CoffeeTrend magazine

www.newscai.com

Espressamente per torrefattori

N. 86 Luglio 2014

CoffeeTrend - Spedizione in A.P. - 45%, D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1, comma 2/DCB "TS" - Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/Compatto - Luglio 2014
POSTE ITALIANE S.p.A.

I.L.CAFFÈ IN LATTA...

FA VOLARE ALTO IL TUO BRAND

realizzando la più prestigiosa confezione con il tuo marchio

VI PRESENTIAMO UN NUOVO SERVIZIO:
LATTINA 250 g€ CON VOSTRO MARCHIO

...si, è proprio così, personalizzando la lattina con il tuo marchio applicato con metodo esclusivo, ti consente di ottenere, con investimenti minimi, la più prestigiosa confezione di caffè ,nobilitando il tuo marchio e la tua azienda.

- investimento minimo
- flessibilità massima, possibilità di realizzare più marchi con il minimo investimento
- totale eliminazione dello stoccaggio
- stampa con grafica ad altissima definizione (lucida, opaca, metallizzata o sfumata)
- massima possibilità grafica rispetto alla litografia su lamiera
- la migliore conservazione per il prodotto (sottovuoto compensato con azoto)

Specialized in Espresso Coffee Productions

I.L.CAFFÈ GENERAL COFFEE PRIVATE LABELS DIVISION

Industria Ligure Caffè s.r.l. Via Leonardo da Vinci, 25/A - 16030 Avegno (GE) ITALY
Tel.: +39 0185 79090 / +39 0185 727280 - Fax.: +39 0185 79280 www.ilcaffe.it email:info.caffe@ilcaffe.it

petroncini
impianti dal 1919

Products and Services

We design, produce and install all over the world complete turn-key plants for the coffee processing starting from green coffee cleaning, roasting, grinding, storaging and product handling.

We have at disposal for our customers a **Technological Coffee Competence Centre** with lab, cup tasting and pilot plants where we can carry out product tests and trials. Furthermore we offer specific consultancy on the coffee production processes in order to obtain the desired final product.

Prodotti e Servizi

La Petroncini Impianti Spa progetta, realizza e installa in tutto il mondo impianti completi chiavi in mano per la lavorazione del caffè a partire dalla pulitura del caffè verde, tostatura, macinatura, stoccaggi e sistemi di movimentazione prodotto.

La Petroncini Impianti Spa dispone di un **Centro di Competenza Tecnologico del Caffè** con laboratorio analisi, sezione assaggi e impianti pilota installati a disposizione dei clienti per l'effettuazione di prove e test sul prodotto. Inoltre si offrono consulenze specifiche sui processi di trasformazione del caffè per ottenere il risultato finale desiderato.

Coffee Roaster Machines for ALL SIZES

www.petroncini.com

Petroncini Impianti S.p.a. • Via del Fantino, 2/A 44047 • S.Agostino (FE)
Tel. +39 0532-350076 • Fax +39 0532-846721 • info@petroncini.com • www.petroncini.com

Sommario

5 EDITORIALE

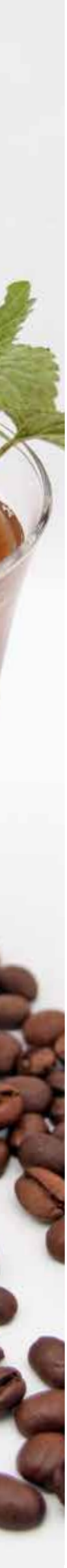
6 FIERE ED EVENTI
Doppia tappa a Seattleu

18 SPECIALE INTERPACK
Una fiera Mondiale

28 PAESI CONSUMATORI
Consumi Brasiliani in calo

38 INDICE INSERZIONISTI

Editoriale



Torniamo a occuparci di stime produttive – riprendendo e allargando quanto già descritto in un precedente editoriale, pubblicato su Molto Tostato. Nel suo più recente report mensile (giugno), l'Ico indica una produzione 2013/14 pari a 145,2 milioni di sacchi, virtualmente invariata sull'anno precedente. Al calo degli Arabica (-4%) – dovuto principalmente all'impatto della ruggine del caffè (Hemileia vastatrix, nota anche con il nome comune spagnolo di roya, N.d.R.) sui raccolti di numerosi paesi dell'America latina – fa riscontro un incremento del 6% dei volumi di Robusta, cui ha contribuito, in modo determinante, il raccolto record del Vietnam, oltre che un'annata comunque buona in Indonesia.

Il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) lavora, come di consueto, su cifre nettamente superiori. Nella sua prima circolare semestrale per il 2014, il dicastero di Washington quantifica la produzione mondiale in 150,145 milioni di sacchi, in consistente calo (quasi 5 milioni di sacchi in meno) rispetto al dato, senza precedenti, di 155,140 milioni di sacchi del 2012/13. Diminuisce l'output di Arabica (-5,3%), che scende a 86,391 milioni e, seppur lievemente (-0,3%), anche quello di Robusta, che si attesta a 63,754 milioni. La flessione dipende, in primo luogo, dall'annata negativa del Brasile (3,9 milioni di sacchi in meno rispetto alla produzione record 2012/13 di 57,6 milioni) e dell'Indonesia (9,5 milioni, contro i 10,5 dell'annata precedente), nonché dai cali subiti dall'India e da alcuni paesi centro americani. In netta ripresa, invece, la Colombia, che risale a 11 milioni di sacchi (+1,1 milioni). La produzione del Vietnam sfiora i 29 milioni di sacchi: quasi 2,5 milioni in più rispetto al precedente record, stabilito nel 2012/13.

L'analista specializzato FO Licht stima, dal canto suo, la produzione mondiale 2013/14 in 151,2 milioni di sacchi, ossia 2,2 milioni in meno rispetto al 2012/13. Il raccolto di Arabica è di 87,2 milioni, contro i 90,1 dell'annata precedente (-3,2%).

La produzione di Robusta raggiunge i 64 milioni di sacchi crescendo dell'1% circa.

Guardando ai singoli paesi, il raccolto brasiliano 2013/14 viene calcolato in 53,6 milioni di sacchi, di cui 39,5 di Arabica e 14,1 di Robusta, contro i 55 milioni del 2012/13.

Sorprendentemente, la produzione del Vietnam viene data pari a soli 25,8 milioni di sacchi. In base all'analisi dei volumi di caffè giunti nei porti d'arrivo, Licht ritiene infatti irrealistiche le stime fornite da altre fonti, con dati che arrivano sino a 30 milioni di sacchi.

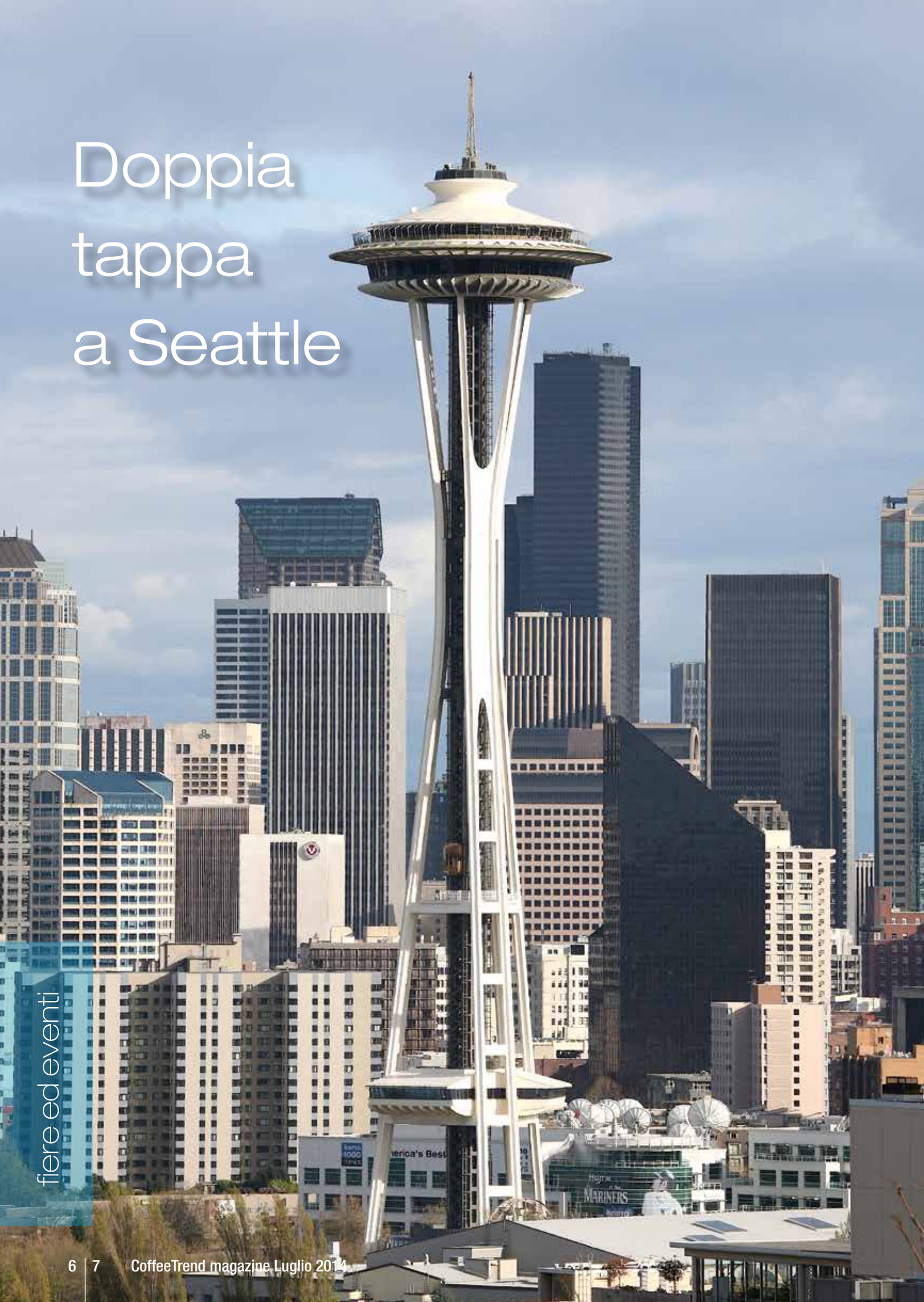
Appare, in compenso, fiduciosa quanto alle prospettive per il 2014/15, fondando il suo ottimismo sul positivo andamento climatico e sull'espansione in atto delle superfici coltivate, che compensa la minor produttività legata al crescere dell'età media degli arbusti. L'Indonesia mantiene la sua terza posizione nella graduatoria mondiale, con una produzione di 12,2 milioni di sacchi, davanti alla Colombia, con 11,5 milioni.

