

## IN QUESTO NUMERO

- 2** EDITORIALE  
Roberio Silva in pole position
- 4** PANORAMA ITALIANO  
Importazioni in ripresa  
Potecchi nuovo Direttore  
Vendite Nestlé  
Cremcaffè cambia look
- 8** BORSE  
Fine anno con i botti
- 12** DISTRIBUZIONE AUTOMATICA  
Vending ed educazione alimentare  
No all'alcol nei distributori automatici
- 14** NEWSCAI PROTAGONISTA ANCHE A HOUSTON



Spedizione in A.P. -45% D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 2/DCB "TS" - Febbraio 2011

**Foodrinks**  
**uno**<sup>®</sup>  
**mai da solo!**

Confezione BAR da 200 unità.



*Uno è il gustoso biscottino in pastafrolla che accompagna caffè, creme e mousse, bevande solubili, gelati, sorbetti e tutto quello che la fantasia suggerisce!*

**Foodrinks crea prodotti per torrefattori e operatori horeca e vending: contattaci!**

tel. 0543 090113 fax 0543 090188  
info@foodrinks.it  
www.foodrinks.it blog.foodrinks.it





Editoriale

## Roberio Silva in pole position

Il candidato brasiliano favorito per la carica di direttore esecutivo dell'Ico

Ultimi ritocchi all'agenda della 106a sessione del Consiglio Internazionale del caffè, che si riunirà presso la sede londinese dell'Ico dal 28 al 31 marzo.

Tra i punti più importanti all'ordine del giorno, la recente entrata in vigore del nuovo Accordo Internazionale sul Caffè - Ica 2007 - operante dal 2 febbraio 2011, grazie al deposito degli strumenti di ratifica da parte del governo brasiliano. L'autorità suprema dell'Organizzazione farà il punto, in tale occasione, sullo stato di approvazione dell'Accordo da parte dei Paesi che ancora mancano all'appello.

Verrà sottoposta ad approvazione una serie di documenti connessi all'Ica 2007, tra i quali il Piano strategico di azione, le strategie di sviluppo, le regole dell'Ico, nonché le norme relative ai rapporti statistici, ai certificati di origine e agli indicatori di prezzo. Prevista inoltre la presentazione dell'Annual Review 2009/10, con la sintesi delle attività e le cifre salienti dell'annata caffearia trascorsa.

Il Consiglio prenderà inoltre in considerazione la richiesta di partecipazione avanzata dall'Iaco (Organizzazione Interafricana del caffè), in base alle disposizioni dell'articolo 5 del nuovo Accordo, che consente ai Paesi membri (previa adeguata notifica al Consiglio) di far parte dell'Organizzazione come gruppo.

Un ulteriore punto focale al centro dei dibattiti sarà l'iter per la designazione del direttore esecutivo, carica rimasta vacante dopo le dimissioni rassegnate da Néstor Osorio lo scorso autunno. Il Comitato dovrà esaminare le nomination avanzate dai Paesi membri e decidere, successivamente, se costituire un comitato (composto dai rappresentanti di sei paesi membri importatori e sei paesi membri esportatori), con il compito di vagliare le candidature e raccomandare, al Consiglio stesso (entro il 30 giugno 2011), un elenco ristretto, di cinque candidati al massimo, da invitare alla sessione di settembre, per presentare la propria candidatura.

Tra i papabili spicca sin d'ora il nome del candidato brasiliano Roberio Silva, dallo scorso aprile direttore del dipartimento del caffè (Dcaf) presso il ministero dell'agricoltura del suo Paese.

**Editore: NEWSCAI**  
di Elena Girolli & C. s.a.s.  
Aut. Trib. di Verona n. 1707 del  
04/04/2006

**Direttore responsabile:**  
Elena Girolli

**Redazione:**  
Vicolo del Castagneto n. 6,  
34127 Trieste-Italia  
tel.: +39 040 36 66 92  
fax: +39 040 63 26 69  
email: info@newscai.com  
www.newscai.com

**Responsabile progetto grafico:**  
www.matrisdesign.com

**Stampa:**  
Pigraf d.o.o., Izola - Slovenia

Niente in questa pubblicazione  
può essere riprodotto per intero  
o in parte senza il permesso  
scritto dell'editore (NEWSCAI)

**A**  
d'ANCAP

CREATED AND MADE IN ITALY



## la Tazza.



SISTEMA BREVETTATO



- + ANCORA PIU' BELLA CON COLORI BRILLANTI
- + EROGAZIONE PERFETTA
- + TEMPI DI MANUTENZIONE RIDOTTI AL MINIMO
- + FACILITA' DI INTERVENTO TECNICO
- + CIRCUITO IDRICO RAPIDAMENTE ASPORTABILE
- + GRANDE LONGEVITA' ALLE OSTRUZIONI DA CALCARE
- PREZZO ANCORA PIU' IMBATTIBILE

= *Revolution*  
**Frog**

E' QUI LA VERA  
**RIVOLUZIONE !!!**



Via Traversa Aia Tonda, 52 - 80147 Napoli (Italia) - tel. +39 081 19566349 fax +39 081 0605866  
[www.didiesse srl.eu](http://www.didiesse srl.eu) [info@didiesse srl.eu](mailto:info@didiesse srl.eu)

## ■ POTECCHI NUOVO DIRETTORE VENDITE NESTLÉ

Lorenzo Potecchi è stato nominato Direttore Generale (Head of Corporate Sales, secondo l'espressione inglese) della neonata Direzione Generale Vendite di Nestlé Italia. Nello svolgimento delle sue funzioni riporterà direttamente a Leo Wencel, Presidente e Amministratore Delegato Nestlé Italiana e Capo Mercato Gruppo Nestlé nel nostro Paese. Quarantatreenne, sposato con due figli, Potecchi è in Nestlé dal 2000.

## ARABICA

<b>SANTOS</b> NY2/3 15/17 ELISA	€ 3,77
<b>COLOMBIA</b> WASHED SUPREMO 18	€ 5,20
<b>INDIA</b> WASHED PLANT. AA 18	€ 4,50

## ROBUSTA

<b>INDIA</b> UNWASHED CHERRY AAA	€ 2,50
<b>INDONESIA</b> EK SPECIAL E.L.B. SELECTED	€ 2,57
<b>VIETNAM</b> UNWASHED 16 CLEAN	€ 2,35
<b>CONGO</b> HTM/N/M SELECTED	€ 2,86
<b>COSTA D'AVORIO</b> UNWASHED GR.1 16+	€ 2,35

I prezzi sono riportati da COGECO spa e si intendono per merce sdoganata resa franco destino iva esclusa.  
Per maggiori informazioni:  
[www.cogeco.it](http://www.cogeco.it) / T. +39 040363434



Panorama Italiano

# Importazioni in ripresa

L'andamento nel periodo gennaio-novembre 2010 conferma un trend di crescita

I dati relativi ai primi 11 mesi del 2010 – forniti con la consueta sollecitudine dal Cic (Comitato Italiano Caffè) – confermano il trend di ripresa delle importazioni delineatosi nell'arco dell'anno. Rispetto al pari periodo 2009, le statistiche evidenziano infatti una crescita del 2,07% degli sdoganamenti di caffè verde, che raggiungono il volume complessivo di 7.181.396 sacchi.

