CoffeeTrend magazine

www.newscai.com

Espressamente per torrefattori
Expresamente para torrefactores

Luglio I Julio 2015

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 2015
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*

YOUR PARTNER
in coffee processing

www.petroncini.com

Sommario

Sumario

4 EDITORIALE
EDITORIAL

6 ATTUALITÀ
ACTUALIDAD

Il futuro del caffè tra innovazione e sostenibilità

El futuro del café, entre innovación y sostenibilidad

26 IN PRIMO PIANO
EN PRIMER PLANO

Conservare eccellentemente il caffè di eccellenza

Cómo puede conservarse de forma excelente el café de excelencia

40 FIERE ED EVENTI
FERIAS Y ACONTECIMIENTOS

Eu'Vend & coffeena 2015 il countdown è iniziato

Empieza la cuenta atrás para Eu'Vend & coffeena 2015

46 INDICE INSERZIONISTI
ÍNDICE DE ANUNCIANTES

Editoriale

Gli inglesi hanno perso il gusto per il tè. Almeno a giudicare dalle statistiche contenute in una recente indagine Mintel. Nello spazio di meno di cinque anni, le vendite in UK sono diminuite, a volume, di oltre un quinto, passando dai 97 milioni di chilogrammi del 2010 ai 76 milioni stimati per il 2015. Ancora più drammatico, il crollo subito dal comune tè in bustina, passato dagli 80 milioni di chilogrammi del 2012 ai 68 milioni dell'anno scorso.

Quali i motivi di questo brusco calo dei consumi? Cosa spiega la disaffezione per quella che viene considerata, a ragione, la bevanda calda per antonomasia in terra britannica?

La "colpa" è in parte del caffè, che ha rosicchiato quote di mercato, sia nel fuori casa, dove l'espresso trionfa ormai persino in pub e fast food, che nel canale alimentare, dove la vendita di macchine per il porzionato è aumentata di sei volte dal 2008 a oggi.

La realtà è però che il tè tradizionale sta perdendo parte del suo appeal, anche in ragione di "un'immagine che ispira poco i consumatori", per riprendere le parole di Emma Clifford, senior analyst di Mintel.

È inoltre importante sottolineare che la flessione a valore è stata nettamente meno marcata: - 6% negli ultimi cinque anni, per un fatturato che rimane comunque superiore ai 650 milioni di sterline. E se le vendite di tè in bustina sono diminuite, tra il 2012 e il 2014, del 13% scendendo a 425 milioni di sterline, quelle di tè verde sono lievitate del 50%, quelle di tisane del 31% e quelle di tè speciali (Earl Grey, Chai, Assam) del 15%.

Il consumatore, insomma, ha premiato i prodotti nuovi e originali, spostandosi sempre più sui segmenti alternativi o sull'alta gamma. E a giudizio di Mintel saranno proprio innovazione e qualità i driver di mercato decisivi nel trainare la ripresa a valore del mercato del tè, attesa già per il 2016.

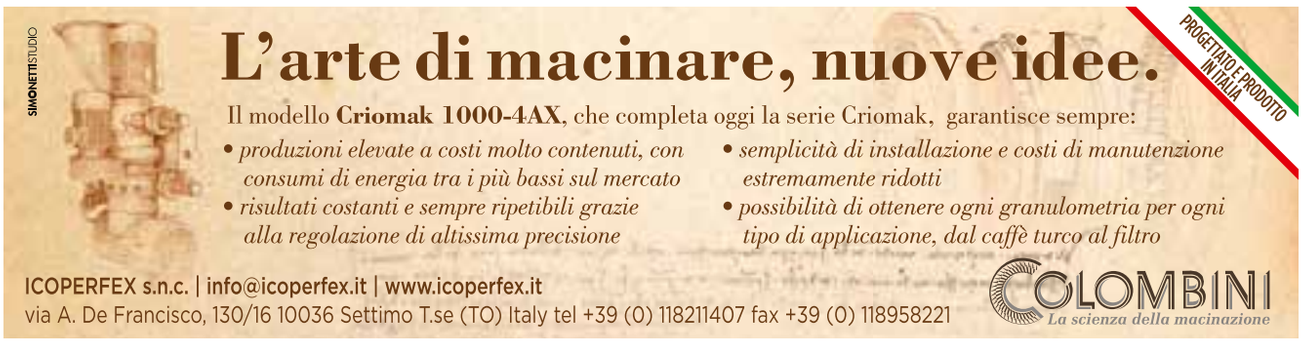
Sul fronte dei pubblici esercizi, un comparto che non conosce crisi è quello delle caffetterie, frequentate quotidianamente da un britannico su cinque, contro uno su nove alla fine del decennio scorso.

