Guida Caffè e Torrefazioni d’Italia 2027: con MIXER nasce un nuovo osservatorio sul caffè italiano

98b09a68-852f-4556-8e22-57bf5d835e92

La Guida Caffè e Torrefazioni d’Italia apre una nuova fase editoriale e sceglie MIXER come uno dei suoi principali motori di sviluppo. La quinta edizione, in uscita a novembre 2026, entrerà infatti nell’universo di Biblioteca Culinaria e nell’ecosistema editoriale di Edra Edizioni, rafforzando il proprio legame con il mondo del fuori casa e con chi il caffè lo serve, lo racconta e lo vive ogni giorno dietro al banco. Non si tratta soltanto di un cambio di editore. La Guida evolve in un progetto editoriale più ampio, capace di connettere cultura del caffè, horeca, retail e nuovi consumi.

In questo percorso, MIXER avrà un ruolo centrale: quello di osservatorio privilegiato sul bar italiano contemporaneo, sulle sue trasformazioni e sui nuovi linguaggi del consumo. La sinergia con Distribuzione Moderna e Ristorazione Moderna permetterà inoltre di leggere il mercato lungo tutta la filiera: dalla torrefazione alla caffetteria, dalla mixology al retail, fino ai nuovi format del food service. Il contesto è quello di un mercato in forte evoluzione.

Quote

La Guida aveva bisogno di una piattaforma capace di trasformare il prestigio editoriale in valore di mercato. Entrare in questo ecosistema significa poter contare su relazioni fisiche, digitali e commerciali con il mondo del caffè, dell’horeca e del beverage.

Mauro Illiano, curatore del progetto insieme ad Andrej Godina

In Italia si consumano ogni anno circa 6 miliardi di espressi serviti in oltre 124mila bar, mentre cresce l’attenzione verso specialty coffee, consumi premium, nuovi metodi di estrazione e contaminazioni tra caffetteria, cocktail bar e ristorazione contemporanea. Cambia anche il consumatore, sempre più

interessato all’origine del caffè, ai profili aromatici e all’esperienza complessiva del consumo. La Guida 2027 nasce per raccontare proprio questa trasformazione.

Non sarà più soltanto una guida alle torrefazioni, ma uno strumento capace di leggere il presente e il futuro del caffè italiano attraverso bar, professionisti, format, tendenze e nuovi rituali del fuori casa. Tra le principali novità della nuova edizione ci sarà la segnalazione delle migliori caffetterie italiane dove degustare i caffè premiati, insieme a nuovi riconoscimenti dedicati al miglior caffè per il cappuccino e al miglior caffè per la mixology: due mondi sempre più centrali nel consumo contemporaneo.

Quote

La tazzina uguale a se stessa sta lasciando spazio a consumi più evoluti. I consumatori cercano caffè differenti durante la giornata, metodi di estrazione diversi e profili aromatici più complessi. Con questa edizione vogliamo raccontare questa evoluzione ed essere ancora più vicini a chi lavora ogni giorno dietro al banco.

Andrej Godina, curatore del progetto insieme a Mauro Illiano

Restano invariati i criteri di selezione della Guida, che continuerà a recensire esclusivamente i caffè che superano gli standard qualitativi definiti dal regolamento. La valutazione si basa sul sistema dei Macinini, storico simbolo qualitativo del progetto:

• 1 Macinino — caffè buono

• 2 Macinini — caffè ottimo

• 3 Macinini — caffè eccellente

Le selezioni per l’edizione 2027 sono ufficialmente aperte. Le torrefazioni italiane possono candidarsi direttamente oppure essere segnalate da lettori e professionisti del settore.

Per informazioni e candidature: guidacaffe@quine.it