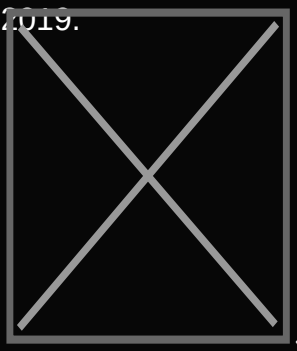
Covid e caffè: impatto negativo per l'horeca nel 2021

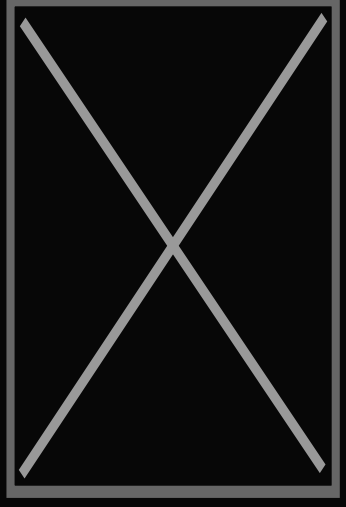
caffe-crisi-00948e79

Sono ormai innumerevoli i comparti su cui il coronavirus ha influito negativamente, e forse occorreranno anni per tornare ai regimi pre-pandemia. Tra i settori in sofferenza anche quello del caffè. Le torrefazioni nostrane fanno registrare una contrazione dei propri fatturati pari all'8,6% e, a causa della drastica riduzione dei consumi fuori casa, le perdite nel canale horeca sono del 40%. A ciò si somma pure il canale del vending-OCS (Office Coffee Service) che perde ben il 50% rispetto al 2019.



«Il 2020 è stato un anno di grandi difficoltà che proseguiranno nel 2021» sostiene senza giri di parole **Michele Monzini**, presidente del Consorzio promozione caffè. *«Prevediamo che nel primo semestre i canali del fuori casa e del vending saranno ancora assai penalizzati mentre il retail difficilmente potrà continuare a crescere come nel 2020. Tuttavia siamo certi che gli italiani riprenderanno a tornare al bar perché è un'abitudine simbolo dell'italianità e del nostro modo di vivere, ma non si raggiungeranno facilmente i livelli di vendite del 2019 come ci dice l'esperienza estiva del 2020. Il settore si riprenderà realmente solo quando cesseranno le restrizioni alla circolazione delle persone e torneranno a regime le attività del fuori casa».*

Ai problemi legati alla pandemia si somma anche l'aumento delle materie prime: si parla di un rialzo di più del 40% nell'arco di un solo anno, e ciò si ripercuote, seppur in forma non particolarmente sensibile, sul costo del prodotto finale. Prendere un espresso al bar costa poco più dell'anno passato a seconda della posizione geografica, con qualche solita eccezione così come registrato a Bergamo.



Per scongiurare ulteriori aumenti, si potrebbe pensare di provare a coltivare il caffè in Italia, ma l'ipotesi non è ancora economicamente sostenibile. Il problema maggiore, secondo **Lorenzo Bazzana**, agronomo responsabile tecnico economico di Coldiretti, è legato alla fattibilità economica. «*La pianta di caffè richiede una temperatura che non scenda sotto i 10 gradi e non superi i 40. Si potrebbe ovviare al rischio di sbalzi termici con sistemi protettivi e di riscaldamento, oppure coltivare in serra con tecnologie adeguate. Si potrebbe quindi avere un caffè al 100% italiano ma con costi fuori mercato. Senza dimenticare poi le bizzarrie climatiche, perché tempeste e grandine, purtroppo sempre più diffuse negli ultimi anni, rendono di fatto impraticabile la coltivazione*».

Fonte: Agi