Il contributo dell'Africa rimane pressoché invariato, a 16,3 milioni di sacchi: il raccolto di Arabica scende dai 9,3 milioni del 2012/13 a 9 milioni; quello di Robusta sale a 7,3 milioni da 7,1. Etiopia (6,4 milioni) e Uganda (3,95 milioni) si confermano i due principali produttori di questo continente.

Bilancio negativo, invece, per l'area del Messico e dell'America centrale, dove il flagello della roya ha fatto scendere la produzione a 16,8 milioni di sacchi: 3,1 milioni in meno rispetto all'annata precedente, con conseguenze particolarmente gravi in Messico (-1,2 milioni di sacchi) ed El Salvador (-500.000 sacchi).

Colpito dalla ruggine anche il 40% circa delle piantagioni del Perù. La produzione è scesa, nel 2013/14, a 4,1 milioni di sacchi, contro i 4,2 dell'anno scorso e i 5,4 del 2011/12. Per il 2014/15, il Ministero dell'Agricoltura del paese andino prevede una parziale ripresa, mentre il Consiglio nazionale del caffè appare ancora pessimista. ■

Doppia tappa a Seattle



L'evento annuale Scaa torna nella Emerald City per due edizioni consecutive

Per il suo 27° evento annuale – andato in scena dal 24 al 27 aprile – la Scaa è tornata a fare tappa a Seattle. E questa volta si tratta di una tappa doppia, poiché anche l'evento 2015 si terrà nella Emerald City ("Città Smeraldo"), complice la sponsorizzazione biennale di Starbucks. La più grande catena di caffetterie del mondo, che a Seattle ha la propria sede e che in questa città aprì il suo primo storico locale, nel 1971, è stata infatti l'Official Host Sponsor per quest'anno e farà il bis anche nella 28a edizione, in programma, il prossimo anno, dal 9 al 12 aprile.

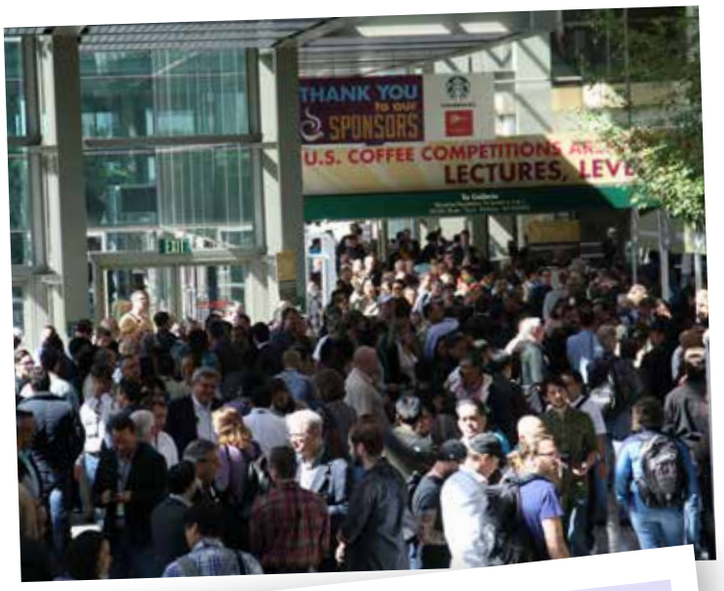
Un'ulteriore importante sponsorship è stata quella del Perù, paese produttore in primo piano, che ha organizzato, nell'ambito della rassegna, numerosi momenti di animazione e

energy
Software ERP per le società di Torrefazione

Energy nasce dove stai tu: nel cuore del mercato della torrefazione. E da vent'anni sviluppa sofware gestionale a stretto contatto con il mondo del caffè. Per gestire le risorse interne dell'azienda, metterle in rete con la soluzione cloud, presidiare la relazione con i clienti attuali, sviluppare le nuove potenzialità di mercato. Un prodotto modulare nato e cresciuto nel settore della torrefazione, per farti crescere nel mondo del caffè. **Energy. La miscela del tuo business.**

info: +39 02 4880202
encodata@encodata.it / www.encodata.it
Encodata S.p.A. Via Fermi, 44 - 20090 Assago (MI)

encodata S.p.A.
soluzioni per l'informatica



approfondimento dedicati alle proprie realtà produttive.
"Il Perù è entusiasta di essere stato scelto come ospite d'onore della convention 2014 – ha dichiarato il presidente del Consiglio Nazionale del Caffè Anner Roman Neira – abbiamo voluto presentare, in questa occasione, il meglio del nostro paese e spiegare l'importanza rivestita dalla coltura del caffè, fonte di sostentamento per migliaia di piccoli produttori".

Simposio alla sesta edizione

Anche quest'anno, la kermesse fieristica è stata preceduta dallo Scaa Symposium giunto alla sua sesta edizione. L'intenso programma di due giorni (23 e 24 aprile) ha visto avvicendarsi, alla tribuna del centro conferenze del Washington State Convention Center, ben 21 oratori, per un totale di 26 contributi. A ogni sessione ha fatto seguito uno spazio dedicato ai dibattiti e alle domande da parte del pubblico.
L'interazione è proseguita – al termine della seconda giornata – con i Discussion Salons, dove il pubblico partecipante, diviso in piccoli gruppi, ha potuto confrontarsi direttamente con gli oratori, riprendendo e approfondendo i temi trattati nelle presentazioni.
Il focus tematico del Simposio si è concentrato, quest'anno, sull'anello finale della catena produttiva, ossia la somministrazione della bevanda al pubblico. Muovendo da un approccio olistico, le trattazioni sono state volte a dimostrare come la creazione di valore aggiunto a valle della filiera sia essenziale per portare benessere e prosperità anche a monte della filiera stessa. "Vendere un caffè migliore per vendere meglio il caffè": questo lo slogan lanciato dal direttore esecutivo Scaa Ric Rhinehart nel suo keynote. Il programma ha spaziato in temi quali l'analisi e la percezione sensoriale, l'evoluzione del concetto di caffè (inteso come locale) nel corso della storia, la qualità, la scelta e la sostenibilità del latte (ingrediente fondamentale in caffetteria, specie negli States). Sul

PH & AD - PROTOCOL.IT

www.cappellinicaffe.it

cappellini

fronte della produzione si è tornati, a un anno di distanza, a fare il punto sull'emergenza roya, cercando di fare un primo bilancio sui risultati concreti ottenuti nella lotta a questa terribile avversità agricola.

Caffè e cinque sensi

La prima sessione del Simposio è stata una carrellata sullo stato dell'arte della scienza sensoriale applicata alla valutazione della qualità del caffè. Una tematica complessa e affascinante, affrontata attraverso il contributo di specialisti di diversa formazione e background.

Gail Civille – fondatrice e presidente di Sensory Spectrum Inc. – è stata, sin dagli anni sessanta, tra i pionieri di questa scienza ed è ormai prossima ai cinquant'anni di professione come cup taster nel settore del caffè (iniziò come assaggiatrice per General Food nel 1965). Profonda conoscitrice dei meccanismi fisiologici e psicologici, che sovrintendono alla percezione del gusto e degli aromi, Civille ha sviluppato, nell'arco del suo intervento, due concetti chiave. Il primo è quello della multisensorialità nella valutazione del prodotto. La degustazione di una tazzina di caffè è cioè un'esperienza che coinvolge tutti cinque sensi: anche la vista, l'udito e il tatto, dunque, oltre al gusto e all'odorato. Ciò fa sì che si crei una fitta rete di interrelazioni sensoriali, rese ancora più complesse dalla personale elaborazione che ciascuno di noi compie delle informazioni percepite, sulla base delle proprie preferenze, competenze, inclinazioni e abitudini.

