Essse Caffè, Tre Macinini per la Miscela Masini nella Guida Caffè e Torrefazioni d’Italia 2027

76c1f8b5-4f57-4491-a25b-820f92e87b6c

La qualità si riconosce in tazza. La Miscela Masini di Essse Caffè conquista i Tre Macinini della **Guida Caffè e Torrefazioni d’Italia 2027**, il massimo riconoscimento previsto dalla pubblicazione dedicata alle eccellenze del settore. Un risultato che valorizza una miscela profondamente legata alla storia dell’azienda bolognese e a una filosofia produttiva che unisce ricerca, competenza tecnica e rispetto della tradizione.

Il premio è stato assegnato giovedì 22 ottobre, durante la presentazione ufficiale della Guida nell’ambito di Triestespresso Expo, appuntamento internazionale dedicato al mondo del caffè. L’iniziativa si avvale della sinergia con Mixer, Distribuzione Moderna e Ristorazione Moderna, tre prospettive complementari sul mercato che contribuiscono a offrire una lettura articolata del settore, dalla produzione alla distribuzione fino al consumo fuori casa.

Miscela Masini, l'identità di Essse Caffè

La Guida adotta un sistema di valutazione basato sui Macinini, con tre livelli di giudizio: buono, ottimo ed eccellente. Le valutazioni sono affidate a un panel di professionisti coordinato da Andrej Godina e Mauro Illiano, che analizza i caffè secondo protocolli condivisi per l’estrazione, le attrezzature, le ricette e la qualità dell’acqua.

Per Essse Caffè, il riconoscimento rappresenta un’importante conferma del valore di una miscela che racchiude l’identità e la storia dell’azienda. Composta da pregiate origini di Arabica e Robusta, la Miscela Masini offre un espresso cremoso e avvolgente, caratterizzato da un ampio bouquet aromatico che unisce note di cioccolato e sentori fruttati. Un equilibrio di sapori che ne ha consolidato l’apprezzamento tra i professionisti della pasticceria e che nel 2023 le è valso la **certificazione IEI Premium**. La Miscela Masini ha inoltre ottenuto l’**attestato di qualità APEI – Ambasciatori**

Pasticceri dell’Eccellenza Italiana, a conferma della sua capacità di dialogare con le creazioni dolciarie di alta gamma.

Dalla torrefazione alla tazzina

L’edizione 2027 della Guida introduce una novità significativa: le menzioni speciali dedicate alle caffetterie, che affiancano la valutazione delle miscele e delle torrefazioni con un riconoscimento al lavoro di chi porta il caffè al consumatore.

Tra i premiati figura **Staccoli 1952**, cliente e partner storico di Essse Caffè, che ha conquistato il titolo di **Caffetteria dell’anno**, risultando prima a livello nazionale nella categoria. A ritirare il riconoscimento è stata la seconda generazione dell’azienda, espressione di una storia familiare che prosegue e cresce nel segno della qualità. Il premio attribuito a Staccoli 1952 e i Tre Macinini assegnati alla Miscela Masini raccontano due aspetti complementari della stessa cultura del caffè: da una parte, la selezione e la tostatura della materia prima; dall’altra, la competenza nella preparazione e l’attenzione all’esperienza del cliente.

È proprio nella collaborazione tra torrefazione e caffetteria che la qualità trova la propria espressione più completa. Una miscela accuratamente selezionata può esprimere tutto il suo potenziale attraverso una corretta estrazione, la conoscenza del prodotto e la cura del servizio. Un percorso condiviso che Essse Caffè porta avanti insieme ai professionisti del settore, contribuendo a promuovere una cultura dell’espresso fondata su competenza, ricerca e qualità.