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.



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».*



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.