Quando esperienza fa rima con innovazione: Essse Caffè, il made in Italy che conquista il mondo

20230906113328 2023-02-23-essecaffe-foto-maestri-0020copia-01483ffb

Si trova nel bolognese, precisamente ad **Anzola dell'Emilia, Essse Caffè**, storica torrefazione che trova le sue origini nel 1979, ma affonda radici già nei decenni precedenti. Essse Caffè viene infatti fondata da **Francesco Segafredo con le sorelle Chiara e Cristina**, dopo la vendita – nel 1977 – dell'azienda di famiglia che ne portava il cognome.

Una passione, prima che un lavoro, che si traduce in una dedizione e un crescente know how capaci di delineare Essse Caffè come un unicum nel panorama nazionale e non solo. Ai fondatori dell'Azienda Francesco, Chiara e Cristina, si affiancano oggi i componenti della quarta generazione, che portano avanti la tradizione con lo sguardo rivolto al futuro: **Agata Segafredo, Pietro Buscaroli, Riccardo e Ruggero Auteri**.

LA QUALITA', SENZA COMPROMESSI

Qualità di **prodotto e servizio**, uniti a **coerenza e serietà**, sono il "cuore" di Essse Caffè, nel cui nome si trovano già, in nuce, i valori fondanti dell'Azienda: le tre S sono infatti acronimo di **Scienza, Sapienza, Specializzazione**. Un approccio che si riflette ad ampio raggio nelle scelte dell'Azienda, tra cui quella di avere un numero ridotto di **miscele professionali** ma vocate all'**eccellenza, tutte persistenti e costanti**, per offrire il massimo in ognuna e soddisfare diverse esigenze di gusto. Denominatore comune, il "family feeling", tratto distintivo di Essse Caffè, che dona comfort e familiarità a ciascuna miscela.

"Non abbiamo mai cambiato quelli che sono i nostri punti di forza, che ci contraddistinguono e per i quali siamo riconosciuti sul mercato. Qualità, sì, ma soprattutto costanza e coerenza nella qualità", racconta il fondatore **Francesco Segafredo**. "Senza dimenticare l'innovazione per rispondere a una domanda, lato horeca e non solo, in continuo mutamento e aggiornamento. Ne è un esempio il mondo

del monoporzionato, dove abbiamo innovato e investito sia a livello di know how che di tecnologie".

MISCELA MASINI, UNA STORIA CHE NASCE DA LONTANO

Fiore all'occhiello, **Miscela Masini**, prodotto premium di Essse Caffè, dal risultato in tazzina delicato ma corposo, aromatico e con un'anima cioccolatosa, che al palato sfoggia doti di eleganza date da un'acidità bilanciata e piacevoli note fruttate e floreali. Miscela Masini è frutto di decenni di esperienza, conoscenza e dedizione di Essse Caffè nella torrefazione, e ne rappresenta la miscela più pregiata. Non da ultimo, questa miscela ha, nel 2023, ottenuto anche la certificazione premium da parte dello IEI – Istituto Espresso Italiano. Una certificazione che nasce come naturale espansione della storica certificazione dell'espresso italiano per valorizzare prodotti, miscele e attrezzature caratterizzate da performance superiori e validate tramite analisi sensoriale, prove chimiche e tecniche.

L'obiettivo di Essse Caffè è molteplice: non solo "fare" un buon prodotto, ma garantire che resti tale sempre, per dare affidabilità e supportare nel lavoro quotidiano i propri clienti, dai bar alle caffetterie, fino ai locali di ristorazione. Non a caso è famosa per la **costanza delle proprie miscele**, frutto di un preciso orientamento aziendale che si riflette anche nell'approvvigionamento: il caffè viene acquistato attraverso trader qualificati, proprio per ottenere un prodotto all'altezza degli altissimi standard qualitativi che l'azienda si pone nel proprio quotidiano. Un'operazione più costosa dell'acquisto diretto presso il Paese d'origine, ma che ripaga in termini di qualità e sentori. Internamente all'Azienda, chi si occupa di miscele ha poi lo specifico e complesso compito di mantenerle tal quali nel tempo, al netto delle variazioni della materia prima.

MISCELAZIONE E POI TOSTATURA: PECULIARE LAVORAZIONE

Anche il processo produttivo è particolare: a differenza delle altre torrefazioni, in Essse Caffè avviene **prima** l'attività di **miscelazione**, con la selezione delle diverse origini, e in un **secondo momento la tostatura**. Un processo complesso e impegnativo, ma capace di esaltare le caratteristiche peculiari di ogni singola origine e garantire un caffè di eccezionale qualità in tazza.

FORMAZIONE E RICERCA SEMPRE AL CENTRO

Il settore Ricerca e Sviluppo, punto di forza di Essse Caffè, è scientificamente completato dalle **collaborazioni universitarie con le Facoltà di Agraria delle Università di Bologna, Cesena e Foggia** con le quali è stato pubblicato il fondamentale volume **"Scienza del caffè espresso"** nel 2019. In oltre quarant'anni di attività Essse Caffè ha acquisito una posizione di primaria autorevolezza

nel proprio settore, con conoscenze che spaziano dal caffè crudo a quello in tazzina, dalla torrefazione al confezionamento, dalle attrezzature professionali all'estrazione del caffè espresso. Obiettivo, quello di sempre: **garantire un prodotto di eccellenza, tutti i giorni, tutto l'anno**.

IL MADE IN ITALY CHE CONQUISTA IL MONDO

Oggi Essse Caffè è un marchio di successo in Italia e in progressiva espansione all'estero, forte di conoscenze e di una storia che danno origine a un espresso unico. Un'espansione che inizia dai primi anni 2000 e restituisce presto ottimi risultati: la formula e i valori di Essse Caffè risultano vincenti e oggi l'azienda è presente in **oltre 60 Paesi** con una posizione internazionale di rilievo. In questo modo, Francesco Segafredo e famiglia portano concretamente "l'Emilia in una tazzina" nei cinque continenti, con un servizio di approvvigionamento in grado di soddisfare ogni richiesta.

www.esssecaffe.com