Il secondo è quello degli abbinamenti di gusti e aromi e del modo in cui essi possono contribuire a migliorare, arricchire – addirittura esaltare – l'esperienza della degustazione. Di qui l'idea di utilizzare gli strumenti messi a disposizione dall'analisi sensoriale per trovare accoppiamenti di gusto in grado di valorizzare il caffè e le altre bevande a base di espresso, tenendo presente il tipo di origine o miscela utilizzato, il grado di

LAPICCOLA
GRANDE ITALY

NEWS!
CECILIA SPEED

Macchine per caffè espresso a cialde - Espresso & Tea pods machines

100% handmade in Italy - lapiccola.it

tostatura e gli ingredienti aggiunti (panna, creme, liquori ecc.). I test effettuati su un panel di esperti e di consumatori americani ha dato risultati molto interessanti, che potrebbero costituire la base per la creazione di menu di caffetteria dove a ogni bevanda calda corrisponda un abbinamento a un determinato tipo di prodotto (pasticceria, snacks e, addirittura, cibi salati). Nell'ultima parte del suo intervento, Civille si è spinta ancora più là parlando anche di analisi sensoriale e psicologia applicate all'ambiente di degustazione del caffè e alle molteplici culture di gusto esistenti nel mondo. Un concetto ripreso – come vedremo tra poco - anche da altri oratori del Simposio.

Abbinamenti sinestetici

La scienza insegna che la percezione gustativa dipende dall'integrazione di numerose informazioni (non solo gustative elementari, ma anche olfattorie, tattili, termiche ecc.), che avviene, molto probabilmente, a livello dell'insula e della corteccia orbitofrontale.

Tali interazioni sono da anni al centro degli studi di Charles Spence, il popolare docente dell'università di Oxford si occupa, nelle sue ricerche, di integrazione multisensoriale e cross-modale. Nel contributo presentato a Seattle, Spence ha illustrato il modo in cui tutti i sensi influiscono sulle sensazioni gustative e olfattive, attraverso combinazioni estremamente complesse e ancora poco conosciute. Ciascuno di noi ha delle preferenze innate, che dipendono, a loro volta, dall'esperienza, dalla conformazione delle papille gustative e degli altri organi sensoriale, nonché – last but not least – dalla stessa dieta osservata dalla madre durante la gravidanza, che fornisce anch'essa, secondo alcune teorie, un imprinting fondamentale. Il nostro giudizio organolettico dipende, tuttavia, da una molteplicità di sollecitazioni sensoriali. Varie ricerche ed esperimenti hanno dimostrato, ad esempio, come la percezione del gusto del caffè sia in-

SIMONETTISTUDIO

NEL SUO **PICCOLO** IL PIÙ GRANDE

COMPATTO. POTENTE. ITALIANO.

Progettato per le piccole torrefazioni, i laboratori, i coffee shop e le drogherie, Angel unisce in poco spazio le caratteristiche dei macinatori industriali Colombini. Con macine in carburo di tungsteno, durezza Vickers 1300, si possono produrre oltre 70 tonnellate senza doverle sostituire. Altissima precisione, regolazione micrometrica continua, affidabilità e robustezza. Angel è in grado di produrre fino a 90 Kg/h di macinato anche a ciclo continuo per piccoli lotti. Un miracolo? No, Angel di Colombini.

angel by Colombini

COLOMBINI
La scienza della macinazione

ICOPERFEX s.n.c. | info@icoperfex.it | www.icoperfex.it
via A. De Francisco, 130/16 10036 Settimo T.se (TO) Italy
tel +39 (0) 118211407 fax +39 (0) 118958221

fluenzata anche dalle caratteristiche della tazzina in cui la bevanda viene servita: lo spessore, le dimensioni, la forma, il peso, la consistenza tattile del materiale e la sua conduttività al calore. L'analisi può essere estesa (come già osservato da Gail Civille) all'intero contesto circostante: la gradevolezza e il confort del locale, il tipo di sedie, i suoni e i rumori in cui siamo immersi. Come possiamo tener conto di tutto questo per migliorare l'esperienza della degustazione? Le sperimentazioni sin qui condotte hanno percorso strade insolite e innovative. Come la ricerca di abbinamenti sinestetici tra tonalità musicali e note di gusto, illuminazione e intensità aromatica.
Per quanto riguarda il caffè possiamo citare l'esperimento condotto da Starbucks, in occasione del lancio del solubile "Via". La multinazionale americana ha affidato a dei compositori il compito di creare un sottofondo musicale, le cui variazioni melodiche e tonali contribuiscono (o dovrebbero contribuire) a migliorare la degustazione del prodotto esaltando le sensazioni percettive.

Quanto sappiamo sul latte?

Quanto sanno i baristi americani del latte che versano generosamente negli abbondanti beveroni lunghi, tanto amati dai consumatori di oltreoceano? Non moltissimo, a quanto pare. Spesso, il minimo indispensabile. Per ovviare alla lacuna, il Simposio 2014 ha deciso di dedicare a questo ingrediente un focus specifico con la partecipazione di ben sette esperti di filiera.
Molto seguito l'intervento di Thom Huppertz, uno studioso olandese operante presso l'istituto Nizo di Ede, una delle più importanti istituzioni indipendenti di ricerca in campo alimentare a livello europeo. Huppertz, che è anche titolare di una cattedra di Scienza e Tecnologia Casearia presso la South Dakota State University, ha descritto le trasformazioni fisico-chimiche che intervengono nella struttura del latte quando viene schiumato o montato, con una particolare at-

tenzione al modo in cui l'omogeneizzazione incide sul risultato finale, in termini di gusto e consistenza.
Grande interesse anche per la storia di Richard e Jill Smith, fondatori di Pure Éire Dairy, azienda localizzata nello stato di Washington, che produce latte bio di alta qualità (certificato Usda), nel rispetto di rigorosi protocolli ambientali e di tutela degli animali. L'interessante racconto ha fatto conoscere al pubblico del simposio le difficoltà che si incontrano nel creare e organizzare un'azienda zootecnica di questo tipo, nonché nel costruire un'identità di marchio è un posizionamento di mercato consoni al proprio prodotto.

Il caffè luogo di aggregazione

Il programma della prima giornata è stato completato da una sessione intitolata "Storia e utilizzo dello spazio caffè". Tra i relatori, Bill Sleeth, uno degli artifici della rivoluzione di design attuata nei locali Starbucks, a partire dalla metà degli anni novanta. Ma c'è stato spazio anche per l'esperienza originale di Vida Asrina, la giovane architetta australiana co-fondatrice di Kupi Culture, un'iniziativa nata a Banda Aceh, un capoluogo nel nord di Sumatra spazzato via, dieci anni fa, dallo Tsunami. L'idea è stata quella di fare dei caffè dei luoghi di aggregazione capaci di catalizzare la ricostruzione del tessuto sociale e urbanistico. Partendo da questa positiva esperienza, l'obbiettivo di Vida è ora quello di riproporre lo stesso modello, per creare dei luoghi pubblici che fungano da piattaforma per veicolare idee e innovazioni.

Emergenza roya

Al centro delle trattazioni della seconda giornata, l'epidemia di ruggine del caffè (Hemileia vastatrix o roya, in spa-

gnolo) e il pesante bilancio dei danni arrecati da questo flagello all'economia agricola di numerosi paesi latino americani. Per parlarne si sono succeduti alla tribuna del simposio, Ric Rhinehart, il vice presidente di Procafé (l'associazione guatemalteca degli esportatori di caffè) Alejandro Keller e David Piza (Sustainable Harvest). Quest'ultimo ha accompagnato il proprio intervento con un interessante contributo filmato, che ha documentato la drammatica situazione in cui si trovano molti produttori dei paesi dell'America centrale.
Dalle parole degli oratori, un comune appello a condividere idee, risorse e competenze per studiare e comprendere le cause della malattia, come per mettere a punto efficaci strategie di profilassi e di lotta. Un accento particolare è stato posto sull'importanza dell'informazione e della condivisione di know-how, attraverso tutte le piattaforme disponibili (media tradizionali, portali web, social network, podcasting ecc.). I piani di comunicazione già operanti stanno contribuendo, in modo significativo, a sensibilizzare le comunità rurali insegnando ai produttori le corrette pratiche agricole.

Lo show floor

La Scaa non ha ancora divulgato le cifre ufficiali relative a espositori e visitatori, ma tutto sta a indicare che l'evento di quest'anno è stato un successo in termini di pubblico e partecipazione.
A colpire, come sempre, è stata la varietà dei profili presenti sullo showfloor: grandi aziende e piccole realtà; istituzioni, associazioni, cooperative, appartenenti al mondo della produzione, del commercio, dell'industria e dell'ospitalità.
Importante – ancora una volta – la componente italiana, con molti grandi nomi a tenere alto il prestigio del nostro paese.
Il Washington State Convention Center è stato inoltre teatro delle finali nazionali delle competizioni valide per il circuito Wce. Hanno iscritto i loro nomi nel libro d'oro: Laila Ghambari, vincitrice del U.S. Barista Championship, Simeon Bricker, laureatosi campione nel Latte Art Championship, Amanda Juris (U.S. Cup Tasters Championship), Todd Goldsworthy (U.S. Brewers Cup) e Andrew Bowman (Roasters Choice Competition).
La Scaa ha inoltre assegnato i Recognition Awards 2014 a una serie di personalità e iniziative, che hanno contribuito, in modo significativo, a sviluppare e promuovere l'eccellenza e la sostenibilità nel campo del caffè. Tra i premiati, Robert Stiller (fondatore di Green Mountain Coffee Roasters), Sunalini Menon (fondatrice del prestigioso laboratorio Coffeelab Limited e "Quality Ombudsman" della Speciality Coffee Association of India), Trevor Corlett (già presidente del Barista Guild of America) e l'organizzazione di commercio etico britannica Twin, alla quale è stato assegnato il Sustainability Award.

