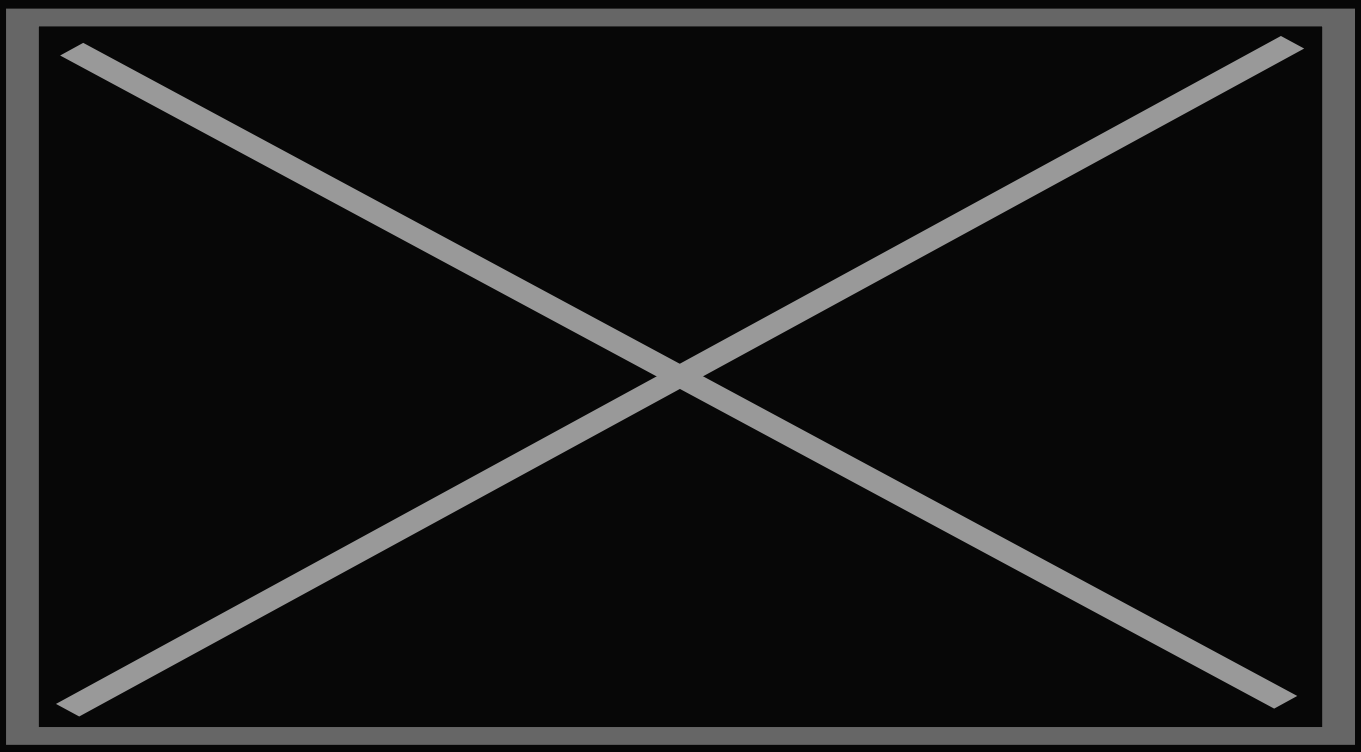
Procedono i lavori del Camaleonte, la prima guida del caffè

camaleonte-96854f92

La macchina organizzativa del Camaleonte, la prima Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia si è ormai avviata. Per i torrefattori che vogliono mettere in risalto il proprio lavoro, fare conoscere i propri caffè e le loro caratteristiche, è il momento di aderire, acquistare i propri spazi e inviare i campioni da testare. *«Vogliamo dare al torrefattore, al consumatore e al barista un servizio completo e questo comporta un lavoro complesso* - afferma **Mauro Illiano,** coautore, caffesperto e recensore gastronomico. *Ogni caffè, infatti, viene assaggiato da un panel di esperti che non danno alcun giudizio, ma ne identificano il profilo gustativo e, dopo essersi confrontati con i responsabili della torrefazione, indicano le caratteristiche di ogni caffè accompagnate da alcuni simboli che rappresentano i principali sentori percepiti. Ad esempio cioccolato, caramello, miele e molto altro: sfogliando la guida o impostando i parametri desiderati sullo smartphone, per il consumatore sarà facile identificare i caffè con i sentori che più gradisce. Per potere fare tutto questo abbiamo definito un fee d'ingresso molto contenuto al fine di consentire a tutti (anche al piccolo torrefattore, fino al microroaster) di essere presente sulla guida e di raggiungere con la propria storia e i migliori prodotti un'ampia platea di professionisti e coffee lover in Italia e all'estero: la guida è in lingua italiana e inglese».*