In termini di share di mercato, i Brasiliani Naturali (36,80%) prevalgono di misura sui Robusta (36,39%); in forte crescita la quota degli Altri

Dolci (36,80%), mentre cala drasticamente il contributo dei Colombiani Dolci (3,27%).

## Colombiani Dolci

Il loro import subisce un vero e proprio crollo (-40,02%), passando dai 385.517 sacchi del periodo gennaio-novembre 2009 ai 231.267 di quest'anno.

In flessione del 62,70% la Colombia, che scende da 205.844 a 76.762 sacchi. Ma arretrano anche la Tanzania (-11,49%, da 161.905 a 143.308 sacchi) e il Kenia.

## Sistema elettronico a SIM per il Deconto macchine da caffè Cialde e Capsule



Semplice, Economica e Flessibile!  
Per il controllo e gestione del tuo noleggio.



Programmatore SIM



BASIC, TERMO, HORECA



EASY



**NEW!** Anche per Macchine Acqua; Osmosi Frigo etc.

### Altri Dolci

Segnano l'incremento più significativo (+25,75%), da 1.324.394 a 1.665.412 sacchi. In forte recupero l'India, che risale a 912.097 sacchi dai 675.321 dell'anno scorso (+35,06%). Avanzano anche Nicaragua (+36,52%, da 44.081 a 60.179 sacchi), Honduras (+30,16%, da 171.488 a 223.201 sacchi), Guatemala (+19,91%, da 179.784 a 215.573 sacchi) e Perù (+26,16%, da 89.124 a 112.438 sacchi), mentre arretra la Costa Rica (-2,23%, da 62.150 a 60.765 sacchi).

### Brasiliiani Naturali

Con 2.601.346 sacchi importati nel periodo considerato tornano a essere, seppur di misura, la tipologia principale in termini di volumi importati; il tutto, nonostante un lieve calo sull'anno (-0,18%). Dal Brasile sono arrivati 2.475.332 sacchi di caffè ver-

de (-0,15%), dall'Etiopia 126.014 sacchi (-0,75%).

### Robusta

Subiscono una flessione del 2,84% scendendo da 2.647.340 a 2.572.257 sacchi. Andamenti divergenti per i principali fornitori. Il Vietnam incrementa i suoi volumi del 9,49%, per un totale di 1.422.582 sacchi, contro i 1.299.329 del pari periodo del 2009. Cresce anche il Camerun, da 151.883 a 175.710 sacchi (+15,69%). In calo, invece, l'Uganda (-33,23%, da 527.685 a 352.355 sacchi) e l'Indonesia (-13,3% da 484.444 a 420.013 sacchi).

### Sdoganamenti

Trieste ha sdoganato circa un quarto del verde importato in Italia (25,65%) tra gennaio e novembre, pari a un volume di 110.542.184 kg, in crescita del 3,76% rispetto allo stesso ar-

co temporale dell'anno passato. Alle spalle dello scalo giuliano troviamo, ancora una volta, Savona, con 95.808.527 kg (+4,62%) e Genova con 54.766.020 kg (-23,03%). Seguono Novara, con 40.969.906kg (+18,23%), e Napoli, con 36.978.343 kg (+8,65%).

### Lavazza sempre più internazionale

Lavazza pone due pietre miliari nelle sue strategie di espansione su scala globale. È cronaca recente, la notizia del closing dell'operazione, annunciata la scorsa estate, con la quale il gruppo piemontese ha acquisito il 7% del pacchetto di Green Mountain Coffee Roasters (Gmcr), l'innovativa torrefazione di Waterbury (Vermont), leader indiscusso del comparto americano del caffè porzionato, con i serving K-Cup, prodotti dalla controllata Keurig.

*Migliore il caffè,  
migliore il risparmio*



**T.C.I. SYSTEM** - temperatura controllo indipendente. Dispositivo elettronico di controllo della temperatura erogazione caffè a caldaia indipendente per ogni gruppo. Caldaia per vapore autonoma, con erogazione acqua calda miscelata da scambiatore di calore. La regolazione digitale della temperatura permette una microregolazione a step di 1 grado.

**SAVE ENERGY SYSTEM** - Economicità di energia. Consente all'operatore di gestire autonomamente accensione e spegnimento dei gruppi in ogni momento, mantenendo la temperatura e la pressione costanti, garantendo un elevato risparmio energetico.

### ■ CREMCAFFÈ CAMBIA LOOK

Cremcaffè, la storica degustazione triestina, si rifà il look per adattarsi ai ritmi e alle mode del XXI secolo. Un restyling avviato a inizio anno e destinato a concludersi a fine primavera, che verrà accompagnato da una contemporanea riqualificazione del personale.

Molte le novità, a partire dall'orario di apertura, che sarà esteso sino alle 23. L'offerta di prodotti serviti al pubblico verrà ampliata alla gastronomia veloce e ai vini. Il protagonista rimarrà naturalmente l'espresso, accompagnato dalla pasticceria artigianale. Vi sarà sempre, inoltre, la possibilità di acquistare miscele sfuse di caffè.

Dal punto di vista degli allestimenti è prevista una vera rivoluzione, con nuovi arredi, un'organizzazione più funzionale degli spazi e posti a sedere per i clienti.

Sparirà anche il famoso nastro trasportatore del banco, che si portava via le tazzine sporche: un accorgimento che fece epoca, velocizzando e razionalizzando il lavoro degli addetti, con rilevantissime economie d'esercizio.

Si scrive Cremcaffè e si legge Primo Rovis, il popolare imprenditore nativo di Gimino d'Istria (classe 1922), che inaugurò il bar più frequentato di Trieste, affacciato sulla centralissima Piazza Goldoni, nel lontano 1955, dopo avervi investito oltre 10 milioni di lire dell'epoca. Il Commendator Rovis, (noto anche per la sua meritoria opera filantropica) ha passato la mano nel 1989, cedendo la sua azienda (fondata nel 1950) alla Cogeco, ma rimane tuttora proprietario dei muri del locale. Da alcuni anni il marchio Cremcaffè è entrato nell'orbita della nota torrefazione austriaca Julius Meinl.