Editorial

Según las estadísticas de un reciente estudio de Mintel, los británicos han perdido el gusto por el té. Así, las ventas en el Reino Unido han disminuido en menos de cinco años, en términos de volumen, más de una quinta parte, y han pasado de los 97 millones de kilogramos de 2010, a los 76 millones que se prevén para 2015. Sin embargo, la caída que experimentaron las bolsitas de té común fue mucho más aguda, ya que aquí se descendió de los 80 millones de kilogramos de 2012, a los 68 del año pasado. ¿Cuáles son las razones de este fuerte descenso del consumo? ¿Y cómo se explica el desapego hacia la que se considera, con razón, la bebida caliente por excelencia del territorio británico?

La "culpa" la tiene en parte el café, que poco a poco ha ido quitando cuotas de mercado. Este café se consume fuera de casa, donde el espresso triunfa incluso en pubs y en establecimientos de comida rápida, pero también en el canal de la alimentación, donde la venta de máquinas para elaborar café en porciones individuales se ha multiplicado por seis desde 2008 hasta la actualidad. Pero la realidad es que el té tradicional está perdiendo parte de su encanto, circunstancia que, en palabras de Emma Clifford, analista sénior de Mintel, se debe a que proyecta "una imagen que inspira poco a los consumidores".

De todas maneras, conviene señalar que la disminución, en términos de valor, ha sido mucho menor, ya que solo ha caído un 6% en los últimos cinco años, y que el volumen de ventas continúa situándose por encima de los 650 millones de libras. Asimismo, se hace oportuno destacar que si las ventas de bolsitas de té cayeron, entre 2012 y 2014, un 13%, y bajaron hasta los 425 millones de libras, por contra las de té verde aumentaron un 50%, las de tisana un 31%, y las de tés especiales (Earl Grey, Chai y Assam) un 15%. Esto significa que el consumidor ha premiado los productos nuevos y originales, y que ha ido desplazándose hacia los segmentos alternativos y hacia la alta gama.



Il futuro del caffè tra innovazione e sostenibilità

El futuro del café, entre innovación y sostenibilidad

Al 7° Simposio Scaa racconti e testimonianze dalla viva voce dei protagonisti del settore

Il 7° Simposio della Specialty Coffee Association of America - andato in scena al Benaroya Hall Seattle l'8 e 9 aprile, prima del taglio del nastro dell'expo annuale - chiude idealmente un ciclo. Dal prossimo anno, infatti, l'ormai tradizionale appuntamento Scaa lascerà il posto a un nuovo evento targato World Coffee Events (Wce). L'entità costituita da Scaa e Scae - organizzatrice dei mondiali di caffetteria e del Coffee Film Festival - lancia infatti Re:co (Regarding Coffee): l'innovativa piattaforma, che ha debuttato, a giugno, al Nordic World of Coffee di Göteborg, e che diverrà il format congressuale delle convention di entrambe le associazioni, nonché di altre manifestazioni nel resto

El futuro del café, entre innovación y sostenibilidad En el séptimo simposio de la SCAA se escucharon las historias y los testimonios directos de los protagonistas del sector