Nessun giudizio, solo il buono del caffè

«Con la Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia, io e Illiano vogliamo realizzare un progetto inclusivo che non giudica, ma dà risalto, mostra il meglio di ogni caffè – afferma **Andrej Godina**, coautore, coffesperto e PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè. *Lo sottolineo in quanto abbiamo ricevuto moltissimi contatti, richieste di informazioni, adesioni e anche colto qualche titubanza. La più frequente è il timore di giudizi negativi. Penso sia importante fare chiarezza: sono un coffee expert, la mia formazione (posso davvero dire la mia vita) si è svolta all'interno del mondo del caffè, che conosco a fondo e so giudicare. Molte torrefazioni mi interpellano per avere un mio giudizio e realizzare caffè migliori. Report ha chiesto la mia collaborazione per mostrare al grande pubblico cosa non andava in buona parte dei bar italiani, per dare una nuova consapevolezza al cliente e a tanti operatori. Il Camaleonte vuole essere un'opera unica che unisce e dà visibilità all'universo del caffè in Italia, dalle miscele alle singole origini, dagli specialty ai porzionati. La mia esperienza sarà utile per dare spessore e nuovi contenuti (ad esempio la descrizione della parte aromatica) a ogni caffè, evidenziandone il meglio».*

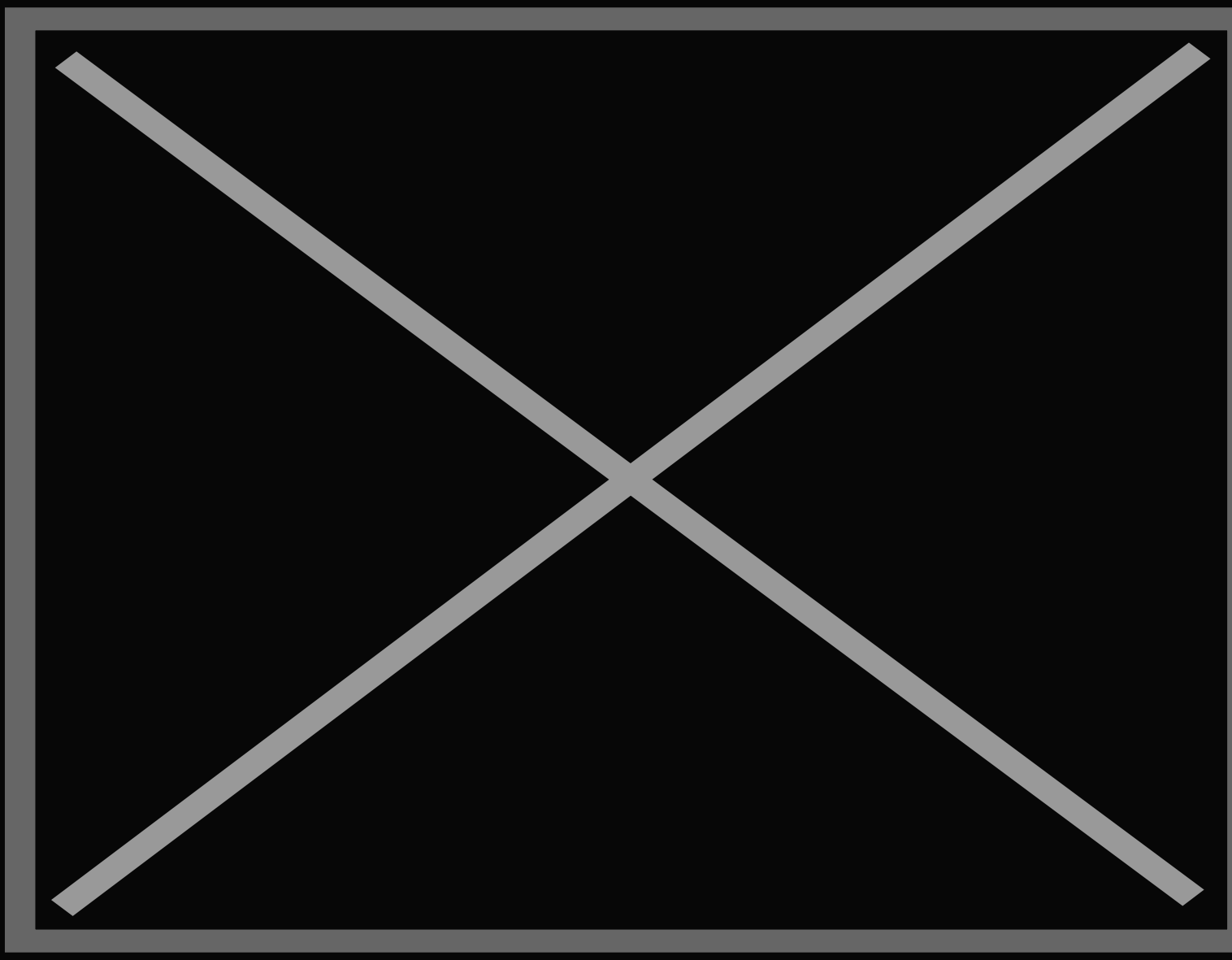
Gli spazi a disposizione dei torrefattori

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, una caffetteria consigliata dall’azienda, breve storia con video della torrefazione e un massimo di 10 referenze di caffè.



Farsi trovare, farsi conoscere

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.
All’interno della guida, inoltre ci saranno 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.

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. Oltre alla classificazione generale sono previsti gli Award, premi e menzioni per le torrefazioni e per i caffè, riservati ai caffè che eccellono per la loro qualità. Le categorie sono numerose: chi li meriterà riceverà un importante valore aggiunto.