CoffeeTrend a Seattle

Anche quest'anno, Newscai a preso parte all'evento Scaa con un proprio stand. Un numero bilingue (inglese-spagnolo) di CoffeeTrend Magazine è stato distribuito in migliaia di copie per tutto l'arco della manifestazione, suscitando interesse e consensi tra il vasto pubblico internazionale partecipante alla rassegna. ■

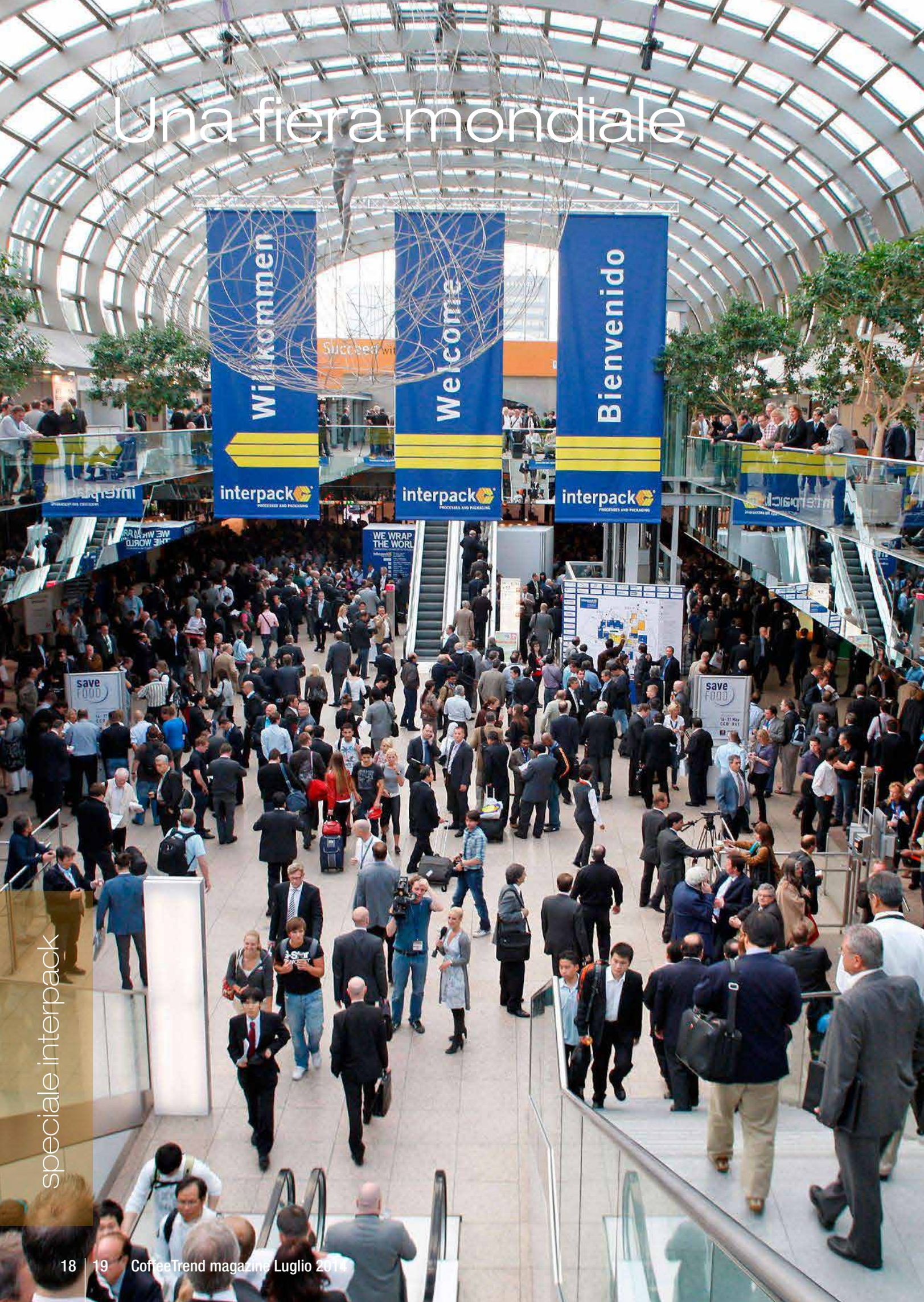
DA PROVEMA C'È

Nel nostro magazzino
di 6000 mq è disponibile
una vasta scelta
di macchinari nuovi e revisionati
per l'industria alimentare,
in particolare per il caffè,
quali tostatrici, sistemi
di stoccaggio e di trasporto,
mulini, confezionatrici, cialdatrici
e aggraffatrici

PRO.VE.MA. srl
MACHINES FOR FOOD INDUSTRY

PRO.VE.MA. srl Via Lungargine, 35 - 27050 Bastida Pancarana - Pavia
Tel. +39.0383.855010 Fax +39.0383.895729 - www.provema.it - e-mail: info@provema.it

Una fiera mondiale



Interpack 2014 si conferma evento di riferimento per il settore del packaging

Cifre da record per interpack 2014. Tra l'8 e il 14 maggio, la rassegna triennale dedicata all'industria del packaging ha portato nel comprensorio fieristico di Düsseldorf qualcosa come 2.700 espositori e 175.000 visitatori, in rappresentanza di 120 nazioni. Un bilancio senza precedenti nella storia della manifestazione e negli annali di Messe Düsseldorf, organizzatore dell'evento.

Tutti esauriti gli spazi dei 19 padiglioni dedicati alla fiera. A tratti, il costante afflusso di pubblico (per quasi i due terzi straniero) ha messo a dura prova le capacità di accoglienza degli stand.

Interpack è dedicata alle aziende che offrono soluzioni tecnologiche di packaging e di processo per l'industria alimentare e delle bevande, il settore dolciario e dei prodotti da forno, l'industria farmaceutica e dei cosmetici, i beni di consumo non-food, nonché i beni industriali e servizi correlati.

Al di là delle statistiche, la kermesse tedesca si è distinta, ancora una volta, per l'elevato profilo dei partecipanti, in massima parte operatori professionali dotati di responsabilità decisionale.

"Siamo pienamente soddisfatti del numero e della qualità dei visitatori al nostro stand. L'interesse verso le nostre tecnologie, che prestano un apporto vitale alla salute e alla nutrizione nel mondo, è stato davvero enorme. Entusiasmante anche la notevole quota di visitatori ed espositori stranieri: circa il 75% delle aziende presenti in fiera ha le proprie radici al di fuori della Germania. Interpack conferma così la propria fama di principale fiera internazionale per il settore del packaging".

Così Friedbert Klefenz, Presidente del Comitato degli espositori e Presidente del board della divisione Bosch Packaging Technology.

"Quest'anno interpack ha dato nuova-

mente un'efficace dimostrazione del proprio ruolo di leader a livello mondiale. Questo successo conferma la nostra filosofia sostanziale, tesa a contattare in modo molto mirato e tempestivo il panorama internazionale nei relativi mercati di competenza, per convogliarlo, ogni tre anni, verso il principale evento del settore" ha aggiunto Werner Matthias Dornscheidt, Presidente del Consiglio di amministrazione di Messe Düsseldorf.

Efficienza, sicurezza e flessibilità

Al centro dell'edizione 2014 di interpack, i temi dell'efficienza dei macchinari e degli impianti e dell'ottimizzazione delle risorse utilizzate nei materiali di imballaggio. Spazio anche al fattore qualità e sicurezza. Come garantire, cioè, prodotti finiti perfetti e non falsificabili: un aspetto - quest'ultimo – di fondamentale importanza, specie in campi sensibili, come quello alimentare o quello farmaceutico. Un ulteriore elemento ricorrente nelle proposte degli espositori è stato quello della flessibilità, volta a creare un'offerta sempre maggiore e cicli di prodotto sempre più veloci.

"Per una fiera leader di un determinato settore è necessario individuare temi di tendenza, ancorarli saldamente al concetto di base e, quindi, promuoverli con coerenza. Solo così è possibile conquistare una leadership tematica nel settore." ha sottolineato Bernd Jablonowski, Direttore di interpack & Save Food.

A ciò ha contribuito anche il vasto programma collaterale, che comprendeva – tra le altre cose – il nuovo evento "components for processing and packaging", il secondo convegno Save Food, InnovationParc Packaging e Metal Packaging Plaza.

Gli eventi

Al via quest'anno, "components for processing and packaging" è specificamente dedicato ai subfornitori del settore del packaging. Un target vasto, comprendente le aziende che offrono tecnica di

Buone origini, buon lavoro...

