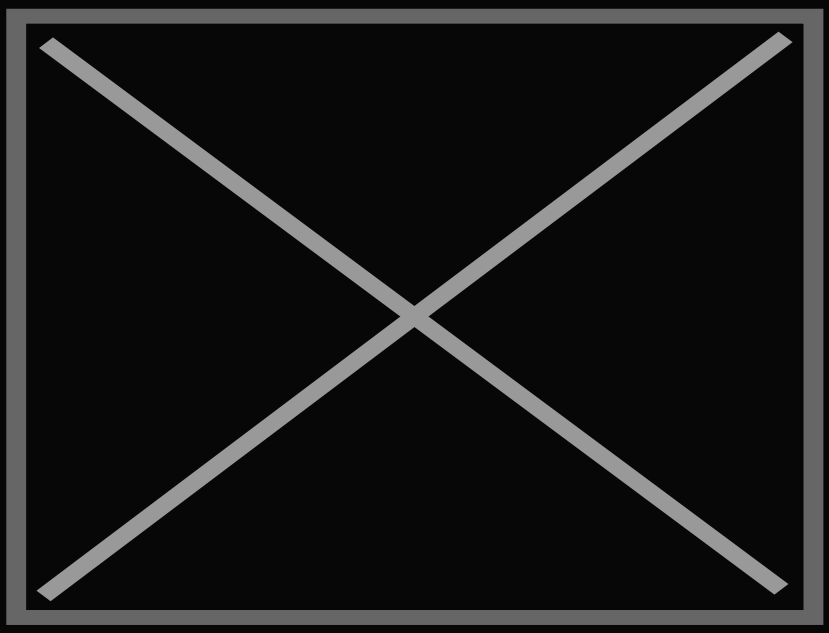
Arriva la prima Guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia

img-6844-4fe47e87

Scardinare l’idea del caffè unico: uno strumento per professionisti e utenti finali, firmato da Andrej Godina e Mauro Illiano, fornisce una bella panoramica e recensisce l’ampia produzione nazionale del prodotto simbolo dell’italianità

“Ci siamo ispirati alle guide del vino: se ci si pensa è incredibile che non ne sia mai stata fatta una sui caffè, che oltre a essere un’icona nazionale è anche un prodotto più complesso per profili aromatici ma anche per tipologie di estrazione, specie botaniche, temperature”. Spiega così come è nato il progetto Andrej Godina, coautore insieme a Mauro Illiano della **prima guida italiana (e probabilmente anche europea) dedicata al mondo del caffè**, che recensisce le migliori referenze e premia le torrefazioni d’eccellenza. E in effetti, una recensione di parte della produzione nazionale che ogni giorno viene servita a 20 milioni di persone nei 140mila locali italiani ancora non esisteva. Un lavoro titanico lungo oltre un anno, fatto da un **team di esperti** - “abbiamo assaggiato ogni singolo caffè” - che con rigore scientifico hanno approfondito i vari prodotti (“la ricetta dell’espresso ad esempio era identica per tutti”, sottolinea Godina) all’interno di una selezione mandata dalle aziende.

