico,aprono le porte a una vera opera prima: la Guida del Camaleonte, ovvero la prima prima guida ai caffè e alle torrefazioni d'Italia. Le griglie e la struttura sono pronte ad accogliere le storie delle torrefazioni che vorranno aderire all'iniziativa e le presentazioni dei loro caffè. *«Abbiamo messo a punto uno strumento che ha una duplice funzione: smarcare il caffè dai classici stereotipi con aggettivi come "intenso", "forte", "aromatico" che in realtà non dicono nulla di ciò che si troverà in tazza, per dare ai caffè una precisa connotazione sulle sue caratteristiche di flavore* - afferma **Andrej Godina**. *Grazie a ciò il consumatore potrà scegliere in base a dati oggettivi, come il flavore, la tostatura, le note aromatiche che più gli piacciono e provarne di nuove. Il format che abbiamo individuato è analogo a quello delle guide dei vini, con una presentazione della torrefazione e la valutazione dei caffè sottoposti ad assaggio, con note sintetiche di degustazione. Penso che sarà un importante strumento per il consumatore, ma soprattutto per le torrefazioni, che potranno disporre di una vetrina, dunque di un'opportunità di vendita. Inoltre, finalmente si potrà fotografare un comparto italiano rilevante (soprattutto per l'espresso) che oggi non ha una vetrina unica».*

L’uscita della guida è prevista nel gennaio 2022 e sarà in forma cartacea e digitale; quest’ultima, tramite un’APP dedicata, consentirà di ricercare i caffè per tipologia (grani, moka, monoporzionato, qualità commerciale, qualità Specialty, caffè certificati…) oppure per caratteristiche aromatiche. Ad esempio, basterà digitare le parole “cacao” o “caramello” e saranno evidenziati i caffè con queste caratteristiche. Di ogni torrefazione saranno fornite informazioni di contatto (indirizzo, telefono, mail, sito, App, e-shop), una breve storia aziendale, lo stile produttivo e la valutazione dei caffè sottoposti ad assaggio (da 1 chicco - prodotto nella media - a 5 chicchi - prodotto di livello eccellente), nonché simboli che indicano se il caffè è biologico o specialty, la modalità di estrazione suggerite per ogni referenza (espresso, moka/napoletana, filtro o monoporzionato), e le eventuali certificazioni che lo accompagnano. Non mancheranno informazioni di carattere più generale e formativo quali mini video lezioni sulla filiera del caffè, tutorial sui diversi metodi di preparazione, ricette cibo/caffè, di bevande e di cocktail a base caffè e mini corsi di caffetteria per baristi, disponibili tramite APP, o QR code per chi ha la versione cartacea. Oltre alla classificazione generale sono previsti premi e menzioni per le torrefazioni e per i caffè: per chi li meriterà saranno un importante valore aggiunto.

L’accesso alla guida da parte delle torrefazioni avviene mediante l’acquisto di spazi suddivisi per taglie, in base al numero dei prodotti recensiti.
Small: spazio con info di contatto, breve storia e un massimo di 3 referenze di caffè.
Medium: spazio con info di contatto, eventuale locale di somministrazione di proprietà, breve storia e un massimo di 5 referenze di caffè.
Large: spazio con info di contatto, eventuale locale di somministrazione di proprietà, una caffetteria consigliata dall’azienda, breve storia con video della torrefazione e un massimo di 10 referenze di caffè.

«Da anni i torrefattori hanno visto diminuire il proprio appeal, un po’ a causa della standardizzazione di alcuni processi di produzione che nell’immaginario ha minato il concetto di artigianalità, un po’ a causa della carenza di strumenti per potere distinguere un lavoro ben fatto da parte del pubblico - osserva **Mauro Illiano**. *Il vero senso della guida dei caffè è creare un nuovo spazio di incontro tra torrefattore*

e consumatore attraverso un linguaggio semplice, che non esprimerà giudizi, ma ad alcuni permetterà di scoprire una ricchezza di proposte, di gusti e aromi che, purtroppo, ancora troppi ignorano; ad altri dove trovare caffè dai gusti particolari, anche insoliti. La sua realizzazione sarà un nuovo inizio per l'Italia del caffè, la prima pagina di una nuova storia, da scrivere tutti insieme: torrefattori, assaggiatori e consumatori, affinché l'eccellenza del caffè italiano possa riaffermarsi in tutta la sua unicità».