In virtù dell'accordo pluriennale di sviluppo e distribuzione sottoscritto per gli Stati Uniti e il Canada, Gmcr (attraverso Keurig) sarà il distributore esclusivo delle nuove macchine firmate Lavazza-Keurig, che utilizzeranno il sistema Lavazza A Modo Mio (il lancio è previsto nel 2012). Oltre all'espresso, le macchine saranno in grado di erogare anche il cappuccino italiano a base di latte fresco. È inoltre allo studio una collaborazione oltre i confini nord americani, in alcuni mercati selezionati, dove Lavazza potrebbe distribuire i sistemi a cialde Keurig. Dal Vermont al Tamil Nadu, lo stato più urbanizzato dell'India, nonché quello con la maggiore densità di imprese. È nel distretto di Sri City, non lontano dalla capitale Chennai (Madras), che Lavazza ha iniziato la costruzione del suo primo stabilimento

al di fuori dell'Italia, il cui completamento è previsto entro la prima metà del prossimo anno.

Il complesso, che comprenderà anche un training center, sorgerà all'interno di un'area di 40.000 metri quadrati e impiegherà 150 addetti, per un investimento complessivo di una ventina di milioni di euro. La fabbrica sfornirà inizialmente un migliaio di tonnellate di caffè torrefatto (tra macinato, caffè in grani e capsule) utilizzando quasi esclusivamente materia prima indiana, che verrà però lavorata, miscelata e tostata secondo criteri rigorosamente italiani.

Come ha spiegato Marco Lavazza (Development e Acquisition Manager), lo stabilimento è stato progettato secondo "i più avanzati standard costruttivi e garantiti da certificazione di qualità, con particolare attenzio-

**oemmecci**  
ricambi per macchine da caffè



[www.oemmecci.it](http://www.oemmecci.it) - [info@oemmecci.it](mailto:info@oemmecci.it)

**OEMMECCI S.n.c.** Via Petronio, 5 34015 MUGGIA (TRIESTE) Tel. +39 040 232255 - Fax +39 040 232464

ne all'innovazione, al rispetto dell'ambiente e alla qualità della vita all'interno del luogo di lavoro".

La produzione rifornirà dapprima i coffee shop della catena Barista-Lavazza (acquisita nel 2007) - che conta 230 punti vendita in una trentina di città indiane (nonché alcune location in Sri Lanka, Oman ed Emirati Arabi Uniti) - e i distributori automatici della società di Fresh & Honest (anch'essa di proprietà di Lavazza). Ma l'ambizione è quella di espandersi in seguito nel canale alimentare puntando dunque anche al target dei consumi domestici. Il tutto guardando non soltanto al mercato indiano, ma all'intera area dell'Asia-Pacifico.

### Illycaffè sugli schermi di Sky

Le telecamere di National Geographic Channel (canale 403 di Sky) sono entrate nello stabilimento illycaffè di Trieste per le riprese di una puntata di "Megafabbriche" (versione italiana della fortunata serie "Megafactories"), trasmissione che si propone di far scoprire alcune tra le realtà industriali di maggiore prestigio del made in Italy.

In primo piano, le moderne tecnologie utilizzate nella selezione dei chicchi e nel processo lavorativo, ma anche il lavoro degli esperti di Aroma-Lab e le attività dell'Università del Caffè, il centro di eccellenza creato da illy per promuovere e diffondere la cultura del caffè di qualità.

Il programma andrà in onda a primavera, in esclusiva su Sky.

### Caffè Musetti sponsor Cibc

Caffè Musetti sarà sponsor della decima edizione del Campionato italiano Baristi Caffetteria (Cibc), in programma a Carrara dal 6 al 10 marzo.

"Siamo contenti di partecipare attivamente a questa iniziativa, il cui protagonista indiscusso è il caffè espresso" ha dichiarato Stefano Rivò, Direttore Generale di Caffè Musetti. "È per noi un modo per valorizzare e diffondere la genuinità del nostro prodotto, da sempre sinonimo di unicità e tradizione, e promuovere Caffè Musetti

che è da quasi ottant'anni molto attento alla scelta delle materie prime, alla qualità del prodotto, e all'innovazione tecnologica".

L'azienda piacentina premierà il barman che realizzerà il cappuccino con la decorazione più originale o il disegno più innovativo con una confezione da tre chili di Grand Cru, una miscela di pregiati caffè speciali selezionati e tostati in grani per macchine da caffè espresso. Creato esclusivamente per i baristi, il Grand Cru di Caffè Musetti viene confezionato in atmosfera protettiva e sigillato con una particolare valvola di degasazione.

### Torna Caffè Italia

Si rinnova l'appuntamento con Caffè Italia - evento organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) e dall'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (Ice), in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac), nell'ambito di Foodex 2011, la più importante fiera agroalimentare in Giappone (Tokyo, Makuhari Messe, Hall 3, booth C01, 1-4 Marzo).

La seconda edizione di Caffè Italia darà ai visitatori l'opportunità di assaggiare sei diverse miscele di espresso italiano e di esprimere poi (novità assoluta) il proprio giudizio su un'apposita scheda di assaggio. La manifestazione ospiterà, inoltre, delle sessioni di formazione tenute da Chihiro Yokoyama, professionista notissimo in Giappone.

Carlo Odello, membro del consiglio dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e responsabile comunicazione dell'Inei sarà presente a Caffè Italia.

"La nostra missione è diffondere la cultura del vero espresso italiano e Caffè Italia è una grande opportunità - ha detto Carlo Odello - Il Giappone ha dimostrato di essere davvero sensibile all'espresso italiano: abbiamo ormai più di 300 assaggiatori nel paese. Di recente abbiamo lanciato corsi di Espresso Italiano Tasting in Cina e stiamo cercando partners in altri paesi asiatici come la Corea e la Thailandia".

### Riserva Speciale festeggia l'Anno Artusiano

A 120 anni dalla sua pubblicazione rimane la bibbia dei gastronomi italiani, nonché il libro più letto dagli appassionati e i gourmet di casa nostra. Stiamo parlando de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" di Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo, scrittore e critico letterario, nativo di Forlimpopoli, di cui ricorre quest'anno il centenario dalla morte. A inaugurare il calendario dell'Anno Artusiano sarà l'iniziativa "Un caffè con l'Artusi", fortemente voluta da Marco Paladini, presidente della torrefazione fiorentina Caffè Mocarico.

