Il percorso dell’aroma di CSC a Host 2015

caffe-2f7ac245

A Host 2015 CSC – Associazione Caffè Speciali Certificati propone un “tour” tra alcune delle torrefazioni affiliate, per scoprire la bontà dei suoi prodotti gustati in purezza o in miscela: tutti esprimono il gusto unico di caffè 100% di piantagione, dalla qualità costante e garantita.

CSCPadiglione 13
Allo stand B22-C23 si incontra Torrefazione Musetti: gustando un buon espresso realizzata con la miscela certificata Evoluzione 100% arabica, dalle 14 alle 15, ogni giorno, si potrà osservare all’opera Luigi Lupi. Proseguendo, stand T11, si raggiunge Blaser Trading AG: la sua offerta di caffè verde certificato colpisce per qualità e completezza.

Il padiglione 22 si raggiunge attraversando la passerella centrale.
Allo stand G60-H50 si incontra Goppion Caffè: la miscela certificata Espresso Italiano esprime l’espresso e il cappuccino della tradizione italiana. Si prosegue alle coordinate L52-M51 e si incontra Barbera 1870 con la sua miscela certificata “Pregiata”, pensata per un espresso corposo; per chi ama la moka c’è l’elegante lattina di Moka Arabica.

Infine, al padiglione 24, stand S08-S16, si si arriva a Le Piantagioni del Caffè con i suoi caffè certificati: San Luis, Yrgalem, Lagoa Do Morro, Alto Palomar, Iridamo, San Luis & Raigode, le miscele 100, 85/15, 78/22: un caffè di qualita? C’è solo l’imbarazzo della scelta.

Il bollino CSC è una garanzia: solo i caffè in possesso di caratteristiche di eccellenza possono ottenere questa certificazione. In un mercato globale fortemente condizionato dai grandi player che da anni assiste a un lento ma progressivo peggioramento degli standard qualitativi del caffè verde, le torrefazioni che aderiscono all’Associazione fanno fronte comune nel legittimare il caffè come scelta di gusto, attraverso la selezione di e la fornitura costante di una materia prima di qualità superiore certificata. Una via da scegliere per il barista e al quale unirsi per il torrefattore.

Il mondo CSC

Le torrefazioni che aderiscono a Caffè Speciali Certificati sono Arcaffè Estero – Livorno, Barbera 1870 – Messina, Blaser Café – Berna (CH), Caffè Agust – Brescia, Mondicaffè C.T.&M. – Roma, DiniCaffè – Firenze, Goppion Caffè – Preganziol (TV), Le Piantagioni del Caffè – Livorno, Torrefazione Musetti – Pontenure (PC).

I torrefattori che vogliono avere la certezza di approvvigionarsi di un prodotto di qualità superiore, possono associarsi a CSC, che non acquista direttamente, ma organizza ed effettua i controlli necessari per garantire i migliori caffè, mettendoli a disposizione degli associati. Quando ne viene acquistata una partita, i suoi assaggiatori la confrontano con il campione testato in precedenza: se le sue caratteristiche sono in linea con il prodotto di riferimento, può ricevere la certificazione di caffè speciale certificato, dunque il bollino. È la garanzia che in quelle confezioni ci sono prodotti con una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il cliente.