United Airlines sceglie Illy come partner globale per il caffè

illy-718141b1

A partire da venerdì 1° luglio, i clienti a bordo dei voli **United Airlines** in giro per il mondo possono gustare l'aroma del blend unico **Illy**, rinomato per la sua qualità in più di 140 Paesi.

"United ha scelto illy come partner globale per il caffè perché è la marca leader nel segmento dell'espresso di alta qualità e condivide il nostro impegno nel creare un'esperienza unica ed eccezionale per i nostri clienti", spiega **Jimmy Samartzis**, vicepresidente Food Services e United Clubs. "Abbiamo scelto basandoci sul feedback dei clienti e stiamo distribuendo un prodotto che i nostri equipaggi sono orgogliosi di servire, infondendo allo stesso tempo eccellenza e passione in ciascuna delle **72 milioni tazze di caffè** che serviamo in volo ogni anno".

L'azienda, nota per il suo impegno in favore della **sostenibilità**, è stata scelta come partner perchè rappresenta al meglio il network globale di United e la sua dedizione nel creare un'esperienza unica per i suoi clienti. illy acquista solo la miglior qualità di chicchi di caffè Arabica, prodotti da coltivatori del **Brasile, America Centrale, India e Africa**. La sostenibiltà della sua filiera è certificata, assicurando uno sviluppo sociale ed economico ai coltivatori e la migliore qualità di caffè ai clienti e agli amanti del caffè in giro per il mondo.

"Negli ultimi mesi, abbiamo avuto una risposta straordinariamente positiva dai clienti e dagli impiegati di United in merito alla presenza del caffè illy a bordo. Siamo molto orgogliosi di essere il caffè che milioni di passeggeri gustano negli United Clubs e da oggi anche su tutti i voli", commenta **Andrea Illy** , presidente di illycaffè. "Il marchio Illy è famoso in tutto il mondo per la sua qualità senza pari e per i suoi **quasi 85 anni di expertise** nei campi della scienza e dell'innovazione che ci permettono di rispondere ai bisogni di United".

Per comprendere cosa rende una coffee experience veramente di alto livello, United ha fatto sfoggio del suo team di esperti di cibo e bevande e ha coinvolto il suo staff, sia in aeroporto sia in volo.

Durante il volo, gli impiegati e i clienti hanno **assaporato vari brand e miscele** e hanno dato il proprio feedback.

Il reparto Ricerca e Sviluppo di illy ha investito molto tempo nel controllo dei molteplici parametri che è necessario verificare per preparare e servire il miglior caffè in volo, analizzando diverse tostature e la dimensione dei chicchi, per poter così ottenere la tazza di caffè dalla qualità più elevata che si possa produrre e servire a **11.000 metri di altezza**. Il team illy ha consigliato dei chicchi dalla tostatura più scura per assicurare un sapore intenso con pronunciati aromi di cioccolato. Dopo aver testato e assaporato questa tipologia di tostatura, sono stati proprio i clienti a selezionarla per United.