

# L'impegno di CSC per un caffè migliore

top-facebook-csc-2-a74521cf

Il poster a sfondo marrone che presenta [CSC](#) e il valore di una certificazione “a tutela di un prodotto speciale” ha accolto i visitatori negli stand delle torrefazioni che aderiscono all'Associazione Caffè Speciali Certificati che hanno esposto a [Host](#). Le diverse proposte hanno avuto un denominatore comune: la certezza di una materia prima di qualità superiore certificata, con la garanzia di tracciabilità di tutta la filiera grazie alla certificazione ISO 22005.

## **CSC** Formazione su misura

Nell'accogliente ambiente messo a punto da Goppion, il banco dedicato all'espresso ha offerto la miscela certificata Espresso Italiano. *«Si tratta di un prodotto di pregio che richiede un'adeguata preparazione del barista, affinché possa estrarlo al meglio e spiegarlo al cliente – ha affermato **Paola Goppion**, responsabile comunicazione e marketing di Goppion Caffè. Per questo, in collaborazione con il formatore Scae Davide Cobelli abbiamo messo a punto dei moduli formativi mirati alle specifiche esigenze del singolo barista, affinché possa soddisfare le proprie esigenze ed esprimersi al meglio al banco bar».* Dunque, non solo buon caffè, ma anche baristi con una marcia in più.

## **Dal chicco alla tazzina**

L'ampio stand di Barbera 1870 ha avuto più motivi di interesse. Prima di tutto una postazione con diversi tipi di caffè crudo e al centro una miscela tostata: **Guido Nicita**, instancabile responsabile del controllo qualità, ha spiegato ai visitatori le fasi e i metodi di lavorazione, le caratteristiche dei diversi caffè e le basi di una buona miscela, sempre seguito da numerosi operatori. Nell'area-bar dello stand, **Alessandra Barbera**, responsabile marketing, ha mostrato la nuova veste delle miscele certificate CSC: la Mokarabica (100% arabica) nell'elegante lattina da 250 gr e la Pregiata in latta da 2000 gr con valvola. Al banco bar il campione **Giuseppe Fiorini** ha realizzato “cappuccini ad arte”. *«CSC appassiona – afferma **Vittorio Barbera**, responsabile vendite: quando i nostri collaboratori fanno comprendere la sua qualità superiore, il barista la sposa a pieno».*

## **CSC host** Il pregio di caffè di piantagione

Allo stand de Le Piantagioni del Caffè, sono protagonisti due nuovi caffè tostati chiari per estrazione a

filtro: Filter C, una combinazione di Samambaia (Brasile – regione Sul de Minas “Campos dos Vertentes”) e Yrgalem (Etiopia Sidamo gr2 selezione CMI); è certificato CSC e presenta note di agrume candito, gelsomino, delicata acidità, equilibrio, retrogusto fresco e note di cioccolato intense. A esso si affianca il microlotto Alto Caxixe del Brasile. «*La nostra torrefazione propone più singole origini/piantagioni e miscele certificate CSC – afferma **Prunella Meschini**, responsabile acquisti verde e controllo di qualità: quando lo conoscono, sia il barista sia il consumatore finale si sentono tutelati, perché sanno di potere offrire e gustare un caffè veramente speciale. C’è molta confusione sulla definizione dei caffè. I nostri non sono genericamente di origine, ma di piantagione: la provenienza è certa e il rapporto con il produttore è continuo. Con ciò offriamo una vera marcia in più.*».

### **L’evoluzione del bar**

Il locale bar muta in continuazione, soprattutto all’estero, ma anche in Italia. Per questo lo stand di Musetti si è presentato con una ricca rassegna di strumenti per estrazioni a filtro e sei caffè dedicati ad esse. Ogni giorno **Luigi Lupi** ha mostrato i segreti del loro utilizzo: un’offerta che dilata le occasioni di consumo del caffè al bar, con assunzioni più lente e “meditate”. Chi preferisce il gusto intenso dell’espresso è rimasto soddisfatto da quello ottenuto con la miscela certificata CSC Evoluzione, 100% arabica.

### **CSC host Caffè con una storia**

«*L’idea di andare direttamente dal produttore e di importare caffè con un’origine certa e una storia ha visto CSC tra i pionieri di quello che oggi è un trend che si va consolidando – afferma **Sergio Prete**, managing director di Blaser Trading AG. Dà un valore aggiunto a chi lo produce e a chi lo rivende. Non basta tuttavia conoscere il luogo di origine, la fazenda, le coordinate della coltivazione e della lavorazione: il prodotto deve essere di qualità. Caffè Speciali Certificati la certifica: una vera garanzia che va oltre la “facciata” del “buon farmer.*».

### **Il mondo CSC**

*Le torrefazioni che aderiscono a Caffè Speciali Certificati sono Arcaffè Estero – Livorno, Barbera 1870 – Messina, Blaser Café – Berna (CH), Caffè Agust – Brescia, Mondicaffè C.T.&M. – Roma, DiniCaffè – Firenze, Goppion Caffè – Preganziol (TV), Le Piantagioni del Caffè – Livorno, Torrefazione Musetti – Pontenure (PC). I torrefattori che vogliono avere la certezza di approvvigionarsi di un prodotto di qualità superiore, possono associarsi a CSC, che non acquista direttamente, ma organizza ed effettua i controlli necessari per garantire i migliori caffè, mettendoli a disposizione degli associati. Quando ne viene acquistata una partita, i suoi assaggiatori la confrontano con il campione testato in precedenza: se le sue caratteristiche sono in linea con il prodotto di riferimento, può ricevere la certificazione di caffè speciale certificato, dunque il bollino. È la garanzia che in quelle confezioni ci sono prodotti con*

*una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il cliente.*