... tutto questo ...

...per una buona riuscita!

Alessandro Garbin S.a.s.

Caffè crudo di tutte le origini.
Impianti per piccole e grandi torrefazioni.
Tazze da caffè e tè. Imballaggi in bobine e sacchetti.
Consulenza per impianti e per miscela dal 1922.

Green coffee as all origins. Plant machinery for small/big rosteries.
Tea/coffee cups. Packaging. Advice for plant and blending, since 1922.

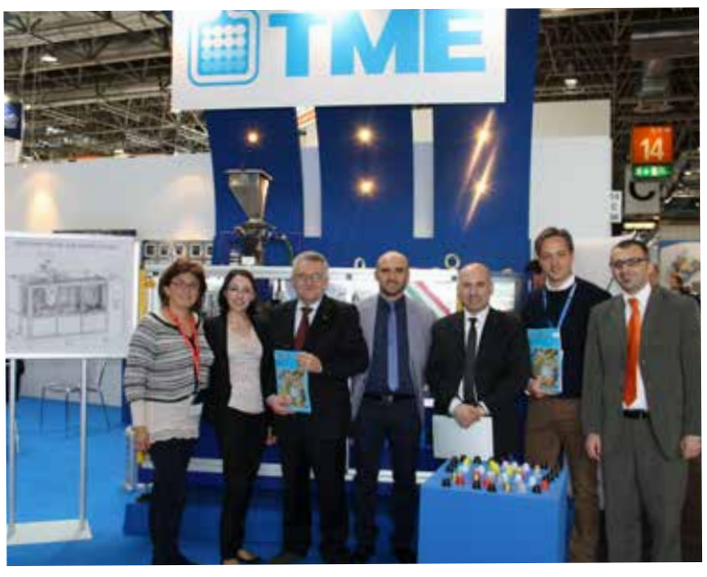
Il caffè ... il nostro mondo!

Via 1° Maggio, 34 - 40011 ANZOLA DELL'EMILIA (BOLOGNA)
Tel. +39 051 734967 - Fax +39 051 6504587
e-mail:info@garbincoffeetrade.it - www.garbincoffeetrade.it

azionamento, comando, sensori, prodotti per la lavorazione industriale delle immagini, tecnica per la gestione operativa della logistica, software industriali e comunicazione, così come sistemi completi di automazione per i macchinari. Presenti anche i produttori di parti, componenti e accessori di macchinari, nonché di attrezzature periferiche, così come i produttori di componenti e materiali ausiliari per confezioni. In tutto, quasi un'ottantina di aziende, che hanno trovato posto negli spazi della Stadthalle (sala cittadina) di Düsseldorf, situata nel Centro Congressi Sud (CCD Süd). La manifestazione è stata accompagnata da un programma di conferenze giornaliere.

Inaugurato a interpack 2011, Metal Packaging Plaza ha voluto essere, ancora una volta, un punto d'incontro del settore internazionale del packaging in metallo e della sua importante industria di fornitura. Promosso dall'Associazione tedesca dell'imballaggio del metallo (VMV) e dalla Rappresentanza di Interessi Europea di produttori di packaging in metallo (Empac), l'evento ha visto la partecipazione dell'Associazione dei produttori di packaging in acciaio APEAL. Una prima assoluta è stata costituita dalla presenza di nomi del calibro di ThyssenKrupp, Rasselstein e ArcelorMittal. Oltre alle proposte di ben 40 espositori, Metal Packaging Plaza 2014 ha offerto anche una piattaforma informativa, con forum, bar-lounge e meeting points.

A Interpack 2014 si è rinnovato l'appuntamento anche con un altro importante evento lanciato tre anni fa: l'iniziativa Save Food, varata nel 2011 da Messe Düsseldorf, nell'intento di informare e sensibilizzare l'opinione pubblica e gli stakeholders su un tema di rilevanza globale e di importanza vitale per miliardi di persone: lo spreco di beni alimentari lungo l'intera filiera di approvvigionamento. È nata così la Ong omonima – aperta al sostegno di soggetti pubblici e privati – che si avvale della partecipazione, a livello di partner, dell'Organizzazione



Vi aspettiamo con le nostre novità a:

Venditalia

Triestespresso expo

PANAFE

www.panafe.com

Macchine per Caffè Espresso

PANAFE' è un marchio

COMMERCIALE ADRIATICA s.r.l.

delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'agricoltura (Fao), del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (Unep) e di oltre 110 membri provenienti dall'industria.
Al centro della cooperazione tra Messe Düsseldorf e la Fao (sancita dal Memorandum di Intesa sottoscritto nel maggio dell'anno scorso), l'attuazione di indagini incentrate su specifiche filiere, con la contestuale ricerca di contromisure e soluzioni. I primi studi sul campo sono stati condotti in Kenia e in India. La Fao ha inoltre varato un programma interno e fondato un gruppo di lavoro interdisciplinare, che raccoglie le informazioni già disponibili nei diversi reparti dell'Organizzazione, sfruttando queste sinergie a favore dell'iniziativa.

Il congresso

Già un giorno prima dell'apertura della fiera, è stato inaugurato ufficialmente il secondo congresso Save Food, al quale hanno preso parte oltre 450 delegati. La prima giornata ha visto protagoniste le organizzazioni non profit. Nella seconda è stato dato spazio alla presentazione di soluzioni e best practices a livello economico. L'impostazione di quest'anno ha messo in luce - in modo ancora più chiaro rispetto alla prima edizione - la necessità di combattere il problema degli sprechi alimentari seguendo un approccio globale. Dagli interventi e dai dibattiti sono emerse numerose idee traducibili in soluzioni concrete.
Al successo dell'evento ha contribuito la presenza di ospiti e partecipanti di primo piano, come i rappresentanti della Fao e dell'Unep, il ministro e musicista senegalese Youssou N'Dour o l'ex-ministra federale tedesca Renate Künast. A conclusione della manifestazione, tutti i partecipati sono stati concordi nel dire che gli obiettivi di Save Food potranno essere raggiunti soltanto unendo le forze e radunando l'esperienza e la competenza di tutte le parti coinvolte. E proprio questo è uno dei concetti fondamentali dell'iniziativa.

NEW CAP
33% PP OFF
HELP US TO SAVE THE ENVIROMENT

Tested and certified by

NSF

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

Giacomo Vannelli
Campione Italiano Baristi Caffetteria 2014

Chiara Bergonzi
Campionessa Italiana Latte Art 2012-2013-2014

Francesco Corona
Campione Italiano Coffee in Good Spirits 2009-2011-2012-2013-2014

Cinzia Linardi
Campionessa Italiana Cup Tasters 2012-2013

La scelta dei Campioni!

pulitori certificati per baristi professionisti

Since 1890
Group
ASACHIMICI
food industry Cleaners

ASACHIMICI *Group*
26039 Vescovato (Cr) Italy
www.pulycaff.com

infoline +39.0372.830494
faxline +39.0372.830029
e-mail: info@asachimici.com

SPECIALITY COFFEE
ASSN. OF EUROPE

InnovationParc Packaging

Per tutta la durata di interpack 2014, anche lo spazio InnovationParc Packaging (IPP) ha esposto approcci risolutivi e idee capaci di contrastare la perdita e lo spreco di beni alimentari.

Una ventina di membri, aziende e associazioni partecipanti a Save Food - provenienti da tutti i settori della filiera del valore aggiunto - hanno presentato specifiche soluzioni concretamente applicabili ai processi di trasformazione e confezionamento

IPP si è sviluppato, quest'anno, su una superficie complessiva di circa 2.500 metri quadrati - tra i padiglioni 2 e 3. Una speciale struttura ha ospitato un programma di conferenze, che ha accompagnato l'intera durata della fiera. È stata inoltre allestita una zona di catering concepita in collaborazione con Tristam Stuart.

Stuart è a capo del progetto "Feeding the 5000", che si è fatto un nome per aver organizzato, in più occasioni, servizi di ristorazione pubblica e gratuita in grande stile, per diverse migliaia di persone, impiegando principalmente beni alimentari inutilizzati, altrimenti destinati a essere scartati.

Newscai è stata presente anche a questa edizione di interpack distribuendo, in migliaia di esemplari, il numero di maggio di CoffeeTrend Magazine, in lingua tedesca e francese. ■

didiesse
macchine per caffè

SUPER
SOTTO TUTTI I PUNTI DI VISTA.

Modello **Superprofessional**
La macchina Superprofessional (sia a capsule che a cialde) è una macchina professionale destinata al canale Ho.Re.Ca.

Modello **Pagoda**
Revolution
Design innovativo e colori a contrasto
per prestazioni ancora più straordinarie.

