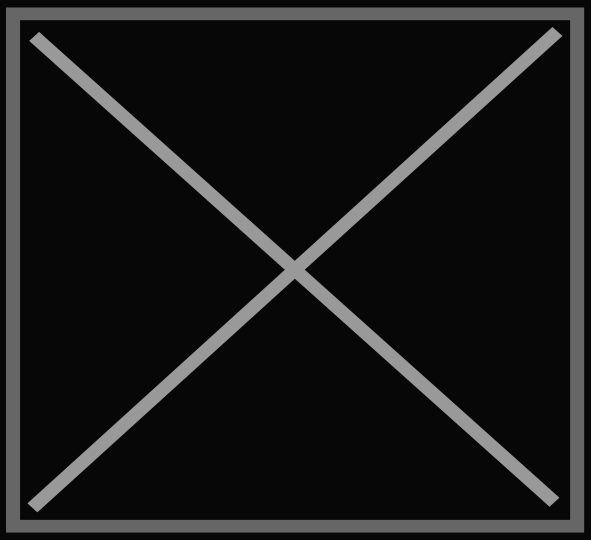
Rimini 2014 World of Coffee: ecco in anteprima i nuovi connubi e format

caffe-1-3d0966b4



Pronti per Rimini 2014 World of Coffee ? Scoprirete le tendenze del 2014, ma anche le nuove tecnologie e le ultime macchine per la lavorazione del caffè, nonché inediti format di locali di successo. Dal 10 al 12 giugno arriva a Rimini 2014 World of Coffee, la più grande fiera europea sul tema organizzata da **SCAE (Speciality Coffee Association of Europe)** e **Rimini Fiera**: una tre giorni di incontri, seminari, competizioni (*il World Barista Championship, il World Brewers Cup, il World Coffe Roasting Championship e il Czve/Ibrik Championship*) e workshop rivolti ai principali player del settore per una panoramica completa, con oltre 150 espositori tra aziende ed istituzioni provenienti da tutto il mondo. Per saperne di più abbiamo intervistato **Luigi Morello**, direttore di Rimini 2014 World of Coffee, nonché export director del Gruppo Cimbali.

Le tendenze del 2014?
«Il trend è abbinare il caffè con altri prodotti premium, soprattutto cioccolato e gelato, introducendo ricette e mix originali per rendere la bevanda adatta a ogni momento della giornata.
Quanto ai nuovi format, spopolerà la bakery caffetteria. Inoltre, nei bar di nuova concezione la macchina del caffè si sposterà davanti al banco, per permettere al barista di parlare con il cliente e

spiegargli la storia del prodotto».

E i coffee & good spirits aiutano a incrementare il business?
«Sicuramente, ma in Italia sui cocktail alcolici al caffè occorre investire ancora molto in preparazione, ricerca e promozione. In ogni caso, ci sono ampi margini di crescita e di sviluppo del settore».

Come spronare la vendita del caffè?
«Trasformando la bevanda in un'esperienza, il che significa per prima cosa vendere un prodotto di qualità, dotarsi di un'ottima macchina e non trascurare mai manutenzione e pulizia. E poi, occorre rendere più accoglienti i nostri locali, puntando su design, creatività e fantasia».

Qual è il link tra caffè e nuove tecnologie?
«Il legame è sempre più forte: la tecnologia è ormai un utile strumento che garantisce qualità a prescindere dalla manualità. Un esempio su tutti: il sistema turbosteamer di Cimbali, il montalatte automatico, consente di montare perfettamente il latte alla temperatura desiderata».