Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027: la presentazione a Triestespresso Expo il 22 ottobre

f6c09052-4ccd-4e3d-91e6-6d201c8857b7

Il prossimo 22 ottobre, durante Triestespresso Expo, verrà presentata ufficialmente la V edizione della **Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia**, il volume di riferimento che racconta l'eccellenza del caffè italiano attraverso un accurato lavoro di selezione, assaggio e approfondimento esteso a tutte le Regioni. Curata da **Andrej Godina** e **Mauro Illiano**, edito da **Bibliotheca culinaria**, la Guida propone un percorso rigoroso di valutazione: le referenze vengono degustate alla cieca secondo un protocollo condiviso e raccontate attraverso il sistema dei Macinini (1 buono, 2 ottimo, 3 eccellente). Accanto alle schede delle torrefazioni e dei caffè, il volume amplia lo sguardo sulla nuova cultura del caffè, esplorando espresso e metodi di estrazione, acqua, latte, food pairing, mixology, e i nuovi format e luoghi in cui il caffè si fa esperienza.

Clicca QUI per registrarti

I numeri della Guida

- Oltre 200 torrefazioni raccontate, con schede regionali e una selezione di caffè valutati alla cieca
- 400 caffè assaggiati nelle diverse modalità di preparazione: espresso, filtro, moka, monoporzionato
- Il sistema dei Macinini, affiancato dai Premi 2027 e dai riconoscimenti dedicati alle caffetterie

- Una sezione editoriale che analizza il caffè nel suo contesto contemporaneo: servizio, consumo, formazione, ristorazione, hospitality e nuovi format

I curatori

Andrej Godina, PhD in Science, Technology and Economy in the Coffee Industry, è consulente, formatore e divulgatore specializzato nella filiera del caffè.

Mauro Illiano è esperto e divulgatore di cultura del caffè, autore e ideatore di progetti dedicati all'analisi sensoriale e al rapporto tra caffè, gusto e ristorazione.

La pubblicazione della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d’Italia è prevista per Ottobre 2026.

La Guida si rivolge a professionisti del caffè e dell’Horeca torrefattori, baristi, ristoratori e a tutti i lettori appassionati di cultura del caffè italiano. Il livello di lettura è professionale, ma reso accessibile anche al pubblico appassionato grazie a schede dettagliate e a un glossario dedicato.