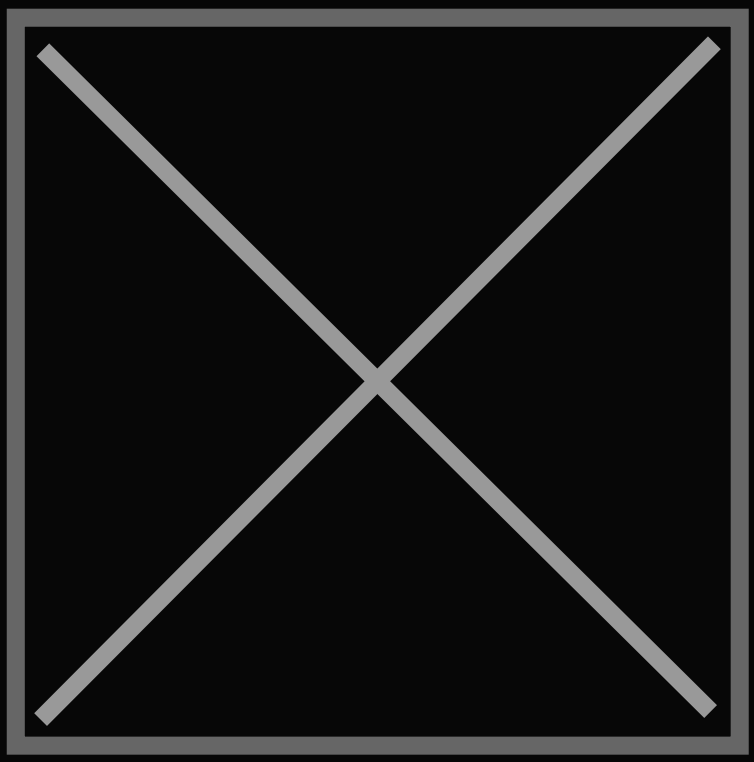


Il risultato, che sarà riproposto ogni anno come ogni guida che si rispetti, è la **Guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia** edita da Mondadori e scritta da Andrej Godina, caffesperto e PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell’Industria del Caffè, e Mauro Illiano, caffesperto e recensore gastronomico. Il fine? Valorizzare e diffondere la grande ricchezza di proposte e di stili che caratterizza l’universo del caffè in Italia. In particolare, la valutazione di ogni singolo caffè è espressa in **“Camaleonti”**, da 1 a 5, completa del profilo aromatico.

Sono state premiate le eccellenze (vedi più sotto), incontrate tra le torrefazioni e nel corso della lunga e complessa opera di assaggio e analisi organolettica dei caffè, realizzata alla cieca più volte da panel indipendenti in diversa composizione: nove tra le prime ricevono l’**Award Torrefazioni 2022**; una nutrita schiera dei secondi, gli **Award Prodotti 2022**.

Una guida, due versioni

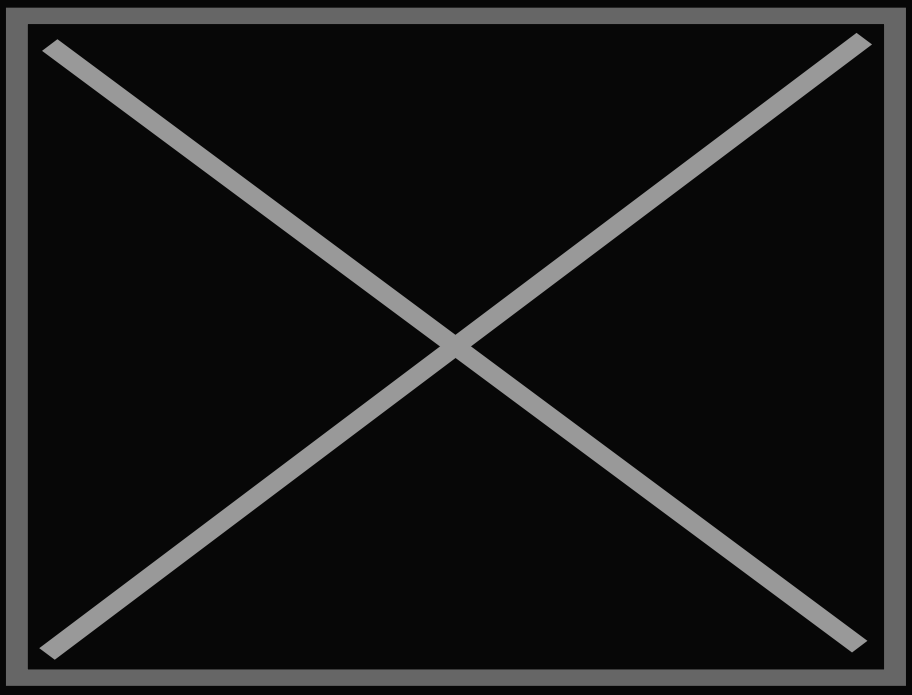
La Guida è già disponibile e scaricabile da tutti gli **store ufficiali in App**: gratuita la versione base mentre quella avanzata, con alcune interessanti funzioni come la scelta del caffè a partire da una caratteristica 'aromatio' o dalla tipologia (grani, moka, monoporzionato, commerciale, specialty, caffè certificati), nonché gli aggiornamenti in tempo reale, costa 9,99 euro l’anno. Da novembre potrà essere acquistata in libreria nel formato cartaceo.