El séptimo Simposio de la Asociación de Cafés Especiales de América, que se celebró en el Benaroya Hall de Seattle el 8 y el 9 de abril, justo antes de la inauguración de la exposición anual, cierra un ciclo, porque a partir del próximo año la ya tradicional cita con la SCAA será reemplazada por un nuevo evento organizado por el World Coffee Events (WCE). La nueva entidad, formada por la SCAA y por la SCAE (Asociación Europea de Cafés Especiales), la organizadora de los mundiales de cafetería y del Coffee Film Festival, ha lanzado Re:Co (Regar-

del mondo. Tra le caratteristiche specifiche dei simposi Re:Co: la forte enfasi sull'interattività e la ricerca di sempre più numerose opportunità di contatto e condivisione tra tutti i soggetti della catena.

Il programma

Ma torniamo al Simposio 2015, caratterizzato, anche quest'anno, da un programma molto ricco (ben 17 i contributi) accompagnato da importanti momenti di riflessione e confronto tra i partecipanti. A fare gli onori di casa, in apertura, è stato Peter Giuliano, dal 2013 direttore dell'evento, di cui è anche uno dei principali ideatori.
Al direttore esecutivo Scaa Ric Rhinehart è spettato, invece, il compito di moderare la sessione introduttiva, che ha ospitato interessanti focus dedicati all'universo della produzione.
Molto seguito il contributo di Michael Sheridan, direttore di Borderlands Coffee Project (progetto emanazione della Catholic Relief Services, l'Agenzia umanitaria della chiesa cattolica statunitense), intitolato "Una semplice domanda: Castillo o Caturra?".

Castillo o Caturra?

Ardua la risposta. Castillo e Caturra sono il nome di due cultivar colombiane. La

ding Coffee), la plataforma innovadora que debutó en junio en el Nordic World of Coffee de Gotemburgo, y que será el formato congresual de las reuniones de ambas asociaciones y de otros acontecimientos que tendrán lugar en todo el mundo. En los simposios Re:Co se presta atención a numerosas cuestiones, de entre las que destaca el fuerte énfasis que se pone en la interactividad, y en la búsqueda de las cada vez más numerosas oportunidades de contacto e intercambio entre todos los protagonistas del sector.

El programa

Pero volvamos al Simposio de 2015. Este año también se ha contado con un programa muy rico (hubo nada más y nada menos que 17 intervenciones), y con muchos espacios que sirvieron para que hubiera momentos de reflexión y debate entre los participantes. Peter Giuliano, director del evento desde 2013, y uno de sus principales arquitectos, hizo los honores en la apertura. Por su parte, a Ric Rhinehart, director ejecutivo de la SCAA, le tocó moderar la sesión introductoria, en la que se habló de importantes temas relacionados con el mundo de la producción. En fin, la charla de Michael Sheridan, director del Borderlands Coffee Project, un proyecto de la Catholic Relief Services (Servicios de Auxilio Católico), la agencia humanitaria de la Iglesia católica estadounidense, fue seguida por un gran número de asistentes; su intervención se tituló "Una simple pregunta: ¿Castillo o Caturra?".

¿Castillo o Caturra?

La respuesta es muy complicada. "Castillo" y "Caturra" son los nombres de dos variedades colombianas de café. La primera es una variedad seleccionada de reciente desarrollo, que hace unos diez años creó el CENICAFÉ (Centro Nacional de Investigaciones de Café de Colombia). Esta tiene un gran rendimiento unitario y resiste con fuerza a las adversidades. La segunda es una variedad tra-

il tuo caffè
in formato compatibile

lavorazione conto terzi caffè - decaffeinato - infusi - cialde - capsule - bustine - bio

