Caffè, interpretare i trend per cavalcare la ripresa

evid-2-e7da336c

Il mercato domestico del caffè mostra timidi segnali di ripresa. Ma intanto quello internazionale non si è mai fermato. Rappresentando per le nostre aziende non solo una boccata d'ossigeno dal punto di vista economico, ma anche un'occasione unica per confrontarsi e rinnovarsi. Un'occasione che il comparto ha saputo cogliere, se è vero che non sono poche le aziende del settore che arrivano a realizzare all'estero fino al 70- 80% del loro fatturato. Cosa sta imparando l'industria italiana del caffè da questa accelerata nell'internazionalizzazione? A non dormire sugli allori, si potrebbe dire: come rileva HostMilano nei suoi contatti con operatori di tutto il mondo e tramite i propri Ambassador internazionali, il Made in Italy rimane un passaporto che apre molti mercati, ma da solo non basta più.

host 2**Segnali dal mondo**

"In nessun'altra epoca l'uomo ha mai bevuto così tanto caffè come oggi – dice per esempio Nelson Carvalheiro, top food blogger e Host Ambassador in Spagna e Portogallo –. Una bevanda nata in determinate culture come semplice necessità è diventata trendy, una specie di status symbol: lo testimonia anche il numero senza precedenti di torrefattori indipendenti che offrono diverse miscele e di processi di estrazione del caffè sviluppati dalle aziende. Dal torrefatto nordico alle 15 opzioni di preparazione, fino al caffè turco o arabo, sempre più presenti accanto a espressi e cappuccini: il mondo ama sperimentare, anche qui nella Penisola Iberica". Da un mercato frizzante come la Russia, un'altra top blogger e Host Ambassador quale Alena Melinkova ci racconta: "In Russia la degustazione avviene principalmente nei ristoranti e nei bar. Esistono diverse catene di caffetterie e in genere i russi preferiscono bere il caffè prima o durante i pasti, anziché dopo. A Mosca e a San Pietroburgo stanno affermandosi coffee bar che offrono vari tipi di 'nuovi' caffè. I baristi incominciano ad adottare metodi alternativi per prepararlo e si allargano i confini della 'geografia del caffè', accogliendo gusti diversi ispirati a vari paesi. Una novità rispetto al recente passato". Nel Paese produttore per eccellenza come il Brasile l'accento non poteva che essere sulla torrefazione, come

sottolinea la Host Ambassador in loco, Luciana Bianchi: “Oggi il barista è una figura professionale perfettamente riconosciuta, ma negli ultimi anni si è messa in luce anche una nuova categoria, l’‘artigianotorrefattore’. Di solito è un fanatico del caffè e un barista esperto. Il caffè è la sua religione e realizzare una tostatura perfetta è la sua sfida quotidiana. È il primo giudice del suo prodotto e non teme il giudizio di altri appassionati del caffè”.

Il domani del caffè: gusti raffinati e business globale

Il caffè italiano vola verso il mondo