Le diverse realtà italiane sono **suddivise per regione**, con la presentazione delle torrefazioni selezionate: ogni scheda comprende le informazioni di contatto, una breve storia dell'azienda, lo stile produttivo e la presentazione dei caffè sottoposti ad assaggio, i simboli che evidenziano le principali caratteristiche in base al flavore (ad esempio, la presenza di note di cioccolato, miele, nocciole, liquirizia, lime e molto altro) e una descrizione analitica del prodotto: tipologia (grani, macinato …), caratteristiche (origini e metodo di lavorazione), colore di tostatura, flavore e le eventuali certificazioni.

La guida prende poi in esame le **Coffee Academy**, centri di formazione indipendenti o presso torrefazioni e costruttori di macchine espresso, che offrono programmi articolati di corsi e percorsi formativi sul caffè rivolti ai professionisti e ai coffee lover. Infine, un glossario raccoglie le definizioni dei termini tecnici più spesso ricorrenti nel mondo del caffè, della tostatura, dell'estrazione in tazza e della degustazione.

Per il nome del volume, **Guida del Camaleonte**, gli autori si sono lasciati ispirare dalla capacità tipica del camaleonte di cambiare colore e di mimetizzarsi nel contesto in cui si trova; Godina e Illiano sottolineano così la poliedricità del caffè e valorizzano la complessità delle sue caratteristiche sensoriali che variano in base alla specie botanica, ai colori della tostatura e ai metodi di estrazione.



Tutti gli Award

Alla presentazione della Guida è seguita la consegna degli **Award Torrefazioni 2022** e degli **Award Prodotti 2022** alle diverse categorie e tipologie di caffè: i premi hanno spaziato lungo tutto lo Stivale e sottolineato la presenza di numerose eccellenze sia a livello di microroastery che di grande torrefazione. “Che poi è quello che ci piace: la presenza di grandi aziende a fianco di microtorrefattori di quartiere”, ha sottolineato Godina.

AWARD TORREFAZIONI 2022

Premio Torrefazione dell’anno: Julius Meinl - per la coerenza qualitativa dell’intera gamma prodotti presentata in Guida

Premio Micro Torrefazione dell’anno: Microtorrefazione Conti - per la coerenza di progetto: micro torrefazione, caffetteria, comproprietà di una piantagione di caffè

Premio Torrefazione Specialty: 1895 Coffee Designers by Lavazza - per l’elevata qualità dei prodotti e l’avanguardismo della factory experience

Premio Torrefazione sostenibilità: Caffè Costadoro - per l’attenzione dell’azienda al tema della sostenibilità

Premio Torrefazione innovazione: Nespresso per Vertuo - per l’innovazione tecnologica apportata con il metodo di estrazione Vertuo

Premio Torrefazione tradizione: Kimbo - per la corrispondenza qualitativa dei prodotti con la tradizione napoletana del caffè

Premio Torrefazione rivelazione: Bristot - per le qualità afferenti il prodotto e la comunicazione verso il consumatore

Premio Torrefazione responsabilità sociale: Anna Caffè - per l’apporto di valore in termini di responsabilità sociale al prodotto e l’attenzione all’approvvigionamento da piantagioni sostenibili

Premio Torrefazione emergente: Torrefazione Lady Cafè - per l’originalità del format torrefazione/B&B proposto alla clientela

AWARD PRODOTTI 2022

CATEGORIA ESPRESSO

- Premio Espresso Miscela prevalenza Canephora: Tucano di Anna Caffè
- Premio Espresso Miscela 100% Arabica: Aroma Fez 1862 di Julius Meinl
- Premio Espresso Miscela prevalenza Arabica: Plus Oro di Dersut Caffè
- Premio Espresso Arabica mono origine: La Reserva de ¡Tierra! Colombia di Lavazza
- Premio Espresso Robusta mono origine: India di Mondicaffè
- Premio Espresso Miscela Biologico: 100% Arabica biologico di Hausbrandt
- Premio Espresso Mono origine Biologico: Nescafé Perù di Nescafé
- Premio Espresso Rainforest Alliance: La Reserva de ¡Tierra! Brasile 100% Arabica di Lavazza
- Premio Espresso UTZ: Supreme UTZ di Julius Meinl
- Premio Espresso Fair Trade: Bio/Organic Fairtrade di Bristot
- Premio Espresso Specialty singola piantagione: 15 Degrees South di 1895 Coffee Designers by Lavazza
- Premio Espresso Specialty miscela: Blend 10 di Zar Cafè
- Premio Espresso Decaffeinato: Decaffeinato ad acqua di Manifattura Italiana del Caffè
- Premio 100% Arabica Dark Roast: Moana di Passalacqua

