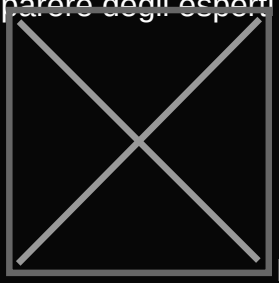
Caffè, perché diversificare l’offerta: il parere degli esperti

img600-2aad86da

ifferenziare le origini e le miscele, e proporre metodi di estrazione alternativi all’espresso, è un modo per distinguersi in un mercato sempre più competitivo e di incontrare un consumatore curioso. Ecco il parere degli esperti in merito.



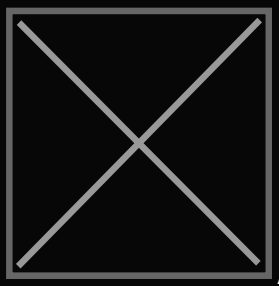
Luigi Odello, Centro studi assaggiatori

“Se si parla di espresso Italiano la miscela è d’obbligo perché, quando è fatta a regola d’arte, consente al consumatore di raggiungere l’apice del piacere. Con la monorigine si fa un’esperienza, un viaggio in un Paese lontano, si prova qualcosa di nuovo. Il bar che vuole offrire qualcosa in più può avere la sua miscela e fare turnare le monorigini”.



Cristina Caroli, coordinatrice SCA Italia

“Lo Specialty “vale” un 6/7% a livello mondiale, e molto meno in Italia. Fa riflettere come un fenomeno di piccole dimensioni stia facendo parlare così tanto e stia facendo tendenza”.



Andrej Godina, Authorized Trainer

“Oggi il barista non è più mero operatore, ma uno “chef” che deve mettere insieme più elementi e più competenze per estrarre una giusta tazzina. Ha dei grandi ingredienti che deve imparare a trattare. E ci sono 140 variabili che incidono sulla qualità di una tazzina”.



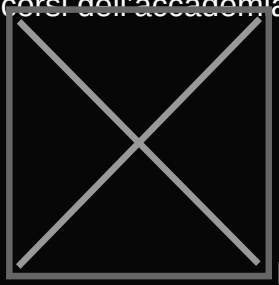
Francesco Sanapo, tre volte campione italiano di caffetteria

“Per fare un buon espresso non è necessario sapere tutto, ma per comunicare al cliente le specificità della propria offerta l’operatore deve essere formato a 360 gradi. E oggi formarsi è più facile: ci sono i corsi, i blog degli esperti, le scuole di formazione”.



Luigi Morello, direttore MUMAC Academy

“Oggi In Italia il consumatore è più attento e ricerca la qualità. Anche grazie ad un fenomeno che negli ultimi anni ha coinvolto l’alimentazione e che sta arrivando a interessare anche il mondo del caffè. I corsi dell’accademia del caffè di Gruppo Cimbali dedicati al consumatore finale sono sempre pieni”.



Maurizio Giuli, presidente UCIMAC

“C’è una maggiore ricerca verso la qualità. Ma siamo ancora alla fase del caffè unico. Una lezione viene da Starbucks, che ha avuto successo grazie all’accoglienza e alla qualità dell’offerta caffè che è stata percepita come superiore alla media”.



Carlo Odello, Italian Barista School e Italian Roasting School e consigliere e docente Iiac

“C’è chi non ha idea di quanto sia importante la corretta macinatura per un corretto tempo di contatto tra l’acqua e la polvere del caffè nel filtro e si limita a estrarre espressi in modo distratto e approssimativo. E definirlo barista diventa davvero difficile”.



Cosimo Libardo, oggi Ad Toby’s Estate Coffee

“In Italia ci sono tanti ragazzi in grado di fare un prodotto buono e costante ma non si rischia. I driver sono la tradizione e il prezzo, e per questo il Paese è diventato meno competitivo”.

Il caffè unico non basta più: è ora di ampliare la scelta del cliente

Caffè, è tempo di puntare sulla qualità

Caffè, da commodity a culto

Torrefazione Cannaregio, la microroastery che ha preso il volo

L’offerta globale di Caffè Vergnano 1882

Caffè Milani: focus sulle monorigini

Macchine per espresso, un fiore all’occhiello del Made in Italy

Caffè: la forza della certificazione spiegata dai torrefattori

Caffè: le certificazioni più importanti per quantitativi prodotti

La certificazione del caffè? Andrej Godina spiega cosa bisogna sapere