L'incontro - inserito nel calendario di "Fuori di Taste" e in programma sabato 12 marzo, ore 15.00, presso il Chiostro della Casa della Creatività di Firenze - vedrà la presenza di una platea di ospiti di prestigio, tra i quali, Beppe Bigazzi, Leonardo Romanelli, la conduttrice di Italia 7 Anna Maria Tossani (che modererà l'incontro) oltre, naturalmente, allo stesso Paladini.

L'evento sarà anche l'occasione per presentare la miscela Mocarico "Riserva Speciale", creata per questa importante ricorrenza e ispirata alla ricetta lasciata in eredità dallo stesso Artusi. La degustazione sarà accompagnata da dolci artusiani realizzati dallo chef Stefano Pinciaroli, del ristorante PS di Cerreto Guidi.

### Nuova Simonelli cambia Musica

Sono già on line le immagini di "Musica", l'ultimo nato tra i modelli di Nuova Simonelli, destinato alla fascia alta del mercato domestico.

Il video è stato realizzato con la partecipazione straordinaria di Stephen Morrissey, campione del mondo Wbc 2008. "Musica" - recita una nota stampa diffusa dall'azienda di Belforte del Chienti - apre le porte a una nuova generazione di macchine espresso, che nasce in un contesto dove modernità, innovazione e tecnologia costituiscono i fattori chiave del suo successo

## ICE FUTURES US

Data	Set 10	Dic 10	Mar 11
01-set	180,50	182,35	182,4
02-set	183,20	184,85	184,8
03-set	185,05	186,95	186,85
06-set	*		
07-set	190,70	192,30	192,70
08-set	193,10	194,55	195,20
09-set	189,15	190,70	191,75
10-set	188,25	189,80	190,85
13-set	187,50	189,15	190,35
14-set	193,70	195,30	196,25
15-set	192,65	194,15	195,05
16-set	190,35	191,80	192,75
17-set	187,85	189,30	190,70
20-set		181,95	183,55
21-set		182,90	184,35
22-set		179,95	181,55
23-set		181,65	183,10
24-set		180,60	182,20
27-set		182,25	183,85
28-set		188,95	190,30
29-set		185,75	187,25
30-set		183,05	184,55

\* Labor Day

## LIFFE

Data	Set 10	Nov 10	Gen 11
01-set	1617	1647	1662
02-set	1611	1641	1655
03-set	1604	1639	1655
06-set	1592	1617	1632
07-set	1595	1620	1639
08-set	1610	1635	1656
09-set	1574	1591	1617
10-set	1565	1583	1611
13-set	1562	1571	1600
14-set	1582	1591	1621
15-set	1620	1629	1660
16-set	1644	1653	1675
17-set	1660	1669	1695
20-set	1645	1654	1682
21-set	1660	1669	1696
22-set	1686	1696	1721
23-set	1726	1737	1764
24-set	1716	1727	1755
27-set	1725	1736	1764
28-set	1755	1766	1792
29-set		1737	1766
30-set		1722	1746



Borse

## Fine anno con i botti

New York conclude il 2010 ai massimi ultradecennali

Toro alla carica anche a dicembre nei mercati del caffè. In particolare nell'arena newyorchese, dove continua a spirare costantemente un forte vento rialzista, che ha sospinto le quotazioni agli ennesimi record ultradecennali, con la scadenza principale (marzo) sopra i 240 centesimi il 31/12. Un trend sostenuto da fondamentali solidissimi, sui quali continua a fare leva la grande speculazione internazionale, sempre attivissima nel comparto delle commodity, come ben testimoniato dall'evoluzione degli indici specializzati.

L'Ice Futures US registrava una performance positiva sin dalla prima seduta del mese, con marzo che guadagnava 235 punti chiudendo a 203,55 c/l. Tecnicamente, il mercato si manteneva all'interno di un'area di consolidamento, con i livelli di supporto e resistenza posti rispettivamente a 198 e 207 centesimi. Sul fronte dei paesi esportatori, la Federazione Nazionale dei Pro-

duuttori di caffè della Colombia tagliava ancora la propria stima per l'anno solare 2010 portandola a circa 9 milioni di sacchi, contro i 10-11 milioni ipotizzati a inizio 2010. Sempre nel Paese sud americano crescevano i timori per i danni arrecati dal maltempo portato dalla Niña, con bollettini meteo sempre più catastrofici.

Pausa interlocutoria il 2/12. La maggior parte dei player rimaneva alla finestra, in mancanza di una direzione precisa, e l'attività rimaneva limitata. La giornata si concludeva comunque con guadagni marginali. In Vietnam faceva nuovamente capolino la pioggia che tornava a ritardare le operazioni di raccolta.

I dati deludenti sull'occupazione americana contenuti nel Non Farm Payroll (ovvero le statistiche sul numero dei lavoratori dipendenti ad esclusione del settore agricolo, diffuso ogni primo venerdì del mese) raffreddavano gli

macchine per caffè  
**didiesse**

Frog electronic system

Via Luigi Volpicella, 43 - 80147 Napoli (Italia) - tel. +39 081 19566349 fax +39 081 0605866  
www.didiesse.srl.eu info@didiesse.srl.eu



**PROBAT**  
**BASIC**

**FORTE NEL PREZZO  
E NELLE PRESTAZIONI**



Da generazioni PROBAT è sinonimo di soluzioni personalizzate nell'ambito degli impianti di torrefazione. Con la tostatrice BASIC, disponibile in due grandezze di capacità, offriamo la nostra tecnologia di qualità in un nuovo segmento di prezzo. La chiave di BASIC è una combinazione di qualità, efficienza ed esigenze di mercato.

Con basic potrete contenere i costi di investimento ed allo stesso tempo, beneficiare del nostro vasto know-how nel settore della produzione del caffè.

I VOSTRI VANTAGGI:

- Prezzo
- Funzionamento a risparmio energetico grazie al sistema a ricircolo
- Impiego di componenti di alta qualità
- Comando completamente automatico, facile ed intuitivo
- Qualità, servizio e supporto PROBAT

BRUGGER S.r.l.

