# Come si beve il caffè a Trieste

trieste-cafe-degli-specchi-09022008-02-6a869a9a

Ma gli italiani sono veramente degli intenditori di caffè?

Per scoprirlo la Fipe, in collaborazione con il Centro Studi assaggiatori e con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano ha promosso l'iniziativa Tasting&Testing, nel corso della fiera Triestespresso.

L'indagine è stata avviata qualche giorno prima dell'inizio della manifestazione, chiedendo ai consumatori di assegnare un voto da 0 a 9 all'aspetto visivo e quello olfattivo del caffè prima di degustarlo e poi all'aspetto gusto-olfattivo dopo averlo assaporato. I clienti hanno speso pochi divertenti istanti utili però a scoprire e comprendere le competenze degli italiani su una delle bevande più amate e consumate.

L'esperimento è poi proseguito nelle giornate della Fiera dove il questionario è stato a esercenti e professionisti del caffè.

I primi risultati, che per questioni logistiche sono ovviamente più sbilanciati su Trieste (circa l'88% del campione), hanno messo in luce che i bar sono frequentati equamente da donne e uomini che nel 40% rientrano nella fascia di età fra i 40 e i 54 anni e nel 50% sono in possesso di un diploma di maturità. Inoltre il 52% dei triestini pensa di essere un attento consumatore di caffè, nonostante non abbia (89% del campione) mai frequentato un corso di assaggio e non farebbe (53% dei casi) nulla di particolare per saperne di più. Di più: solo uno su tre lo beve amaro e solo la metà lo beve nero.

Ma quali sono le occasioni di consumo più diffuse?

La percentuale più alta del consumo (25%) è legata agli incontri di circostanza e a occasioni di lavoro (28%). Il caffè significa una sferzata di energia (28%), un'occasione per una pausa in pace (23%) e un piacere per i sensi (23%).

E in tema di fedeltà al brand, come si comportano i triestini?

Il 79% di loro sceglie una marca che conosce, ma non è fedele ad una sola marca, tanto che l’81% ne consuma diverse e comunque per il 60% il caffè di qualità si riconosce sempre, perché si sente dal gusto che è buono.

**Articoli correlati**

La Fipe fotografa i bar italiani

TriestEspresso, il caffè in fiera