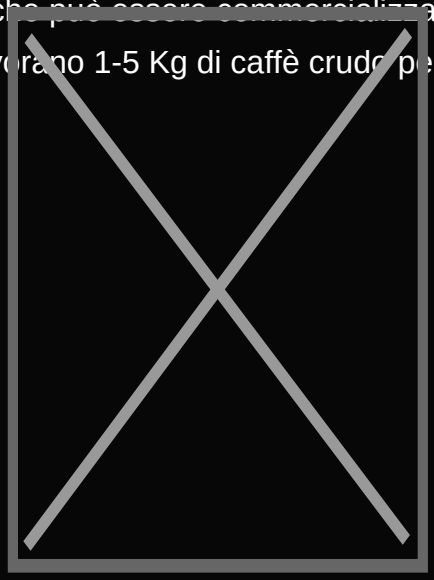
Torrefazione Cannaregio, la microroastery che ha preso il volo

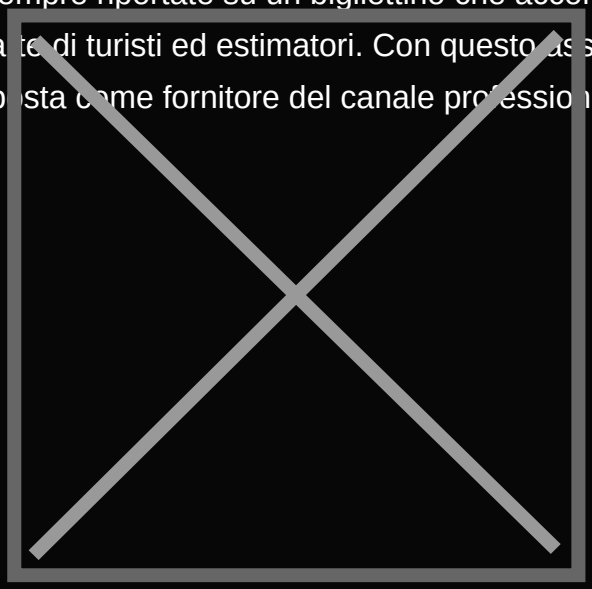
la-caffetteria-della-torrefazione-cannareggio-presso-laeroporto-di-venezia-35a3fdec

“In media una microrastery tosta circa 10 kg di caffè al giorno che può essere commercializzato, macinato o in grani grazie a macchinari per la tostatura che lavorano 1-5 Kg di caffè crudo per volta”.



[caption id="attachment_131269" align="alignleft" width="218"] MAELA GALLI[/caption]

A spiegarlo è Maela Galli, Direttore finanziario e commerciale di Torrefazione Cannaregio, storica attività con caffetteria nata nel 1930 nell’omonimo sestriere di Venezia e oggi di proprietà di Claudio Cacciamani. “Diversamente dalle altre piccole torrefazioni – continua – riusciamo a garantire una produzione giornaliera di 35-70 Kg grazie a una tostacaffè da 30 kg”. I prezzi di Cannaregio sono abbordabili contando che riesce a proporre alcune specialty a 22 euro al kg contro un benchmark che ne prevede 27, quando il posizionamento di mercato di una monorigine di alta qualità può arrivare addirittura a 60 euro o più. “Guatemala e Colombia sono le monorigini più richieste – prosegue Maela Galli – grazie alle grandi torrefazioni che spingono il mercato in questa direzione benché, a onor del vero, di un prodotto si debba considerare anche la provenienza regionale e addirittura di una specifica

zona”. A listino 11 prodotti di cui 4 sono miscele e altrettante referenze a rotazione, specificando che, acquisito sotto determinati quantitativi (5 sacchi), il prodotto è proposto come offerta temporanea. “Ogni caffè va raccontato con uno storytelling ben preciso – spiega Maela – per ciò alle buste accostiamo sempre la lettura organolettica in riferimento alla ruota dei sentori e alla provenienza”. Per esempio l’indiano Mysore è più richiesto quando al cliente si spiega che è una monorigine coltivata vicino a piante di pepe per cui ne prende i sentori, specie se estratto come espresso. Queste particolarità sono sempre riportate su un bigliettino che accompagna le buste, dall’etto fino al chilo, per l’acquisto da parte di turisti ed estimatori. Con questo assetto circa due anni fa la torrefazione veneziana si è proposta come fornitore del canale professionale (horeca) cui si deve, oggi, circa un terzo del fatturato.  Tra i clienti: il ristorante la Colombina, Locanda Cipriani che usa le miscele Caffé Cannaregio nella sua lista di referenze per Moka; e in un recente passato, Anna Cardin, miglior sommelier Fisar 2015 che tratta il caffè alla stregua del vino. “Proponiamo anche il caffè in cialda ese – dice Maela – molto utilizato nell’hotellerie e per gli appartamenti B&B data la semplicità di impiego”. Inoltre Cannaregio è attenta alle consuetudini internazionali di analisi del caffè. “Nella maggior parte delle schede di valutazione – conclude – non vi è alcun sistema che tenga conto del comportamento di una tipologia del caffè al variare della temperatura. Un parametro che cambia il gusto in particolare in modalità espresso”. Sul fronte dell’internalizzazione, con un investimento di 320.000 euro per una concessione di 5 anni, Torrefazione Cannaregio, da qualche mese, ha aperto una caffetteria presso l’aeroporto di Venezia, in uno spazio di una trentina di mq che si affaccia contemporaneamente nell’area land e nell’area imbarchi.

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

L’offerta globale di Caffè Vergnano 1882

Caffè Milani: focus sulle monorigini

Macchine per espresso, un fiore all’occhiello del Made in Italy

Caffè: la forza della certificazione spiegata dai torrefattori

Caffè: le certificazioni più importanti per quantitativi prodotti

La certificazione del caffè? Andrej Godina spiega cosa bisogna sapere