Modello **Frog**
Semplice da usare
e bella da vedere.

didiesse srl
traversa aia tonda, 52 - 80147 napoli
t +39 081 195 66349 / f +39 081 060 5866
www.didiessesrl.eu - info@didiessesrl.eu

made in italy

Consumi brasiliani in calo

Domanda interna in calo dopo trent'anni di crescita pressoché ininterrotta

Il 2013 si è rivelato un anno deludente per i consumi brasiliani. Le proiezioni di Abic (l'Associazione Brasiliana dell'industria del Caffè) davano per probabile un ulteriore avvicinamento al traguardo storico dei 21 milioni di sacchi: le previsioni di crescita erano comprese tra il 2,5% e il 3%. La realtà ha smentito questo scenario ottimistico. L'annata trascorsa è stata segnata, infatti, dal primo calo della domanda interna, dopo quasi trent'anni di espansione pressoché ininterrotta. A volume, la flessione è stata dell'1,23%, per un totale di 20,08 milioni di sacchi, contro i 20,33 del 2012. Ridimensionato anche il dato pro capite, che si attesta a 4,87 kg/abitante (6,09 in equivalente caffè verde), a fronte del picco record di 4,98 kg raggiunto nei 12 mesi precedenti (vedi tab. 1).

Battuta d'arresto

Cosa ha determinato questa improvvisa, quanto inattesa, battuta d'arresto? Abic imputa tale evoluzione negativa alla concorrenza crescente esercitata, sin dalla prima colazione, da prodotti quali i succhi e le bevande a base di cacao o di soia, che si sono portati via rilevanti quote di mercato .

Ciò non toglie che il caffè rimanga comunque - e di gran lunga - la bevanda maggiormente diffusa, con un indice di penetrazione nelle famiglie che rimane stabile al 95% (fonte: Kantar Worldpanel). Il macinato tostato si conferma la

voce più importante, con l'87,4% delle vendite a volume. In forte crescita il porzionato, anche se la sua share rimane ancora modesta (3,5% del totale a valore).
Il fatturato complessivo del settore è stimato, nel 2013, in 7,3 miliardi di reais (2,4 miliardi di euro)

Prezzi in calo

I consumi arretrano nonostante il calo dei prezzi, passati da una media di 14,82 reais/kg, a gennaio 2013, ai 12,55 reais/kg (4,13 euro) di dicembre (12,65 reais a gennaio 2014).
Negli ultimi anni, il caffè è rincarato a un ritmo nettamente inferiore al costo della vita: tra gennaio 2008 e gennaio 2014, il prezzo/kg è cresciuto appena del 24,6% (a fronte di un'inflazione superiore al 5,5% annuo nel periodo considerato).

Ceto medio trainante

Il ceto medio e medio-basso ("fascia C" e "fascia D") rimane trainante per la crescita dei consumi, sostiene il più recente report di AC Nielsen. Le statistiche evidenziano, in particolare, un regresso dei prodotti più economici ("Café Extra Fortes"), a favore di quelli di migliore qualità. All'altro estremo, i caffè gourmet e certificati continuano a registrare elevate percentuali di crescita.
L'81% circa degli acquisti si concentra nella grande distribuzione. Cresce il segmento del fuori casa, che costituisce ormai il 36% dei consumi. Il principale canale di vendita è costituito dalle pasticcerie (64%), seguite dalle caffetterie

Tab 1 – Andamento dei consumi

1990		8,2	3,39	2,71
1991		8,5	3,47	2,78
1992		8,9	3,58	2,87
1993		9,1	3,62	2,89
1994		9,3	3,65	2,92
1995		10,1	3,88	3,11
1996	10,6	11,0	4,16	3,33
1997	11,0	11,5	4,30	3,44
1998	11,6	12,2	4,51	3,61
1999	12,2	12,7	4,67	3,73
2000	12,6	13,2	4,76	3,81
2001	13,0	13,6	4,88	3,91
2002	13,3	14,0	4,83	3,86
2003	12,9	13,7	4,65	3,72
2004	14,1	14,9	5,01	4,01
2005	14,6	15,5	5,14	4,11
2006	15,4	16,3	5,34	4,27
2007	16,1	17,1	5,53	4,42
2008	16,7	17,7	5,64	4,51
2009	17,4	18,4	5,81	4,65
2010	18,1	19,1	6,02	4,81
2011	18,6	19,7	6,10	4,88
2012	19,2	20,3	6,23	4,98
2013	19,0	20,1	6,09	4,87

Fonte: Abic

(50%), la cui frequentazione è comunque in fortissima crescita.

Diminuisce il numero di imprese

Abic osserva un calo delle imprese attive nel settore della torrefazione, passate dalle 1.490 unità del 2012, alle 1.428 di fine 2013.
A fronte del rallentamento dei consumi intervenuto l'anno passato, Abic riafferma l'esigenza di potenziare gli investimenti in marketing, pubblicità, differenziazione e innovazione di prodotto.
Varie iniziative sono state attuate dalle aziende in concomitanza con i mondiali di calcio, con il duplice intento di sfruttare la grande risonanza mediatica del momento e di associare il caffè ai valori di salute e vigore veicolati dal mondo dello sport.

Art of Decaffeination

COMPANY WITH ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 14001:2004 =

COMPANY WITH QUALITY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

Do not believe anyone who tells you that decaffeinated coffee is not good! When the blend is good the taste does not change. And with the Demus® Process, chosen by the best coffee roasters, what we do is remove the caffeine while leaving the properties of every single bean unaltered. So that you may enjoy the pleasure of an espresso every time you want to. Well then… may your next coffee be a decaffeinated one.

demus
...decaffeinated with art
via Caboto, 31 - 34147 Trieste
info@demus.it ▪ www.demus.it

Promozione dei consumi

Dette attività si innestano nel solco degli importanti progetti che l'industria ha varato, con successo, negli ultimi decenni, per rilanciare l'immagine di prodotto e far ripartire la domanda interna, che una trentina di anni fa languiva ai minimi storici (vedi ancora tab. 1 e grafico 1).

A cominciare da Selo de Pureza (Sigillo di Purezza), la prima iniziativa di certificazione di qualità attuata in Brasile nel settore alimentare, il cui varo risale ai tardi anni ottanta.

Per proseguire con il Programma di Qualità del Caffè (Pqc), che classifica i prodotti secondo tre categorie ("Tradizionale", "Superiore" e "Gourmet"), in base a severe analisi chimico-sensoriali svolte da prestigiosi laboratori accreditati.

Il Programma Cafés Sustentáveis (Pcs), nato nel 2007, punta alla promozione delle produzioni economicamente, socialmente e ambientalmente sostenibili, attraverso un sistema di certificazione che copre l'intera filiera: dalla coltivazione della pianta alla lavorazione post-raccolta, sino al processo industriale di

torrefazione. L'iniziativa si avvale di partner di primissimo piano, tra i quali, Fair Trade, 4C e Rainforest.

il progetto denominato Círculo do Café de Qualidade ha invece come fine il miglioramento della qualità del caffè servito in bar, ristoranti, caffetterie, hotel e altri tipi di locali, oltre alla contemporanea promozione di iniziative di formazione professionale, informazione e divulgazione.

Tab. 2 – Scorte del settore privato al 31/0372014

Stato	Produzione – raccolto 2013/14		Scorte finali al 31/03/2014	
	Arabica	Robusta	Arabica	Robusta
Minas Gerais	27.380	280	11.186,41	52,30
Espírito Santo	3.486	8.211	689,71	665,86
San Paolo	4.010	0	1.513,74	124,93
Paraná	1.650	0	438,30	58,45
Altri	1.760	2.375	335,01	152,87
Totale stati	38.286	10.866	14.163	1.054,41
Totale Brasile	**49.152**		**15.218**	

Fonte: Conab – dati espressi in migliaia di sacchi

Tabella 4 – Scorte governative

Stato	Dipartimento del Caffè (Decaf)	Conab	Totale
Bahia	-	10,6	10,6
Espírito Santo	-	21,9	21,9
Goiás	-	2,8	2,8
Minas Gerais	16,5	1.376,0	1.392,5
San Paolo	10,8	178,5	189,3
Paraná	6,2	29,9	36,0
Totale stati	33,5	1.619,7	
Totale Brasile		1.653,2	

Fonte: Mapa-Spae – Decaf/Conab

Caffè a merenda

Last but not least vogliamo ricordare il Programma "Café na Merenda, Saúde na Escola", lanciato dall'Abic nel 2006 con il coinvolgimento di numerose aziende di settore. Obiettivo: promuovere in tutto il paese l'abitudine al consumo della bevanda (in piccolissime qualità, assieme al latte) sin dall'età scolare scolare. Il programma ha avuto anche un'importante componente pedagogica, con la distribuzione di materiale divulgativo, nonché la promozione di attività didattiche e ludiche, volte a far conoscere i benefici della bevanda, le sue caratteristiche fisico-chimiche e l'importanza del caffè nella storia e nell'economia del Brasile.