Via Maculani, 44 - 29121 Piacenza - Italia -

Tel. 0523/318083 - Fax 0523/314267 - Email: [brugger@bruggerweb.it](mailto:brugger@bruggerweb.it)

**BRUGGER**  
Member of PROBAT Group

[www.bruggerweb.it](http://www.bruggerweb.it)

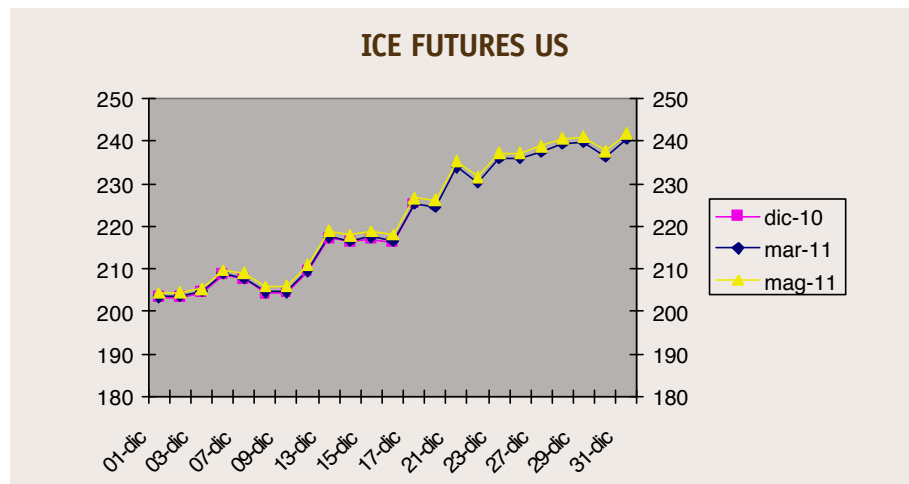
entusiasmi degli investitori, il 3/12. Il dollaro in calo contribuiva comunque a fornire propellente a tutte le commodity, compreso il caffè, che seguiva a salire (+110 punti sulle due scadenze più vicine), anche se i volumi rimanevano limitati.

Nuovo balzo verso l'alto il 6/12. Gli acquisti speculativi e le ricoperture so-spungevano le quotazioni, nonostante il rafforzarsi del biglietto verde. Un'ulteriore nota bullish proveniva dai commenti di un influente analista, intervistato dalla rete televisiva di notizie finanziarie e commerciali Cnbc. Marzo guadagnava 415 punti chiudendo a 208,95 c/l.

Partenza euforica il 7/12, grazie al clima positivo instauratosi dopo l'annuncio, da parte dell'amministrazione Obama, dell'estensione delle agevolazioni introdotte durante il mandato del presidente Bush. Il contratto benchmark arrivava a ridosso dei 212 centesimi, dove incontrava però un'area di resistenza, che incoraggiava le vendite invertendo il trend e la seduta si concludeva al ribasso.

Le migliorate prospettive dell'economia americana contribuivano a far risalire i rendimenti dei T-Bond inducendo un'ondata di liquidazioni in tutto il comparto delle materie prime, di cui risentiva inevitabilmente anche il contratto "C", che registrava le massime perdite giornaliere di tutto il mese (-325 punti su marzo). Dalle cifre di novembre sull'export brasiliano risultavano imbarchi per 2,9 milioni di sacchi, in calo rispetto al dato record di ottobre (3,11 milioni), ma in crescita del 23% rispetto allo stesso mese del 2009. Si profilava, intanto, in base alle proiezioni su dicembre, un dato record per il 2010, attestato attorno ai 33 milioni di sacchi. Chiusura mista il 9/12, con il contratto benchmark lievemente in rosso e tutti gli altri modestamente in nero, al termine di una giornata avara di sorprese, caratterizzata da un trading range limitato.

Le news dai Paesi esportatori rimanevano bullish. L'Istituto del Caffè della Costa Rica (Icafé) annunciava una rettificata al ribasso del 10% delle stime sul raccolto 2010/11. Il bilancio del



maltempo in Colombia si faceva sempre più pesante, con danni ingenti alle infrastrutture e centinaia di morti. In una conferenza stampa, il direttore esecutivo della Fedecafé Luis Genaro Muñoz Ortega delineava un quadro a tinte fosche (dovuto anche ai ritardi strutturali e all'incidenza delle malattie, oltre che ai problemi climatici) ipotizzando un raccolto 2011 inferiore, addirittura, ai 9 milioni di sacchi e una ripresa produttiva molto più lenta del previsto.

Il quadro contribuiva a far riprendere quota alla piazza newyorchese, che, dopo un lieve avvittamento su sé stessa nelle battute iniziali, tornava a salire il 10/12. Marzo guadagnava 505 punti sotto la spinta delle aggressive ricoperture attuate dagli operatori.

La decisione della banca centrale cinese di non toccare i tassi di interesse dava nuovo slancio ai mercati e il sentiment contagiava tutti i comparti fornendo un'ulteriore supporto anche all'Ice. Complice il dollaro debole, il 13/12, la scadenza principale perforava con facilità un livello di resistenza posto a 212 centesimi e volava a un intraday di 217,95, per chiudere 40 punti più sotto.

Giornata di quiete il 14/12, dopo la tempesta del giorno precedente. La mancanza di nuovi input portava a una performance neutra, con perdite contenute. In Brasile, Conab correggeva al rialzo dell'1,9% la sua stima sul raccolto 2010/11 portandola a 48,1 milioni di sacchi. Negli Usa, Kraft Foods, il secondo competitor americano dopo J.M. Smucker, annunciava rincari me-

di nell'ordine dei 35 centesimi per libbra sulle confezioni di caffè macinato e tostato, dopo un analogo ritocco dei listini deciso ad agosto.

Il 15/12, marzo compiva un'incursione in area 220 centesimi, ma mancavano i presupposti perché il rally proseguisse e l'andamento si ridimensionava. La chiusura era comunque in territorio positivo a 217,50 c/l.

Cresceva, intanto, l'attesa per la possibile introduzione da parte del Cftc (Commodity Futures Trading Commission) di nuove misure volte a limitare la partecipazione speculativa nei mercati dei derivati, ma alla fine il Congresso sospendeva la decisione rimandando tutto all'anno nuovo. Condizionato dall'attesa, l'Ice subiva un lieve calo il 17/12 (-0,4%), ma si trattava di un ripiegamento interlocutorio.

Nuovi report dal Brasile indicavano un possibile calo produttivo del 30% nella regione del Cerrado. Gli aggiornamenti provenienti dalla Colombia riferivano inoltre di una ripresa dei differenziali di prezzo per le migliori qualità. Tutte notizie che contribuivano ad alimentare la propensione rialzista. E il 17/12, le quotazioni tornavano a impennarsi violando alcune soglie tecniche, che scatenavano gli ordini automatici di acquisto. Marzo guadagnava il 4% (875 punti) raggiungendo i suoi massimi degli ultimi 13 anni e mezzo. La settimana natalizia si apriva in modo tranquillo, con una seduta di consolidamento (20/12), caratterizzata da un range ristretto e perdite lievi.

