Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d’Italia 2027: ecco i premiati. Assegnati 26 riconoscimenti alle eccellenze del settore

14a6f897-5c0f-4aed-a7c6-00ff1873ccd0

La qualità del caffè italiano si racconta attraverso i prodotti, le torrefazioni e i luoghi in cui viene servito. La **V edizione della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d’Italia 2027**, curata da **Andrej Godina e Mauro Illiano** e pubblicata da **Bibliotheca Culinaria**, restituisce una fotografia articolata del settore, valorizzando le realtà che contribuiscono all'evoluzione della cultura del caffè, dalle aziende storiche alle microtorrefazioni specializzate.

Sono **400 le referenze recensite**, valutate attraverso degustazioni alla cieca da un panel di professionisti secondo protocolli che regolano le estrazioni, le attrezzature, le ricette e la qualità dell'acqua. I risultati confermano un livello qualitativo complessivamente elevato: **170 caffè hanno ottenuto Tre Macinini**, il massimo riconoscimento previsto dalla Guida, mentre 203 hanno ricevuto Due Macinini e 27 Un Macinino.

Nel complesso, il **93,25% delle referenze** si colloca nelle due fasce qualitative più alte, a testimonianza dell'attenzione riservata alla selezione e alla valutazione dei prodotti.

Una mappa dell'eccellenza che attraversa l'Italia

La Guida censisce **210 realtà distribuite nelle 20 regioni italiane**: 112 presenti nella sezione *I nostri assaggi* e 98 raccolte nella sezione *Da scoprire*. Un panorama che mette in relazione storie imprenditoriali consolidate, competenze artigianali e nuove esperienze di torrefazione, restituendo la varietà di un settore in continua evoluzione.

Accanto alle recensioni dei prodotti, il volume amplia lo sguardo sulle aziende e sulle loro identità, contribuendo a raccontare un patrimonio fatto di ricerca, cultura della tostatura e interpretazioni

differenti della qualità.

Dal chicco alla tazzina: 218 indirizzi per scoprire il buon caffè

Tra le novità della quinta edizione figura la sezione *Dove il caffè diventa esperienza*, che segnala **218 locali distribuiti in 60 province italiane, oltre a un indirizzo in Francia**.

Caffetterie, bar, pasticcerie, ristoranti e altre insegne diventano parte integrante del racconto della Guida: luoghi in cui degustare i caffè selezionati e scoprire come la qualità del prodotto si traduca nell'esperienza di consumo.

L'attenzione si estende così anche al servizio, alla professionalità di chi prepara il caffè e alla capacità degli esercizi di valorizzare le diverse referenze, accompagnando il pubblico nella scoperta di aromi, profili sensoriali e metodi di estrazione.

Capsule, cialde, filtro e moka: la qualità oltre l'espresso

La Guida riconosce la qualità del caffè nelle diverse modalità di preparazione, superando una visione limitata al solo espresso tradizionale.

Il formato monoporzionato rappresenta il **28,3% delle referenze recensite, con 113 caffè tra capsule e cialde**. Di queste, 38 hanno ottenuto Tre Macinini: un risultato che testimonia come ricerca e qualità possano trovare spazio anche nei sistemi pensati per la praticità e il consumo domestico.

Particolarmente significativo è il risultato del filtro, compreso il pour-over: **26 delle 44 referenze indicate per questa preparazione hanno conquistato Tre Macinini**, pari al 59,1%. Un dato che mette in evidenza le potenzialità sensoriali dei metodi alternativi e l'attenzione crescente verso differenti esperienze di degustazione.

La moka conserva, invece, un ruolo centrale nella cultura italiana del caffè. Sono **89 le referenze indicate anche per questa preparazione**, pari al 22,3% del totale, e 31 hanno raggiunto il massimo riconoscimento. Un rito familiare e profondamente radicato nella tradizione che continua a incontrare prodotti di elevata qualità.

Ventisei riconoscimenti alle eccellenze del settore

La quinta edizione della Guida assegna **26 riconoscimenti** a torrefazioni, microtorrefazioni, caffetterie e progetti distintivi per qualità, innovazione, sostenibilità, formazione e cultura del caffè.