presenti a

host Milano
39th International Hospitality Exhibition

www.cappellinicaffe.it

cappellini

prima è una varietà selezionata di sviluppo recente (messa a punto, una decina di anni fa, dall'Istituto Nazionale di Ricerca sul Caffè - Cenicafé), che fornisce elevati rendimenti unitari e alti livelli di resistenza alle avversità. La seconda è una varietà tradizionale di grande pregio, originaria del Brasile, che è arrivata a coprire sino al 75% delle aree coltivate della Colombia. Ha una resa in tazza ottima, ma presenta un'elevata vulnerabilità alle malattie (in particolare alla famigerata ruggine del caffè) e alle anomalie climatiche.
Fedecafé ha dato forte impulso all'introduzione della Castillo nell'ambito dell'imponente Programma di rinnovo colturale, varato nella seconda metà del decennio scorso, che ha sin qui interessato 650 mila ettari di piantagioni. I produttori che hanno accettato di sostituire i vecchi arbusti con questa nuova varietà hanno beneficiato di importanti incentivi, non concessi invece a chi ha scelto la Caturra o un'altra varietà tradizionale non resistente.
Molti cafeteros si sono trovati dinnanzi a un dilemma: continuare a coltivare la Caturra, tuttora molto ricercata (e ben pagata) dall'industria dello specialty, rinunciando però a contributi e facilitazioni (ed esponendosi a un maggior rischio fitopatologico) oppure ricevere sementi gratuite, assistenza tecnica e crediti accettando però di introdurre una varietà considerata meno pregiata. L'argomento economico ha avuto spesso un peso decisivo, viste anche le scarse disponibilità finanziarie dei piccoli produttori.

Qual è il migliore?

Ma la Castillo è realmente inferiore alla Caturra? E quale di queste due varietà è preferibile utilizzare? A questi interrogativi ha cercato di fornire una risposta il Colombia Sensory Trial, progetto nato dalla collaborazione tra istituzioni statunitensi (International Center for Tropical Agriculture, Kansas State University, World Coffee Research e la stessa Crs) e realtà del mondo dell'industria (Counter Culture, Federación Nacional de Cafete-

dicional de gran valor, natural de Brasil, que llegó a cubrir hasta el 75% de las zonas cultivadas de Colombia. Tiene un rendimiento óptimo en la taza, pero presenta una alta vulnerabilidad a las enfermedades (en especial a la famosa roya del cafeto) y a las anomalías climáticas.
La FEDECAFÉ (Federación Nacional de Productores de Café de Colombia) ha dado un fuerte impulso a la introducción de la variedad Castillo, en el ámbito del impresionante programa de renovación de los cultivos que puso en marcha en la segunda mitad del pasado decenio, del que hasta este momento se han beneficiado 650.000 hectáreas de plantaciones. A los productores que han aceptado sustituir los viejos arbustos por esta nueva variedad se les han concedido incentivos significativos que, en cambio, no han visto quienes han elegido la Caturra u otras variedades tradicionales no resistentes.

Muchos cafeteros se han enfrentado (y siguen haciéndolo) a un dilema, a saber, seguir cultivando la Caturra, hasta ahora muy estimada (y bien pagada) por la industria de los cafés especiales, y, como consecuencia, renunciar a contribuciones y ventajas y, además, exponerse a un mayor riesgo fitopatológico, o, en

didiesse

macchine per caffè

Modello **Superprofessional**

La macchina Superprofessional 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 +39 081 559 52 38 / +39 081 195 66349
f +39 081 060 58 66
www.didiessesrl.eu - info@didiessesrl.eu

made in italy

ros, George Howell Coffee, Intelligentsia, Keurig Green Mountain, Red Fox Coffee Merchants, Starbucks e Stumptown). Michael Sheridan è il project leader dell'iniziativa, che si avvale di un finanziamento della Howard G. Buffett Foundation.
Scopo dell'operazione: fornire ai produttori elementi concreti di ordine sensoriale, economico e commerciale sui quali fondare la propria scelta a favore dell'una o dell'altra cultivar. E provare a valorizzare il potenziale, in buona parte ancora inesplorato, della varietà Castillo.