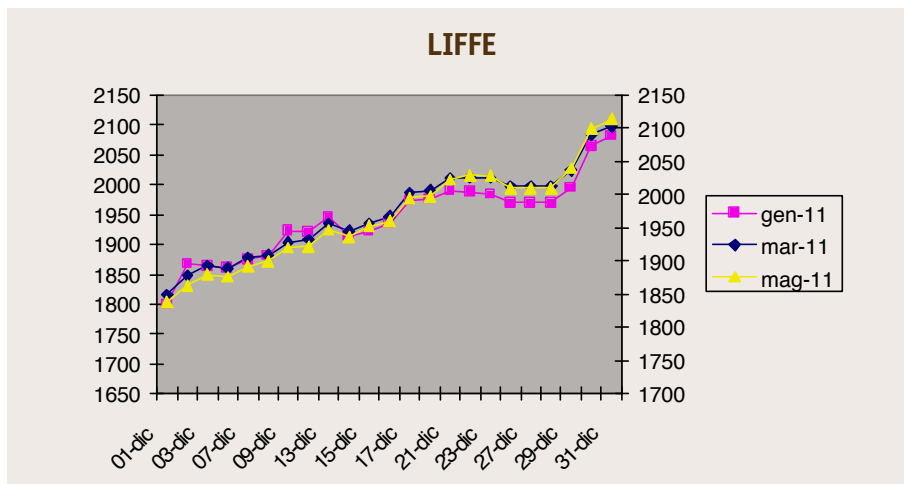
Ma non era ancora tempo per le vacanze. Il 21/12, la borsa americana cono-

sceva infatti un'altra giornata incredibile, con ulteriori guadagni superiori ai 900 punti su tutte le scadenze frontali. Marzo (diventato nel frattempo prima posizione) saliva di 920 punti a quota 233,85 c/l e il giorno successivo (22/12), nell'abbrivio, raggiungeva un intraday di 242,25 c/l, perdendo quota, successivamente, per effetto delle vendite speculative. La smania rialzista non si placava nemmeno all'antivigliata di Natale, con il contratto benchmark che guadagnava il 2,5%, chiudendo a 235,90 c/l.

Scarsa la partecipazione alla seduta del 27/12, non solo per le festività, ma anche per le tormentate di neve che si abbatterono sul nord-est degli Stati Uniti. Al di là dei volumi modesti (tipici di questo periodo dell'anno), il mercato della Grande Mela riprendeva il discorso da dove lo aveva lasciato qualche giorno prima, continuando a spingere al rialzo per tre ulteriori sessioni. Il 30/12 subentravano le prese di beneficio, ma l'anno si chiudeva al rialzo, con la scadenza principale, per la prima volta dal 1997, in area 240 centesimi. Il contratto "C" ha guadagnato oltre il 70% nell'arco del 2010: una delle migliori performance delle commodity nell'arco dei 12 mesi trascorsi. Dicembre ha segnato una svolta storica per l'Ice Futures US, con l'ammissione alla quotazione dei caffè brasiliani, seppur limitata agli Arabica lavati (despolpado) e semi-lavati (descascado), che verranno negoziati con uno sconto di 9 centesimi.

Le origini attualmente accettate a New York sono 19: Burundi, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, India, Kenya, Messico, Nicaragua, Panama, Papua Nuova Guinea, Perù, Repubblica Dominicana, Ruanda, Tanzania, Uganda e Venezuela.

Guadagni modesti, al Liffe, nella prima seduta del mese. La prima posizione toccava un minimo di 1.767 d/t, ma poi risaliva, emulando parzialmente New York, a 1.800 d/t. L'attività era modesta. I timori per il rallentamento delle operazioni di raccolta causato in Vietnam dal perdurare delle piogge continuavano a dare sostegno al mer-



cato. Il 2/12, il contratto per scadenza gennaio portava a casa forti guadagni, in virtù delle ricoperture dei fondi, tanto da superare quello per scadenza marzo determinando una temporanea situazione di mercato inverso. Il contango si ristabiliva sin dall'indomani. La settimana si concludeva comunque con guadagni nell'ordine dei 48 dollari sul contratto benchmark e il trend positivo si consolidava nelle riunioni seguenti. I fondamentali rimanevano costruttivi. Vicofa (l'associazione vietnamita del caffè e del cacao) riduceva del 10% la stima sulla produzione 2010/11, a 16,5 milioni di sacchi, a fronte di una previsione di 19,7 milioni da parte dell'analista tedesco FO Licht. I report dei commercianti riferivano, inoltre, di una forte incidenza percentuale di chicchi di piccole dimensioni. Cattive notizie giungevano anche dall'Indonesia, dove le forti precipitazioni causate, anche in questo caso, dalla Niña, ritardavano la maturazione del nuovo raccolto.

Il trend positivo proseguiva. Il 9/12, gennaio oltrepassava di slancio la soglia dei 1.900 dollari e terminava la giornata a 1923 d/t, con una nuova situazione di mercato inverso. Chiusura mista il 10/12, con un sostanziale consolidarsi dei guadagni conseguiti il giorno precedente. Ancora rialzi il 13/12, ma l'azione non reggeva il passo di New York e i volumi rimanevano limitati. I prezzi scendevano nelle giornate successive, rimanendo in un range ristretto, per risalire il 17/12, sotto l'influenza della borsa di oltreoceano. Le preoccupazioni per i ritar-

di nella commercializzazione del nuovo raccolto vietnamita seguitavano a fornire supporto alle quotazioni, che rimanevano in area 1.970-1.990 sino alla vigilia di Natale. L'Ice continuava a condizionare il Liffe anche nelle ultime tre sedute dell'anno fornendo la spinta necessaria per portare gennaio e marzo sopra la soglia dei 2.000 dollari.

La media mensile dell'indicatore composto Ico ha registrato, a dicembre, una crescita del 6% su novembre, raggiungendo quota 184,26 c/l: il livello massimo dall'ottobre del 1994. La media della seconda e terza posizione dell'Ice si è rivalutata del 7% arrivando a 221,51 c/l (valore più elevato dal settembre 1994).

Molto forti gli incrementi degli indicatori degli Arabica. I Colombiani Dolci si sono attestati a 261,97 c/l (+7,4%); gli Altri Dolci a 248,17 c/l (+6,3%); i Brasiliani Naturali a 204,25 (+7,2%). Fanno un passo in avanti, seppur più contenuto, anche i Robusta, a 94,09 c/l (+2,2%) e il Liffe (media della seconda e terza posizione) a 88,70 c/l (+2,7%).

