

# Le dritte per proporre caffè specialty e brewing

specialty-ae320267

Pionieri, imprenditori, ex manager, figli d'arte ci spiegano cosa significa proporre oggi, nel Belpaese, caffè specialty estratti con metodi alternativi

- **La scelta:** 4/5 monorigini tra cui una "della casa" da comprare in qualità maggiore e proporre come entry level. Inutile strafare, va assicurata la freschezza: la proposta va ruotata seguendo la stagionalità che varia a seconda della provenienza.
- **L'atteggiamento:** inclusivo, spiegare senza essere indottrinanti.
- **La passione:** indispensabile.
- **Il locale:** accogliente con sedute comode: i metodi slow presuppongono una sosta lunga.
- **Il prezzo:** varia a seconda del metodo e del caffè.
- **Made in Italy:** un plus, nonostante tutto.
- **Food:** semplice ma della stessa qualità del caffè con la stessa attenzione alla materia prima. Prodotto artigianalmente (in un forno o pasticceria della zona, selezionati accuratamente) o preparato al momento.
- **Caffè e ...** Appendici serali come Wine bar o Gin bar sono modi di estendere l'offerta, come l'accoppiata caffè cioccolato con il Bean to Bar.
- **Vendita:** in aumento, si acquista il caffè in grani o macinato al momento per farlo a casa.

[Caffè specialty ed estrazioni alternative: ore contate per il caffè unico?](#)

[Cold Brew, il caffè freddo che piace](#)