I premi valorizzano percorsi e competenze differenti: dalla capacità di preservare la tradizione alla ricerca di nuovi profili sensoriali, dalla qualità dell'offerta alla diffusione della cultura del caffè, fino all'evoluzione del servizio e dell'esperienza in caffetteria.

Premi alle torrefazioni

1) Caffè Bontadi (Trentino-Alto Adige) - Torrefazione dell'anno. Per la straordinaria qualità di tutti i suoi caffè e per la finissima qualità dei flavori riscontrati all'assaggio.

2) Caroma (Trentino-Alto Adige) - Menzione speciale progetto culturale. Per l'impegno costante nella diffusione della cultura del caffè attraverso iniziative educative e culturali.

3) Camardo (Molise) - Torrefazione tradizione. Per la capacità di preservare nel tempo metodi e cultura della tostatura legati alla grande tradizione italiana.

4) Pellini Caffè (Veneto) - Menzione speciale Gamma completa. Per l’ampiezza e la completezza dell’offerta, capace di rispondere alle diverse modalità di preparazione e consumo del caffè.

5) Caffitaly (Emilia-Romagna) - Torrefazione Home. Per la leadership dell’azienda e la qualità eccellente dei prodotti dedicati al consumo domestico e ai sistemi a capsula.

6) Torrefazione Kuntrawant (Trentino-Alto Adige) - Torrefazione caffè gourmet. Per l'altissimo profilo qualitativo della gamma, pensata per chi cerca nel caffè un’esperienza sensoriale ricca e articolata.

7) Torrefazione Caffè Gourmet (Emilia-Romagna) - Torrefazione rivelazione. Per la crescita e la qualità espresse da una realtà capace di distinguersi nel panorama della torrefazione.

8) Antica Tostatura Triestina (FVG) - Menzione speciale Progetto Filiera. Per il controllo rigoroso dei processi, dalla selezione della materia prima fino alla produzione del caffè.

9) Dersut Caffè (Veneto) - Torrefazione Circolare. Per l’impegno dell’azienda nella sostenibilità ambientale, nel riciclo e nell’applicazione dei principi dell’economia circolare.

10) Torrefazione Mokadoro (Puglia) - Torrefazione Artigiana. Per la dedizione con cui l’azienda segue le diverse fasi della lavorazione, preservando il valore delle competenze artigianali.

11) Il Manovale (Puglia) - Microtorrefazione Specialty dell'anno. Per l’eccellenza nella selezione e nella tostatura di microlotti specialty di altissimo livello.

12) Tostato Specialty Coffees (Lombardia) - Microtorrefazione Specialty Rivelazione. Per la brillante evoluzione del progetto, la competenza tecnica e la qualità espressa in tazza..

13) Caffè Cognetti (Puglia) - Microtorrefazione Specialty Sperimentale. Per l’approccio innovativo e la ricerca continua applicata ai metodi di lavorazione, tostatura ed estrazione.

14) Torrefazione Primocrack (Umbria) - Microtorrefazione Specialty di Famiglia. Per un progetto che unisce passione, cura artigianale e dedizione alla filiera specialty.

15) Le Piantagioni del Caffè (Toscana) - Menzione speciale Progetto Filiera Corta. Per il rapporto diretto con i produttori e l’impegno nella valorizzazione di una filiera tracciabile, fondata su relazioni durature nei Paesi d’origine.

16) Bazzara (FVG) - Menzione speciale Progetto Formazione e Divulgazione. Per l’impegno nella diffusione della cultura del caffè attraverso percorsi di formazione professionale e attività dedicate alla conoscenza del prodotto.

Premi alle caffetterie

1) Caffetteria dell'anno – Staccoli Caffè (Cattolica, RN). Per l'eccellenza del servizio, la qualità impeccabile dell'offerta e la valorizzazione del marchio in tazza.

2) Caffetteria storica – Caffè San Carlo (Torino). Per aver preservato la bellezza della tradizione storica, offrendo un'esperienza di caffetteria senza tempo.