La media annua dell'indicatore composto è stata, nel 2010, di 147,24 c/l, pari al 27,3% in più rispetto al 2009. A far registrare il balzo in avanti più significativo (+27,1%) è stato l'indicatore dei Colombiani Dolci, che raggiunge i 225,46 c/l. Altri Dolci e Brasiliani Naturali e New York sono cresciuti, nell'ordine, del 36,2%, del 33,3% e del 28,7%, rispettivamente a 195,96 c/l, 153,68 c/l e 165,20 c/l. Più modesti gli incrementi di Robusta (+5,6% a 78,74 c/l) e Liffe (+6,3% a 71,98 c/l).

### ■ "NO ALL'ALCOL NEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI"

Questo è quanto il presidente di Confida Lucio Pinetti afferma, raccogliendo la sollecitazione dell'Istituto Superiore di Sanità, che individua nell'alcol uno dei principali problemi che riguardano la fascia di popolazione in età giovanile. Secondo un'indagine che il Censis ha recentemente condotto per Confida, oltre il 40% degli italiani utilizzano distributori automatici di alimenti e bevande, sempre più apprezzati per la disponibilità 24 ore su 24 (punto di forza per l'87,3% degli utilizzatori), per la pulizia e l'igiene (81,9%), la qualità dei prodotti (76,8%), i tempi di erogazione (75,9%), la reperibilità nei luoghi frequentati abitualmente (75,4%), la varietà della scelta (73,9%), i sistemi di pagamento (72,2%), il non doversi relazionare con un commesso (64%), la dimensione delle porzioni (59,7%). Con oltre 2 milioni di macchine installate in Italia, una ogni 29 abitanti, il settore fattura oltre 2 miliardi di euro e impiega circa 35.000 addetti. L'Italia è tra i leader nella produzione di distributori automatici e di sistemi di pagamento di cui esporta oltre il 60%. Il dato inerente la produzione annuale di macchine automatiche si attesta infatti intorno ai 425 milioni di euro, di cui oltre 265 milioni riguardano le vendite all'estero (in particolare Francia, Spagna, Portogallo e Germania).



Distribuzione Automatica

## Vending ed educazione alimentare

Da un convegno un'importante proposta a favore del sociale

"Vending Responsabile per un'Alimentazione Consapevole". È una vera dichiarazione programmatica il titolo del convegno che si è tenuto, il 24 e 25 febbraio, nella prestigiosa cornice della Sala Conferenze di Palazzo Marini a Roma, organizzato dall'Associazione Italiana della Distribuzione Automatica -Confida e dall'Associazione Culturale "Giuseppe Dossetti". Scopo dell'incontro: far comprendere, attraverso i contributi qualificati di vari specialisti di diverse discipline, che le buone abitudini alimentari dipendono dall'adozione di uno stile di vita cor-

retto, prima ancora che dalla quantità e qualità del cibo che assumiamo. Una mission educativa, alla quale il settore del vending, in virtù della sua presenza capillare sul territorio, può dare un contributo importante, anche come medium di comunicazione.

### Gli invitati

Fittissimo il programma della due giorni romana, che ha visto succedersi esponenti del mondo scientifico-sanitario e della società civile, uomini politici, amministratori pubblici, economisti, responsabili delle associazio-



Ricerca e sviluppo sempre in evoluzione



[www.bruggerweb.it](http://www.bruggerweb.it)

BRUGGER S.r.l. - Via Maculani, 44 - 29100 Piacenza - Italia - Tel. 0523/318083 - Fax 0523/314267 - Email: [brugger@bruggerweb.it](mailto:brugger@bruggerweb.it)

ni di settore.

A fare gli onori casa, Ombretta Fumagalli Carulli, Presidente Ass. "G. Dossetti: i Valori", Claudio Giustozzi, Segretario Nazionale della stessa Associazione, e Lucio Pinetti, Presidente Confida.

L'apertura dei lavori è stata affidata al senatore Cesare Cursi, Presidente della X Commissione Permanente del Senato, Industria, Commercio e Turismo. Tra i relatori, Piero Angelo Lazzari (Direttore Confida), Luciano Venturini (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), Luigi Cataldi e Alessandro Caruso (Policlinico A. Gemelli, Roma), Emanuele Scafato (direttore Osservatorio nazionale alcol), Silvio Borrello (Direttore della Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione al Ministero della Salute), Antonino De Lorenzo (Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"), Mariano Vincenzo Giacchi (Università degli Studi di Siena), Giuseppe Morino (Ospedale Pediatrico Bambin Gesù, Roma; A.D.I. Lazio), Nicolò Merendino (Università degli Studi della Toscana)

### Quante calorie nel distributore?

Tra i temi in primo piano, i risultati in anteprima di un nuovo studio di Confida, volto a quantificare l'apporto calorico degli alimenti contenuti nei distributori automatici delle scuole di ogni ordine e grado.

Coinvolti, in tutto, 12.203 alunni di tutta Italia, per un totale di 6.111 erogazioni giornaliere di vari tipi di prodotti (di cui 1.036 di acqua). È emerso che ogni alunno genera un'erogazione quotidiana pari a 0,5, corrispondente a circa 65 calorie. Senza considerare le erogazioni di acqua, ogni giorno, sono somministrate, a

ciascun studente, circa 155,5 calorie. "Si tratta di dati del tutto in linea con valori nutrizionali coerenti, a dimostrazione, ancora una volta, che l'obesità è un problema multifattoriale, che non si contrasta con il proibizionismo - ha spiegato Lucio Pinetti - Solo investendo nell'informazione e nella cultura a corretti stili di vita si può incidere sulle abitudini e migliorare i comportamenti alimentari dei giovani".

In questa prospettiva, il vending rappresenta un settore importante e particolarmente adatto, data l'ampia dislocazione dei distributori automatici, ad accrescere l'attenzione verso l'educazione alimentare, il consumo consapevole e l'ambiente, con l'obiettivo di diffondere, a tutti i livelli, la percezione del bene salute come prioritario.

"Due sono gli insegnamenti che abbiamo appreso dal nostro recente passato e di cui dobbiamo tener conto per il prossimo futuro - continua il presidente - Intanto, la sporadicità delle azioni non può che portare a risultati limitati; secondariamente è del tutto inefficace imporre determinati prodotti, quando manca una diffusa consapevolezza di stili di vita sani e di prassi alimentari corrette. Da qui l'esigenza di condividere e diffondere innanzitutto valori, prima ancora che progetti".

