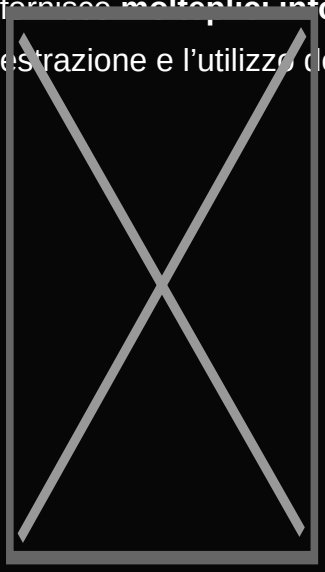
Anteprima al Sigep della Guida del Camaleonte

app-camaleonte-2da65801

In vista del lancio ufficiale che avverrà prossimamente, al Sigep Andrej Godina e Mauro Illiano offrono un’anteprima virtuale della Guida del Camaleonte, la prima prima guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia.

Gli autori racconteranno nella Coffee Arena – pad D1 la genesi, la struttura, il complesso lavoro di assaggio e catalogazione delle diverse tipologie di caffè, i premi riservati ai migliori caffè di ogni categoria di questa **vera opera prima per il settore caffeicolo**.

Ogni giorno presso il pad D1 stand 003 i visitatori potranno verificare di persona la funzionalità dell’app, che – indicati i flavori preferiti - permette di individuare i caffè più in linea con i propri gusti e fornisce **molteplici informazioni sulle torrefazion**i, i loro prodotti, la filiera, i diversi metodi di estrazione e l’utilizzo del caffè in cucina e nella mixology.

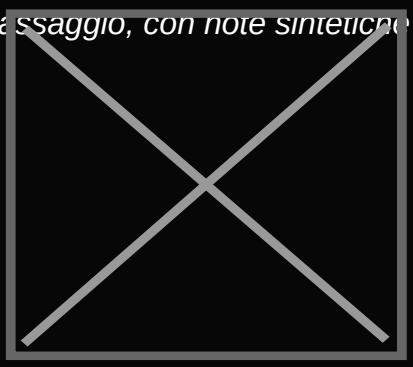


Le prime 50 persone che ogni giorno visiteranno lo stand riceveranno gratuitamente l’app della Guida alla sua uscita ufficiale. Si potrà inoltre approfondire la conoscenza e verificare la bontà di un progetto che come ogni opera prima ha dovuto vincere resistenze e incomprensioni, ma che ha via via raccolto il consenso di numerose torrefazioni. Ne è nata una guida

ricca di referenze e di informazioni.

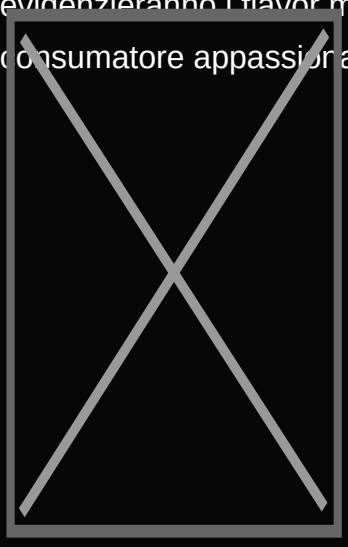
Scoprire il caffè

*«Il **caffè** è un prodotto tanto consumato ma pochissimo conosciuto* - osserva **Andrej Godina**: *da questa constatazione e dalla passione mia e di Mauro Illiano per questa bevanda è scaturita l'idea di seguire la strada già percorsa dal vino, la birra, l'olio d'oliva, differenziando i prodotti e valorizzando le eccellenze attraverso la Guida del Camaleonte. Grazie a ciò il consumatore potrà scegliere in base a dati oggettivi, come il flavore, la tostatura e altri parametri, le note aromatiche che più gli piacciono e provarne di nuove. Il format offre una presentazione della torrefazione e dei caffè sottoposti ad assaggio, con note sintetiche di degustazione».*



Il flavore

Mutuato dall'inglese flavour, il termine flavore indica la **combinazione di aromi**, gusti ma anche sensazioni tattili percepiti al momento dell'assaggio. Questa multi-percezione consente di descrivere cibi e bevande in maniera univoca e precisa. La grande novità della Guida è che per ogni caffè si evidenzieranno i flavor maggiormente percepibili, come cacao, biscotto, miele o arancia. Il consumatore appassionato di caffè potrà così **cercare il proprio prodotto ideale**.



Punto di incontro

«Gli assaggi hanno rappresentato il fulcro dell'intero lavoro - osserva **Mauro Illiano**: *tutti sono stati*

realizzati alla cieca più volte da panel indipendenti in diversa composizione e preceduti da periodi di allenamento e calibrazione. Questo lavoro ha permesso di ottenere una "fotografia" della grande varietà di stili e flavore che si incontrano lungo la Penisola e di creare un ***punto di incontro inedito tra torrefattore e consumatore*** *attraverso un linguaggio semplice e chiaro. All'interno della guida non si troveranno giudizi: il Camaleonte sarà la "bussola" per scoprire la grande ricchezza di proposte e di flavore che fa capo al caffè e che, purtroppo, ancora troppi ignorano. La sua realizzazione segna un nuovo inizio per l'Italia del caffè, la prima pagina di una nuova storia, da scrivere tutti insieme: torrefattori, assaggiatori e consumatori, affinché l'eccellenza del caffè italiano possa riaffermarsi in tutta la sua unicità».*

Gli "Oscar" del caffè

Camaleonte, la prima Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia sarà a breve lanciata in **forma cartacea e digitale**; quest'ultima, tramite un'APP dedicata, consentirà di ricercare i caffè per tipologia (grani, moka, monoporzionato, qualità commerciale, qualità Specialty, caffè certificati…) oppure per caratteristiche aromatiche. Ad esempio, basterà digitare le parole "cacao" o "caramello" e saranno evidenziati i caffè con queste caratteristiche.

Di ogni torrefazione la guida fornisce informazioni di contatto (indirizzo, telefono, mail, sito, app, e-shop), una breve storia aziendale, lo stile produttivo e la valutazione dei caffè sottoposti ad assaggio (da 1 chicco - prodotto nella media - a 5 chicchi - prodotto di livello eccellente), nonché simboli che indicano se il caffè è biologico o specialty, la modalità di estrazione suggerite per ogni referenza (espresso, moka/napoletana, filtro o monoporzionato), e le eventuali certificazioni che lo accompagnano.

Non mancheranno **informazioni di carattere più generale e formativo** quali mini video lezioni sulla filiera del caffè, tutorial sui diversi metodi di preparazione, ricette cibo/caffè, di bevande e di cocktail a base caffè e mini corsi di caffetteria per baristi, disponibili tramite APP, o QR code per chi ha la versione cartacea. Guida e app raccolgono inoltre informazioni e riferimenti di 30 Academy nazionali del caffè, che si rivolgono sia al professionista sia all'appassionato.

Un altro punto di interesse e di orgoglio per chi li meriterà sono i premi speciali e i **Camaleonti** (veri "Oscar") che verranno attribuiti alle diverse categorie di prodotto e costituiranno il **riconoscimento tangibile del cammino di qualità** di molte torrefazioni italiane.