Porzionato in crescita

Anche in Brasile, il segmento del caffè porzionato è tra quelli che riservano le migliori sorprese. La diffusione delle macchine nel canale domestico rimane limitata allo 0,6% delle famiglie, secondo dati AC Nielsen relativi al 2012/13, N.d.R.). Ma le vendite di caffè in capsule e cialde crescono con ritmi a doppia cifra (+36,5% l'anno scorso) suscitando gli appetiti di tutti i principali competitor.
Positivi pure i trend di vendita delle macchine espresso domestiche, che a fine 2012 superavano le 850 mila unità, stando ai dati di un'indagine Kantar Worldpanel. Un'ulteriore voce importante è rappresentata dalle macchine per il caffè filtro di nuova generazione, che raggiungono (sempre secondo la fonte sopra citata) le 300 mila unità.
Cresce infine – anche grazie all'e-commerce – l'apprezzamento per i prodotti di produzione estera, come testimoniato dalle cifre sull'interscambio di caffè torrefatto, con esportazioni per 15,7 milio-

Everything You Always Wanted to Know About Coffee

demuslab
Analysis, consulting, courses and R&D on coffee

Area Science park - ed.E3
Padriciano 99 - 34012 Trieste
tel. +39 0403755466
fax +39 0403755467
info@demuslab.it
www.demuslab.it

...we can tell you

Our experienced technicians and researchers, working in our up-to-the-minute physical and chemical analysis laboratory, can provide a quality reference point for the world of coffee. Demus Lab's knowhow doesn't only give you the means to perfect your roasting, grinding and packing. In fact, Demus Lab can help you improve all the stages of your production cycle, and our research into the most fragrant and aromatic new blends can boost the quality of your product, too. Thanks to our wide network of coffee experts, we can offer complete training, from selecting the best green coffee and achieving the ideal coffee tastes, to custom-designed courses on espresso tailored to specific client needs.
In short, Demus Lab has the best answers to all your questions about coffee.

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV = ISO 9001 =
ilac-MRA ACCREDIA LAB N° 0887

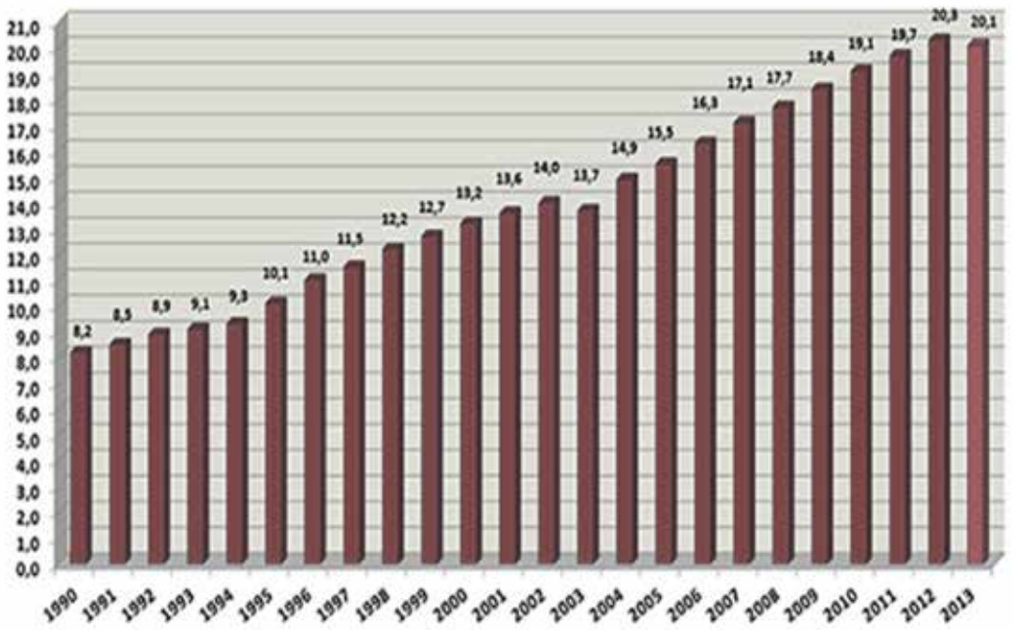
ni di dollari a fronte di importazioni per 32,8 milioni.

Scorte ai massimi dal 2007

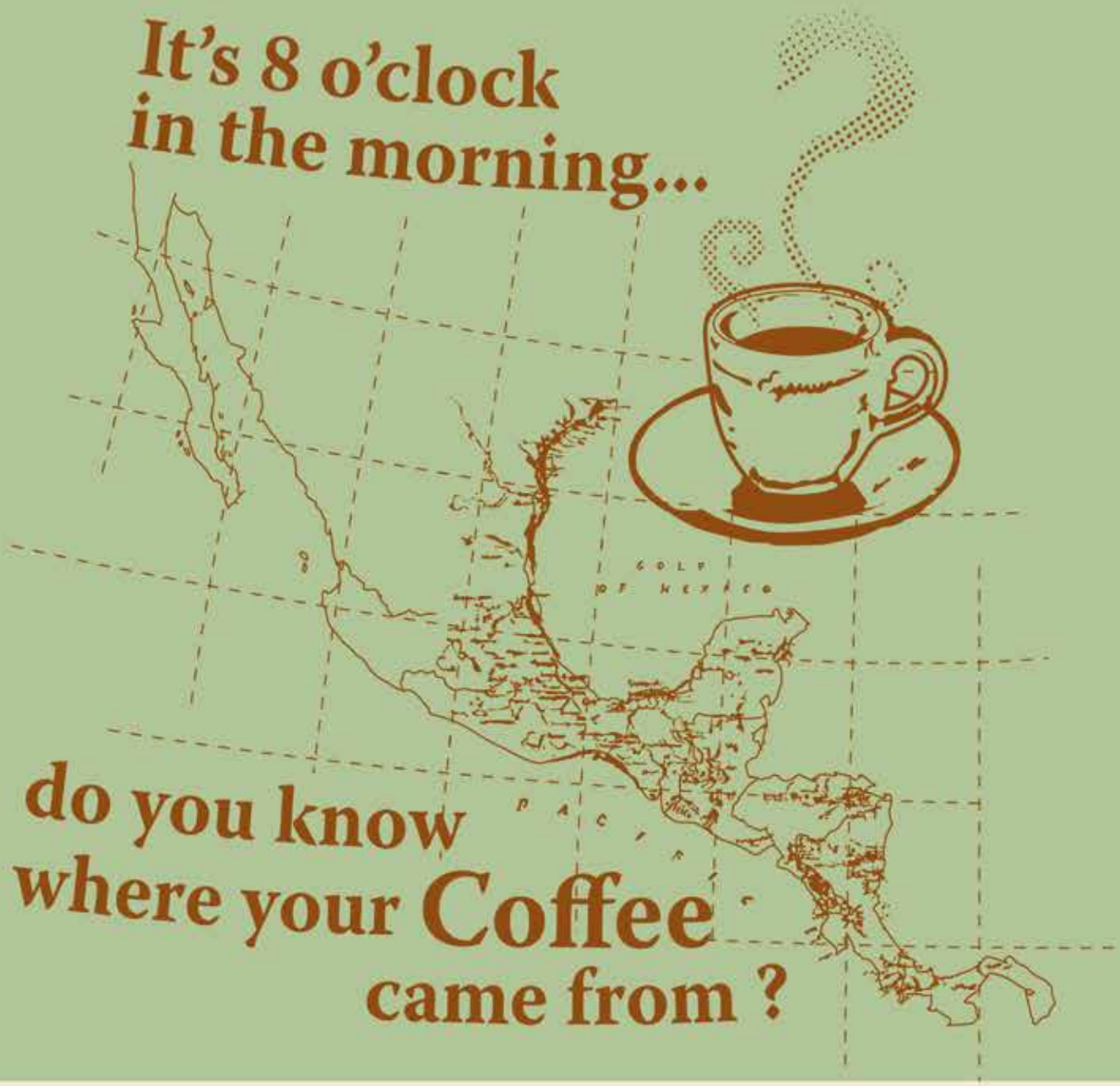
Ha richiesto molto più tempo del previsto l'indagine Conab sull'entità delle scorte del settore privato, la cui pubblicazione è slittata alla terza decade di luglio. La raccolta dei dati è stata effettuata tra marzo e maggio, attraverso l'invio di 1.106 questionari, in formato cartaceo ed elettronico, trasmessi a soggetti individuati mediante il Catasto Nazionale delle Unità di Immagazzinamento (Sicarm), nonché in base alle informazioni fornite dalle associazioni di settore. L'indice di restituzione è stato del 68,4% (pari a 756 questionari). Un'ulteriore ventina di questionari è stata scartata per evidenti incongruenze. I dati acquisiti ed elaborati hanno consentito di fotografare la seguente situazione.

Alla data del 31 marzo 2014, gli stock del settore privato ammontavano a 15.217.572 sacchi, pari al 9,2% in più rispetto alle giacenze rilevate alla stessa scadenza del 2013. Si tratta del livello massimo dal 2007. In forte crescita le scorte di caffè Arabica (+14,53%, pari a quasi 1,8 milioni di sacchi in più), che costituiscono il 93% del totale. Giù, invece, le scorte di Conilon, che superano di poco il milione di sacchi (-32,93%). Il grafico 2 riepiloga la composizione per varietà e segmento. La parte più consistente degli stock è detenuta dal setto-

Grafico 1 – Evoluzione del consumo interno di caffè



It's 8 o'clock in the morning...



do you know where your Coffee came from ?

COFFEE KIDS®

GROUNDS FOR HOPE

An international non-profit organization established to **improve** the quality of **life** for **children** and **families** who live in coffee-growing communities around the world.

www.coffeekids.org (505) 820-1443

re cooperativo (40%) e dagli esportatori (21%). Più modesta la quota dell'industria (8%). Nella voce "Altri" (31%) rientrano tutti gli ulteriori soggetti operanti lungo la filiera, non riconducibili alle tre categorie sopra citate.