3) Caffetteria rivelazione – Caffè Diaz (Napoli). Per il dinamismo e la freschezza gestionale che l'hanno resa una delle novità più interessanti dell'anno.

4) Cafezal Brera — Caffetteria Specialty (Milano). Per la valorizzazione dei caffè monorigine specialty e l'elevata competenza nelle tecniche di estrazione.

5) Il Caffettiere Errante — Caffetteria Mobile / Su Ruote (Otranto, LE). Per l'originalità di un format itinerante capace di portare il buon caffè fuori dagli spazi tradizionali.

6) Ditta Artigianale (Firenze) — Menzione speciale Progetto formativo. Per l'impegno pionieristico nella formazione dei professionisti e nella divulgazione del caffè di qualità.

7) Filiera (Lecce) — Menzione speciale Gestione responsabile . Per l'attenzione etica nella gestione e l'adozione di pratiche orientate alla sostenibilità e alla valorizzazione della filiera.

8) Caffè Pascucci Marina Centro (Rimini)— Menzione speciale Carta dei caffè. Per l'ampiezza e la varietà dell'offerta, accompagnate dalla competenza necessaria per costruire una selezione rivolta alla clientela: sono questi gli elementi premiati dalla Guida.

9) Ristorante F.lli Molteni (Adria, RO) — Menzione speciale Caffè al ristorante. Per la cura con cui la cultura del buon caffè è stata integrata nell'esperienza del fine dining.

10) Grand Hotel Imperiale (Moltrasio, CO) — Menzione speciale Caffè d'hotel. Per l'attenzione riservata al caffè nella prima colazione e nel servizio alberghiero.

Espresso da Cappuccino e Coffee in Mixology: le nuove nomination

La Guida amplia il proprio sistema di riconoscimenti con **15 nomination distribuite in due nuove categorie**: dieci candidature per *Espresso da Cappuccino* e cinque per *Coffee in Mixology*. Le nuove categorie esplorano ulteriori possibilità di utilizzo del caffè, valorizzandone il ruolo negli abbinamenti con il latte e nella miscelazione. Due ambiti che ampliano le occasioni di consumo e mettono in relazione il prodotto con le competenze tecniche e creative dei professionisti.

Il riconoscimento ???????? ?? ?????????? valorizza i caffè capaci di distinguersi nella preparazione di una delle bevande più amate della caffetteria italiana. Dieci le referenze arrivate in nomination:

• Caffetteria 100% Arabica, Caffè Salimbene

• Stelvio, Torrefazione Kuntrawant

• 100 Espresso Bio, Caroma

• Tiziano 1919 Riserva Domenico Bristot, Caffè Bristot

• Colombia Supremo, Delchi Torrefazione

• Grancappuccino, Bazzara

• Spavalda, Pellini Caffè

• Tanzania Limited Edition, Caffitaly

• Cinquestelle Club 100% Arabica, Caffè Molinari

• Napless, It’s Caffè

Per quanto riguarda **?????? ?? ????????** cinque le referenze in nomination, tutte per estrazione filtro:

• Rwanda Nyamasheke Hills Natural, Caroma

• Etiopia Bildimoo Bensa Bombe, Petrolio Elite Supercoffee

• Stupore, Kimbo

• Ethiopia Hamasho , Zar Cafè Specialty Coffee

• Colombia Gesha, Bloom Specialty Coffee

La Guida

La **Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027**, curata da Andrej Godina e Mauro Illiano e pubblicata da Bibliotheca Culinaria, racconta il caffè italiano attraverso le referenze selezionate, le torrefazioni, i professionisti e i luoghi di consumo.

La quinta edizione si presenta con una nuova veste grafica e una struttura editoriale ampliata, dedicando spazio alla caffetteria contemporanea, ai modelli di servizio e alla cultura della degustazione.

Il volume

Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2027 – L'eccellenza del caffè italiano

Curatori: Andrej Godina e Mauro Illiano
Editore: Bibliotheca Culinaria
Pagine: 312
ISBN: 979-12-80715-23-4
Uscita in libreria: ottobre 2026