In tale ottica si colloca anche la proposta avanzata da Claudio Giustozzi, nel suo intervento "Lascia un caffè pagato".

### Caffè pagato

"L'usanza napoletana di lasciare un caffè pagato per chi non se lo poteva permettere - ha spiegato Giustoz-



zi - era un gesto semplice e quotidiano di sensibilità verso i problemi del prossimo. Ci piacerebbe riportarlo metaforicamente in auge in tutta Italia usando un veicolo di comunicazione nuovo: quello dei distributori automatici, che per diffusione e capillarità raggiungono un elevato numero di persone. Si staziona davanti alle macchinette dai 5 ai 10 minuti ed è quindi è più facile che vengano letti i messaggi lì affissi, piuttosto che i cartelloni pubblicitari per strada. Il nostro obiettivo, supportati dai fornitori dei distributori stessi, sarà quello di organizzare una serie di iniziative, la cui eco venga diffusa anche tramite le macchinette".

Da Giustozzi, un'ulteriore proposta a favore del Terzo settore, illustrata in un'intervista al quotidiano online Affaritaliani "Stiamo lavorando anche all'ipotesi di devolvere parte dell'incasso delle macchinette alle onlus: chiederemo che i soldi incamerati dal 2% dei distributori in tutta Italia siano dati alle associazioni. Abbiamo aperto un confronto serio su questo tema e la disponibilità c'è".

Il segreto del caffè di successo



[www.pulycaff.com](http://www.pulycaff.com)



NSF Protocol  
P152 Health Effects  
and Corrosivity of  
Commercial  
Espresso Machine  
Chemical Cleaners

- VALORE AGGIUNTO ALLA TUA MISCELA
- IL GUSTO PULITO DELL'ESPRESSO

*Pulitori certificati per macchine caffè espresso macinini e montalatte*



**ASACHIMICI**  
food industry Cleaners

26039 Vescovato (Cr) Italy  
infoline +39.0372.830494  
faxline +39.0372.830029  
e-mail: info@asachimici.com



Fiere ed eventi

## Newscai protagonista anche a Houston

La metropoli texana ospiterà la XXIII convention Scaa

Fervono i preparativi in vista della XXIII convention annuale della Scaa (Specialty Coffee Association of America), in programma dal 28 aprile al 1° maggio a Houston, presso il George R. Brown Convention Center. Un evento al quale Newscai sarà presente, ancora una volta, da protagonista, con un proprio stand e un numero di Coffee-Trend magazine interamente realizzato in lingua inglese e spagnola, che verrà distribuito capillarmente, in migliaia di copie, per tutto l'arco della manifestazione.

### Le cifre

La più grande rassegna di oltreoceano dedicata al mondo del caffè di qualità ha richiamato nell'edizione 2010 (andata in scena al Convention Center di Anaheim, in California) oltre 8mila visitatori (per oltre un quinto stranieri) e circa 430 espositori, che hanno allestito i loro stand su uno show floor di 14mila metri quadrati. Molto vasta la gamma di merceologie rappresentate, che abbraccia tipicamente l'intera filiera, dal chicco alla tazzina, comprendendo anche i servizi alle imprese e i prodotti accessori. Ampio e diversificato pure lo spettro dei partecipanti,

con tutti i grandi nomi dell'industria americana (tra le realtà presenti alle ultime edizioni, Kraft Foods, Sara Lee, Coca-Cola, Dunkin' Brands, McDonald's e Starbucks).

### Il Simposio

Parallelamente alla fiera si svolgerà, il 27 e il 28 aprile, nella cornice dell'Hotel Hilton Americas, il Simposio 2011. "Nuovo contesto, nuove sfide" – questo il claim dell'evento – analizzerà l'attuale difficile momento del mercato del caffè chiamando a raccolta un panel di esperti internazionalmente noti. Annunciate novità per quanto riguarda il format congressuale, con una formula più agile, che privilegerà il dialogo e la condivisione delle esperienze.

### Brasile protagonista

Il Paese ospite d'onore della rassegna di quest'anno sarà il Brasile, al quale saranno dedicati eventi e animazioni nei momenti clou della kermesse texana. Varie presentazioni faranno conoscere al pubblico le peculiarità delle diverse regioni di produzione e le caratteristiche specifiche dei loro caffè. Sul fronte congressuale è annunciata la presenza di personalità di prestigio,

tra le quali Carlos Brando, uno dei più grandi esperti al mondo nel campo della promozione dei consumi.

Si calcola che la delegazione brasiliana (tra produttori, commercianti, torrefattori e rappresentanti delle istituzioni pubbliche) supererà il centinaio di persone.

### Highlight

Si rinnova quest'anno l'appuntamento con la Roasters Guild Coffees of the Year Competition. La gara vede in lizza alcuni tra i migliori caffè del mondo, che verranno valutati da giudici internazionali di grande fama e autorevolezza. Tra le altre highlight dell'evento 2011, la Roasters Choice Competition (dedicata al caffè torrefatto) e la Best New Product Competition, nonché le finali del United States Barista Championship, dalle quali uscirà il campione americano che rappresenterà gli Usa al prossimo Wbc.

### Nca a New Orleans

Dal 18 al 19 marzo i riflettori saranno invece puntati sulla Nca (National Coffee Association), la più vecchia associazione americana nel settore del caffè, che festeggia, quest'anno, il secolo di vita. La convention del centenario si svolgerà a New Orleans nella storica cornice dell'Hotel The Roosevelt. La manifestazione avrà un prologo il 16 marzo, con una giornata di volontariato a favore della ricostruzione post-Katrina.

A inaugurare la convention, due giorni più tardi, un'importante ribalta mediatica, con la presenza del popolare conduttore televisivo Willard Scott, che trasmetterà, in diretta dal Roosevelt, una puntata della celebre trasmissione "The Today Show".

Sarà quindi la volta del presidente e ceo di Starbucks Howard Schultz, che terrà il keynote inaugurale.

Tra gli oratori di prestigio invitati all'evento il presidente dell'Anacafé (l'Associazione del Caffè del Guatemala) Ricardo Villanueva Carrera, il presidente del consiglio esecutivo dell'Associazione 4C Diego Pizano, lo storico Mark Pendergrast e il già citato Carlos Brando

# ASKO



*piccoli piaceri*



medium  
mini  
mignon



**Thai Break**  
Coffee & Ginseng Drink



**Foodrinks**  
Il BuonGusto è tutto. 

[www.foodrinks.it](http://www.foodrinks.it)