I segreti del caffè espresso - 20) Competitività e sviluppo dell'Italia

maurizio-giuli-c4e597e3

Il tema chiave di questa puntata del videocorso sul caffè espresso, realizzato in collaborazione con Bazzana riguarda, più che la materia prime e le macchine, la competitività del caffè espresso nel mercato internazionale. Ne parla Maurizio Giuli, direttore marketing di Nuova Simonelli e presidente di Ucimac, che ha da poco dato alle stampe il volume Il ritorno della competitività dell'espresso italiano.

[embed width="560"]http://youtu.be/ulN_uQLYqM4[/embed]

L'export di caffè torrefatto italiano è in crescita da qualche anno. Su quali leve occorre agire per aumentare questa presenza nel mercato internazionale?

[embed width="560"]http://youtu.be/1wthAja5uow[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore

3) La purificazione dell'acqua

4) La temperatura dell'acqua

5) La pulizia delle attrezzature

6) L'importanza della tazzina

7) I consigli del campione

8) Il caffè decaffeinato

9) La Latte Art

10) Gli effetti della caffeina

11) Metodo di assaggio alla brasiliana

12) Miscela, dolcezza, acidità

13) Il caffè filtro, l'altra preparazione

14) Le macchine: componenti e manutenzione

15) La tazzina professionale

16) La Cup of Excellence

17) L'evoluzione della macchina da caffè

18) Le origini del caffè

19) Le nuove tendenze nel mondo del caffè