Caffè: la forza della certificazione spiegata dai torrefattori

gli-interni-del-training-lavazza-center-ace8cfd3

“Da molti anni la qualità di un prodotto non si riferisce più solo al profilo sensoriale. Un prodotto ‘buono’ deve rispecchiare anche valori etici lungo tutta la filiera”.

[caption id="attachment_131288" align="alignleft" width="192"] MARIO CERUTTI[/caption]

A riportare in prima persona la filosofia aziendale in fatto di sostenibilità del caffè è Mario Cerutti, Chief Sustainibility Officer di Lavazza. La torrefazione torinese già da tempo attua detto principio attraverso Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza, la Onlus creata nel 2004 per collaborare con istituzioni, organizzazioni no-profit o altre aziende, a beneficio delle comunità locali produttrici di caffè. I numerosi progetti finora realizzati si possono raggruppare in tre grandi aree. La prima, il progetto ¡Tierra! si svolge in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance, entità certificatrice che ha l’obiettivo di migliorare le condizioni di vita delle comunità caffeicole e la qualità dei caffè prodotti. “Da qui – spiega Cerutti – provengono i lotti che entrano a far parte di alcune delle nostre migliori miscele per il bar”. La seconda include i progetti realizzati con International Coffee Partners (ICP), un’organizzazione fondata da Lavazza e da altri torrefattori europei con la finalità di rendere i piccoli produttori più competitivi altresì salvaguardando le risorse naturali. Un programma attivo in 12 paesi, per 40.000

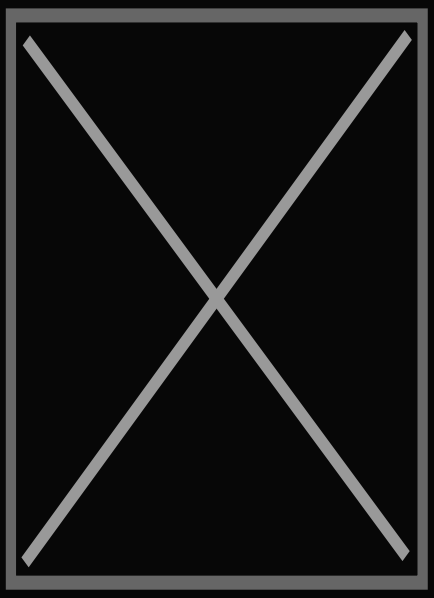
coltivatori coinvolti. Nella terza area rientra il progetto “Coffee & Climate” Avviato nel 2010 ha l’obiettivo di studiare l’influenza climatica sulle coltivazioni di caffè. Così è nata una metodologia che, dice Cerruti: “Potrebbe portare beneficio a oltre 70.000 produttori di caffè e alle loro famiglie entro il 2018”. Un beneficio traducibile in termini commerciali: “Le certificazioni – prosegue – sono importanti per competere e non restare esclusi da alcuni ambiti di mercato”. E poi: “Sono una garanzia in più per il consumatore” Ogni progetto richiede investimenti su tutta filiera e almeno tre anni di tempo per essere efficace e trasmettere ai coltivatori le regole base, in attesa che il caffè matur



FORMAZIONE DOMESTICA ED ESTERA

Tra le scuole del caffè per i professionisti che vogliano accedere a un network mondiale con oltre 50 sedi nei 5 continenti è da annoverare il Training Center Lavazza. Fondato nel 1979 ospita ogni anno circa 30.000 iscritti. Al suo interno vi è la Scuola dell’Espresso, per baristi, addetti alla ristorazione, forza vendita, distributori e consumatori.

TRIPLICE CERTIFICAZIONE



[caption id="attachment_131290" align="alignleft" width="219"]

MAURIZIO MAURO[/caption]

“Ravvisiamo un trend di crescita del segmento del caffè biologico. Il barista lo propone come seconda miscela a una fascia di consumo che condivide con noi la ricerca dell’etica”. È quanto sostiene Maurizio Mauro COO della torrefazione modicana Caffè Moak, che già nel 2013 aveva presentato a Host alcune referenze conformi alla normativa europea in materia, ma c’è di più: “Per un prodotto di qualità intrinseca e nel contempo sostenibile – specifica Mauro – questa fascia di referenze presenta anche la certificazione Fair trade”. Sono queste le caratteristiche delle due linee Bio Fair e Bio Fair Plus per horeca in confezioni per grani da 1 e 2 Kg, anche in capsule e cialde per hotellerie da 120 g, tutte con un’alta percentuale di arabica. Come, praticamente tutte, le referenze Caffè Moak e Marsalì sono compatibili con le esigenze alimentari delle confessioni ebraiche. “Il kosher dà idoneità di consumo del prodotto caffè al popolo ebraico. La richiesta nasce da quei mercati che sono diffusi in tutto il mondo. Da qui la strategia aziendale di ottenere anche questa certificazione. Il nostro obiettivo è quello di ottenere altre certificazioni sui nostri prodotti”.

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

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

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: le certificazioni più importanti per quantitativi prodotti

La certificazione del caffè? Andrej Godina spiega cosa bisogna sapere