Stato per stato

La parte più consistente delle scorte brasiliane (73,85%) si concentra nei magazzini del Minas Gerais (vedi tab. 2), nei quali erano stoccati, a fine marzo, 11.238.705 sacchi, di cui 11.186.407 di Arabica (la tabella presenta degli arrotondamenti, N.d.R.). Tale volume equivale al 41% della produzione 2013/14 dello stato e al 23% di quella nazionale (nell'articolo faremo sempre riferimento alla stima finale Conab sulla produzione brasiliana 2013/14 di 49,152 milioni di sacchi, N.d.R.).

Guardando alla ripartizione per tipologie: 569.129 sacchi sono riconducibili dell'industria, 2.642.191 agli esportatori, 4.903.668 alle cooperative e 3.123.717 sacchi agli altri segmenti della catena produttiva.

Le giacenze di Espírito Santo, Paraná e São Paulo erano pari, alla stessa data, a 3.490.984 sacchi (23% del totale nazionale), di cui 2.641.746 di Arabica e 849.238 di Conillon. La ripartizione tra i singoli stati sopra citati è, nell'ordine, di 1.355.572 sacchi, 496.746 sacchi e 1.638.666 sacchi. In termini disaggregati, il volume di cui sopra si distribuisce tra l'industria (478.990 sacchi), gli esportatori (486.508 sacchi), le cooperative (863.587 sacchi) e gli altri segmenti (1.661.899 sacchi).

Pur annoverando anche produttori importanti come Bahia e Rondônia, i rimanenti stati brasiliani avevano nei magazzini soltanto 487.883 sacchi, dei quali 335.014 di Arabica e 152.869 di Robusta, pari ad appena il 3,2% del totale brasiliano e all'1% della produzione dell'anno scorso. La tab. 3 e il grafico 3 riepilogano l'evoluzione delle scorte finali nell'arco degli ultimi dieci anni evidenziando la forte ripresa dai minimi del 2012. Il grafico 4 pone a confronto l'andamento della produzione e degli stock. Concludiamo con la tab. 4, che riporta – a titolo informativo – l'entità attuale degli stock governativi. ■

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION Official Supporter

ufi Approved Event

MOTIE

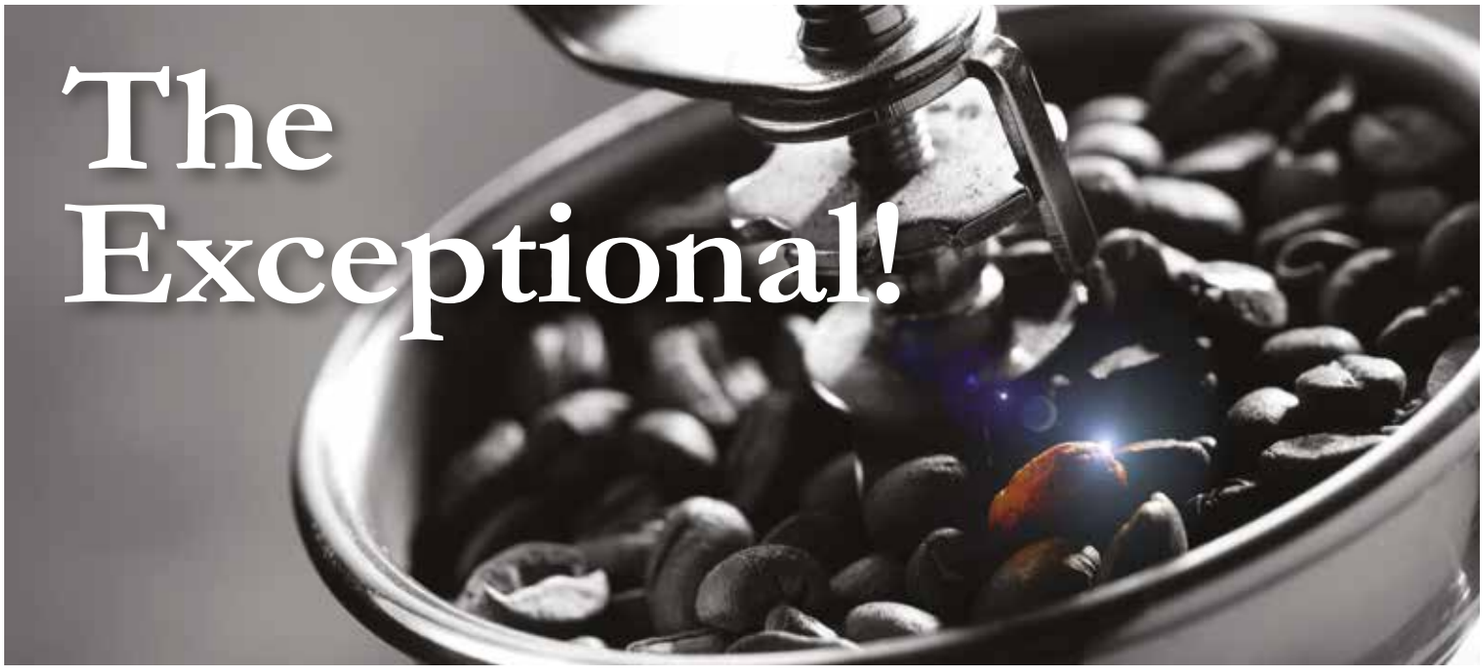
Since 2002

The 13th Seoul Int'l Cafe Show 2014

Nov. 20 (Thu)-23 (Sun), Coex, Seoul, Korea

Explore the Exceptional Coffee Hub in Asia

Join as Early-bird Exhibitor at the largest cafe economy in the Orient !
- Early-bird Application due : May 30, 2014



The 3rd World Coffee Leaders Forum

Nov. 19 (Wed)-22 (Sat), 2014, Coex, Seoul, Korea

Represent the Voice of Global Coffee Industry

Save the date ! Early-bird online registration opens from June.
Don't miss the sponsorship of this year !

Contact Us

Cafe Show / World Coffee Leaders Forum

EXPORUM 6F, Nara Bldg. A, Teheran-ro 83-gil 32, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Tel. +82-2-6000-6722,6711 / Fax. +82-2-2051-3326
W. www.cafeshow.com / www.wclforum.com
E. info@cafeshow.com / info@wclforum.org

Indice inserzionisti

A
ALESSANDRO GARBIN pag. 21
ALL PACK pag. 15
ASACHIMICI pag. 25

C
CAFE SHOW SEOUL pag. 37
CAPPELLINI pag. 9

D
DEMUS pag. 31
DEMUS LAB pag. 33
DIDIESSE pag. 27

E
ENCODATA pag. 7

I
ICOPERFEX pag. 5, 13
INDUSTRIA LIGURE CAFFÈ pag. 2

L
LA PICCOLA pag. 11

P
PANAFÈ pag. 23
PETRONCINI pag. 3
PROVEMA pag. 17

S
SCOLARI ENGINEERING pag. 1, 40

T
TRIESTESPRESSO EXPO pag. 39

Editore
NEWSCAI di Elena Girolli & C. s.a.s.
Aut. Trib. Di verona n. 1708 del 04/04/2006

Direttore Responsabile
Elena Girolli

Sede Legale
Via Locchi 26, 37124 Verona

Redazione
Vicolo del Castagneto 6, 34127 Trieste
Tel.: +39 040 366692, Fax: +39 040 632669
E-mail info@newscai.com, http://www.newscai.com

Collaboratori
Mark Brady, Marco Zennaro

Stampa
Pigraf - Izola

Responsabile progetto grafico
www.matrisdesign.com

Niente in questa pubblicazione
potrà essere riprodotto interamente
o in parte senza il consenso
dell'editore *(NEWSCAI).*

Event organized by:

Aries

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio Trieste

Triestespresso expo

7th EDITION

TRIESTE ITALY 23-25 OCTOBER 2014

THE MOST IMPORTANT BIENNIAL B2B EVENT COVERING ALL SECTORS OF THE ESPRESSO COFFEE INDUSTRY

Aries
Special Agency
of the Chamber
of Commerce of Trieste
Tel. +39 040 6701240
Fax +39 040 365001
info@triestespresso.it
www.triestespresso.it

Camera di Commercio Trieste

associazione caffè trieste
fondata nel 1891

INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION

COFFEE INDUSTRY
ON SHOW

20092 Cinisello Balsamo (Milano) Italy - Via Per Bresso, 248 - Ph. +39 02 61456 270 Direct Line - Fx +39 02 61456 215 ✉ Sales@Scolarieng.com
USA and Canada: **TEXPAK INC.** 10000 Lincoln Dr. E, Suite 201 - Marlton, NJ 08053 - Ph. +1 856 988 5533 - Fx +1 856 988 5524 ✉Usa@Scolarieng.com
JAPAN: **SuTec LTD** Alphaport-Kobe-City #1301, 4-4-18, Matsubara-Dori, Hyogo-Ku, 652-0881- Ph.+81 (0) 78 335 5817 - Fx +81 (0) 78 335 5818 ✉Japan@Scolarieng.com