A tale fine si è proceduto a prelevare campioni di caffè da 22 fincas della regione di Nariño, in collaborazione con Borderlands Coffee Project, che opera in questa importante area colombiana.
I chicchi raccolti sono stati oggetto di due blind test della durata di tre giorni ciascuno, da parte di un panel di specialisti diretto da Paul Songer, giudice di Cup of Excellence: il primo ha avuto luogo a ottobre dell'anno scorso; il secondo a gennaio di quest'anno.
I dati non hanno prodotto prove statisti-

cambio, recibir semillas gratis, asistencia técnica y préstamos, pero con la condición de que deben introducir una variedad considerada menos valiosa. El aspecto económico ha tenido a menudo un peso decisivo, a causa de la escasa disponibilidad financiera de los pequeños productores.

¿Y cuál es mejor?

¿La variedad Castillo es, en realidad, peor que la Caturra? ¿Cuál de estas dos variedades es mejor utilizar? Estas preguntas ha tratado de responderlas el Colombia Sensory Trial, un proyecto que nació gracias a la colaboración entre instituciones estadounidenses (el International Center for Tropical Agriculture, la Universidad del Estado de Kansas, el World Coffee Research y la misma CRS, esto es, la Catholic Relief Services) y entidades del mundo de la industria (Counter Culture, Federación Nacional de Cafeteros, George Howell Coffee, Intelligentsia, Keurig Green Mountain, Red Fox Coffee Merchants, Starbucks y Stumptown). Michael Sheridan es el jefe del proyecto de esta iniciativa, que cuenta con la financiación de la Fundación Howard G. Buffett.
Sus objetivos han sido proporcionarles a los productores elementos concretos de tipo sensorial, económico y comercial, en los que puedan basarse para elegir una u otra variedad, y tratar de valorizar el potencial, en gran parte aún inexplorado, de la variedad Castillo. Para ello se tomaron muestras de café de 22 fincas de la región de Nariño, y se hizo en colaboración con el Borderlands Coffee Project, que trabaja en esta importante área colombiana. Los granos que se recogieron se sometieron a dos pruebas a ciegas que duraron tres días cada una. Dichas pruebas (la primera tuvo lugar en octubre del año pasado, y la segunda en enero de este año) las realizó un grupo de especialistas dirigido por Paul Songer, juez de Cup of Excellence.
Los datos no han revelado pruebas estadísticamente significativas de diferen-

Scegliamo il meglio per la tua TORREFAZIONE

SIAMO PRESENTI A HOST
23-27 Ottobre 2015
PAD. 13 - STAND Q36 R35

Torrefazione Bialetti Industrie SpA

PROVEMA realizza torrefazioni complete a partire dalla fase di pulitura del caffè crudo fino all'impacchettamento del prodotto finale. La torrefazione può essere realizzata con macchinari nuovi o con macchinari revisionati certificati.

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

camente significative di differenze a livello di punteggi complessivi di cupping tra le due varietà, né di una diversa velocità di decadimento qualitativo.
Lo stesso dicasi per i punteggi medi nelle diverse categorie sensoriali e per le preferenze espresse dagli assaggiatori, a seconda dell'azienda di appartenenza e del suo posizionamento di mercato.
Ciò non significa, naturalmente, che non ci sia distinzione tra le due varietà. I cup taster hanno delineato, nei campioni di migliore qualità, due profili ben definiti e differenziati. Il Castillo, ad esempio, ha gusto fruttato, ma non agrumato, con note di cioccolato scuro e noce tostata. Il Caturra ha gusto fiorito, con note di cacao e caramello.
Quali dunque le conclusioni e i suggerimenti dati ai produttori? Piantare senz'altro la Castillo, che si è rivelata un'eccellente varietà: altamente produttiva, resistente e di elevata qualità. Ma mantenere anche le cultivar tradizionali (Caturra, Typica, Bourbon, SL-28 o Geisha), per preservare la diversità colturale e creare un mix produttivo commercialmente

