

Sapiente, lo Specialty Coffee secondo Kimbo



Può esistere lo **Specialty Coffee** “all’italiana”? Sì, secondo Kimbo, che ha deciso di approcciare questo segmento di mercato senza rinunciare alla propria identità di marca e a una storia fatta di tostatura e miscelazione tipicamente napoletane. Il progetto – a cui ha collaborato in tutte le sue fasi **Andrej Godina**, noto esperto di caffè – si è tradotto nel lancio di **Sapiente**, nuova linea super premium composta da tre referenze.

E già qui c’è una prima particolarità, che strizza l’occhio alla tradizione produttiva italiana: **non si tratta di caffè monorigine**, che rappresentano sostanzialmente la norma nel mondo Specialty, **ma di miscele**. E per di più, **non solo di Arabica, ma anche di Robusta**. Anzi, l’obiettivo dichiarato di Kimbo è proprio quello di dare pari dignità ai Fine Robusta, cioè le produzioni selezionate della specie botanica *Canephora*, a cui appartiene la *Coffea Robusta*.

Più nel dettaglio, **Incanto** è un 100% Specialty Arabica, mentre **Stupore** è un 100% Fine Robusta. La terza referenza può suonare quasi come una provocazione nel mondo Specialty, perché **Mistero** è una “miscela di miscele”, ovvero 50% Specialty Arabica e 50% Fine Robusta, tostate separatamente per rispettarne le caratteristiche fisiche e chimiche. In totale, **Kimbo ha scelto 15 piantagioni di Brasile, Colombia, Panama, India e Uganda** per creare la linea Sapiente, che a

regime sarà realizzata in **una micro roastery** in via di allestimento nello [stabilimento di Melito di Napoli](#).

«Uno dei nostri obiettivi è rendere più 'democratico' lo Specialty Coffee – dichiara Massimiliano Scala, Head of Marketing di Kimbo – per fare in modo che quella nicchia sia sempre più ampia. Le tre referenze sono al momento vendute esclusivamente nel nostro e-commerce aziendale, solo in grani e in confezione da 200 g, al prezzo di 17 euro. In una seconda fase, proporremo anche il macinato. A ottobre, in occasione della fiera Host, presenteremo Sapiente al fuori casa, in particolare alle caffetterie Specialty e a tutti i locali che vogliono un prodotto di qualità».