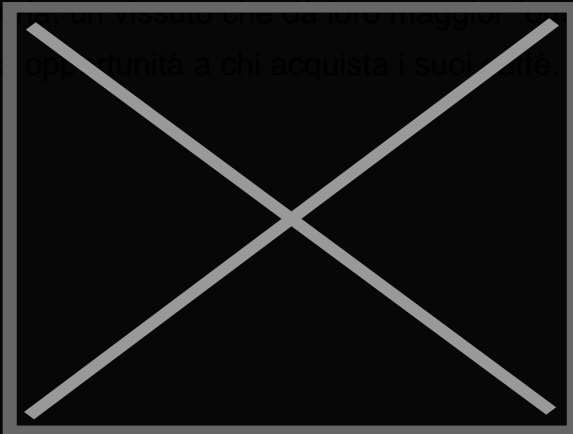


CSC, qualità certificata del caffè di pregio

samambaia-1-8bcd9071

Al ristorante come al bar, sempre più spesso il cliente cerca prodotti certificati, con particolari caratteristiche gustative e con una storia che si staglia nel tempo. Il "caffè di pregio" è spesso [CSC - Caffè Speciali Certificati](#) - offre questa opportunità a chi acquista i suoi caffè. Dal 1996 CSC promuove



la qualità e la cultura del caffè di pregio. Solo i caffè in

possesso di caratteristiche di eccellenza possono infatti ottenere la certificazione di Caffè Speciale Certificato. E solo le miscele delle torrefazioni associate a CSC, realizzate con questi caffè selezionati, possono riportare sul pack il bollino numerato progressivamente e dotato di un ologramma anticontraffazione. Un bollino che rappresenta quindi una garanzia di eccellenza e la certezza che nelle confezioni su cui è apposto si trovano esclusivamente prodotti che vantano una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il consumatore.

«Il mercato globale è fortemente condizionato dai grandi player e da anni assiste a un lento ma progressivo peggioramento degli standard qualitativi del caffè verde - afferma Enrico Meschini, presidente CSC -. Le torrefazioni che aderiscono alla nostra associazione si sono unite per far fronte comune nel legittimare il caffè come scelta di gusto, attraverso la selezione e la fornitura costante di una materia prima di qualità superiore certificata». Alla base di questa garanzia vi è «Una conoscenza approfondita dell'assaggio, fondamentale per monitorare partita dopo partita e anno dopo anno la qualità reale del caffè che i diversi produttori offrono - continua Meschini -. A ciò segue il rapporto diretto con i produttori, che andiamo a conoscere personalmente, stabilendo un legame umano con