cias en lo que se refiere a la puntuación total de cata de las dos variedades, ni tampoco de una velocidad distinta de la decadencia de la calidad. Y lo mismo ocurre con la puntuación media de las diferentes categorías sensoriales y con las preferencias de los catadores, según la empresa de pertenencia y de la posición que ocupe en el mercado.
Pero eso no significa que no haya diferencias entre las dos variedades, ya que los catadores de tazas observaron, en las muestras de mejor calidad, dos perfiles muy definidos y bien diferenciados. Así, la Castillo, por ejemplo, tiene un sabor afrutado, pero no cítrico, con notas de chocolate negro y de nuez tostada, y la Caturra tiene un gusto florido, con notas de cacao y caramelo.
Entonces, ¿cuáles son las conclusiones que se han sacado, y qué sugerencias se les han dado a los productores? Que conviene plantar la Castillo, porque sin duda alguna es una excelente variedad, muy productiva, resistente y de alta calidad, pero que, al mismo tiempo, resulta necesario mantener las variedades tradicionales (Caturra, Typica, Bourbon, SL-28 o Geisha) para, de ese modo, preservar la diversidad de cultivos, y crear una mezcla productiva comercialmente eficaz. Por último, dado el mayor riesgo al que se enfrentan los productores que optan por cultivar las variedades tradicionales, será importante que el mercado los recompense y que pague, por estas últimas, precios más altos.

Hay que medir la eficacia

Según Daniele Giovannucci, compartir datos y evaluarlos a través de criterios, escalas de evaluación y métodos comunes, será esencial para crear modelos eficaces de desarrollo sostenible. Giovannucci es el presidente del COSA (Committee on Sustainability Assessment), un consorcio de instituciones con sede legal en EEUU, que tiene como misión la definición y la puesta a punto (partiendo de un enfoque participativo) de indicadores transparentes

Il segreto del caffè di successo

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

efficace. Infine, visto il maggiore rischio al quale vanno incontro i produttori che scelgono di coltivare anche le varietà tradizionali, sarà opportuno che il mercato li ricompensi pagando, per queste ultime, prezzi adeguatamente maggiorati.

Misurare l'efficacia

Condividere i dati e valutarli attraverso criteri, scale di valutazione e metodologie comuni sarà fondamentale per creare modelli efficaci di sviluppo sostenibile. Così Daniele Giovannucci, presidente del Cosa (Committee on Sustainability Assessment), un consorzio di istituzioni (con sede legale negli Usa), che ha come mission la definizione e la messa a punto - muovendo da un approccio partecipativo - di indicatori trasparenti di costo e beneficio, capaci di misurare, in termini rigorosamente scientifici, la sostenibilità delle attività agricole, prendendo le mosse dagli standard e dalle normative internazionali di riferimento.

L'ambizione del Cosa, che nel 2012 ha assunto lo status di organizzazione non-profit indipendente di diritto statunitense, è quella di creare la più grande raccolta accessibile al pubblico di dati empirici in materia di agricoltura sostenibile. E di

de coste y beneficio, capaces de medir, en términos estrictamente científicos, la sostenibilidad de las actividades agrícolas, tomando como punto de partida los estándares y las normativas internacionales de referencia.

La ambición del COSA, que en 2012 adquirió la condición de organización sin ánimo de lucro independiente de la legislación estadounidense, es crear la mayor recogida posible de datos empíricos a los que pueda acceder el público en materia de agricultura sostenible, y elaborar, organizar y difundir esta información a través de una base de datos accesible a nivel mundial, que se encuentre a disposición de los responsables de las tomas de decisiones, y de los inversores públicos y privados. Entre sus socios se encuentran el Centro de Comercio Internacional (CCI) de las Naciones Unidas, la FAO, el Banco Interamericano de Desarrollo, la Fundación Ford, varias agencias gubernamentales importantes, ONG e institutos de investigación. Por el momento los métodos de análisis del COSA se han aplicado al café y al cacao (dentro de muy poco también recaerán en el algodón y en el té), pero el objetivo es extenderlos en el futuro a todas las materias primas agrícolas.