- Premio Miscela Dark Roast: House Blend di Caffè Costanzo
- Premio 100% Arabica Medium/Light Roast: Riserva 100% Arabica di Morettino
- Premio Miscela Medium/Light Roast: Conde Camillo di Mondicaffè
- Premio Espresso Socialmente Responsabile: Tucano di Anna Caffè
- Premio Espresso tostato a legna: Nessun Dorma di Antica Tostatura Triestina

CATEGORIA MOKA

- Premio Moka Miscela prevalenza Canephora: Buonaroma di Julius Meinl
- Premio Moka Miscela prevalenza Arabica: 100% Arabica di Caffè Aiello
- Premio Moka Specialty: Avanguardia II di 1895 Coffee Designers by Lavazza
- Premio Moka 100% Arabica: RespecTo di Caffè Costadoro
- Premio Moka Arabica mono origine: Caffè Moka Style Kenya AA Washed di La Genovese
- Premio Moka Decaffeinato: 100% Arabica miscela Decaffeinato di Lucaffé
- Premio Moka Biologico: ¡Tierra! for Amazonia di Lavazza
- Premio Moka Rainforest Alliance: ¡Tierra! for Africa di Lavazza
- Premio Moka Fair Trade: Go Caffè Bio Fairtrade di Torrefazione Goriziana
- Premio Moka Dark Roast: Harem di Passalacqua
- Premio Moka Light Roast: 100% Arabica miscela Blucaffe Excellent di Lucaffé
- Premio Moka Socialmente Responsabile: ¡Tierra! for Amazonia di Lavazza
- Premio Moka Tostato a legna: Moka Intenso di Blasini Caffè

CATEGORIA FILTRO

- Premio Filtro: El Diamante Reserve di Ditta Artigianale
- Premio Filtro Specialty 90+: Wush Wush di B.House
- Premio Filtro Africa: Ethiopia Bekele Leige di Caffè Rinaldi
- Premio Filtro Asia: Indonesia Sumatra di Torrefazione Lady Cafè
- Premio Filtro centro America: Dona Elda di Gocce in Roastery
- Premio Filtro Sud America: Bolivia Avelino Sacaca di Bloom Specialty Coffee
- Premio Filtro Certificato: Araari di 1895 Coffee Designers by Lavazza
- Premio Filtro Socialmente Responsabile: La Reserva de ¡Tierra! Colombia di Lavazza

CATEGORIA MONOPORZIONATO

- Premio Monoporzionato: Master Origins Ethiopia di Nespresso Original
- Premio Monoporzionato specialty: Finca Alfolì cialda in carta TEN di B.House

- Premio Monoporzionato certificato: Kenya Milima di Nespresso Professional
- Premio Monoporzionato decaffeinato: Arpeggio Decaffeinato di Nespresso Original
- Premio Monoporzionato biologico: Bio Fairtrade capsula compatibile Nespresso di Julius Meinl
- Premio Monoporzionato compostabile e biodegradabile: 100% Arabica capsula compatibile Nespresso di Lucaffé Premio Monoporzionato aromatizzato: Miscela aromatizzata alla nocciola in cialda carta 44mm di Lucaffé
- Premio Monoporzionato Arabica Dark Roast: Barista 100% Arabica capsula compatibile Nespresso di Kimbo
- Premio Monoporzionato Miscela Dark Roast: Origini in cialda carta 44mm di Toraldo
- Premio Monoporzionato Arabica Medium/Light Roast: Ethiopia Sidamo Guji compatibile Lavazza A Modo Mio di Mister Caffè
- Premio Monoporzionato Miscela Medium/Light Roast: Serendipity cialda carta 44mm di Morola Caffè Italiano
- Premio Monoporzionato Vertuo miscela: Nespresso Vertuo Toccanto
- Premio Monoporzionato Vertuo monorigine: Nespresso Vertuo Master Origins Ethiopia

CATEGORIA SOLUBILE

- Premio Caffè Solubile dell’anno: Nescafé Classic di Nescafé
- Premio Caffè Solubile ricettato: Nescafé Gold cappuccino di Nescafé