Las trayectorias de sostenibilidad

Giovannucci recordó al principio de su intervención que en su revolución alrededor del sol, la órbita de nuestro planeta se desvía de la línea recta apenas una novena parte de una pulgada (2,8 milímetros) cada 18 millas (unos 29 kilómetros). Si se tratara de una pulgada menos, la tierra se quemaría por su excesiva proximidad al sol. Y si, en cambio, se estuviera hablando de una pulgada más, las temperaturas serían tan bajas, que no podría haber vida.

Esta metáfora astronómica sirve para explicar la difícil tarea que nos espera a la hora de definir las futuras líneas de desarrollo sostenible, que habrán de elaborarse con la misma precisión infinitesimal

elaborare, organizzare e divulgare queste informazioni, attraverso un database globalmente accessibile, liberamente a disposizione di decision maker e investitori, pubblici e privati.
Tra i suoi partner, il Centro per il Commercio Internazionale (Itc) delle Nazioni Unite, la Fao, la Banca Interamericana di Sviluppo e la Ford Foundation, nonché varie e importanti agenzie governative, Ong e istituti di ricerca.
Le metodologie di analisi del Cosa sono state sin qui applicate a caffè e cacao (lo saranno prossimamente anche cotone e tè), ma l'obbiettivo è quello di estenderle, in futuro, alla generalità delle materie prime agricole.

Traiettorie di sostenibilità

Nella sua rivoluzione attorno al sole, l'orbita del nostro pianeta si scosta dalla linea retta di appena un nono di pollice

para, de ese modo, conseguir conciliar en un equilibrio delicado, la protección del medio ambiente y la satisfacción de las necesidades humanas.
Desde ahora hasta 2050, la producción mundial de alimentos tendrá que multiplicarse al menos por dos, para hacer frente a una población mundial que superará, a mediados de siglo, los 9.000 millones de habitantes. Según el mismo Giovannucci, "para lograr este objetivo deberemos ser mucho más inteligentes de lo que lo hemos sido hasta ahora". Y precisamente por esta razón, tendremos que disponer de instrumentos que permitan medir con precisión, de manera tangible y en tiempo real, la eficacia y el impacto de una intervención o de un proyecto determinados.
Para concluir, Giovannucci señaló cinco principios esenciales que deben observarse en el seguimiento de los objetivos

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

(2,8 millimetri) ogni 18 miglia (29 chilometri circa) - ha ricordato Giovannucci nel suo suggestivo incipit - Un pollice in meno e la Terra brucerebbe (per l'eccessiva vicinanza al sole); un pollice in più e le temperature sarebbe talmente basse da non consentire la vita.
Questa metafora astronomica è emblematica del difficile compito che ci attenderà nel definire le future linee di sviluppo sostenibile, che dovranno essere tracciate con la stessa infinitesimale precisione, per contemperare, in un delicato equilibrio, salvaguardia dell'ambiente e soddisfacimento dei bisogni umani.
Di qui al 2050, la produzione alimentare mondiale dovrà perlomeno raddoppiare, per far fronte a una popolazione planetaria, che supererà, a metà secolo, i 9 miliardi di abitanti. "Per raggiungere questo obbiettivo dovremo essere molto più smart di quanto non lo siamo stati sino a oggi" ha osservato ancora Giovannucci. E proprio per questo dovremo disporre di strumenti in grado di misurare con precisione, in modo tangibile e in tempo reale, l'efficacia e l'impatto di un determinato intervento o progetto.
Giovannucci ha indicato, in conclusione, cinque principi chiave ai quali attenersi nel monitoraggio degli obbiettivi economici, sociali e ambientali di un progetto sostenibile: servirsi di indicatori condivisi e unità di misura standardizzate; sviluppare le capacità locali per contestualizzare il progetto; utilizzare un approccio multidimensionale; fare riferimento alle migliori pratiche.

Il grado di fiducia dello specialty

Indicatori e parametri valutativi sono stati anche al centro dell'intervento di Heather Ward (ricercatrice e analista Scaa) e Ben Pitts (Royal Cup Coffee and Tea), che hanno descritto l'andamento dello Specialty Coffee Retail Sentiment Index (RSI), uno specifico indicatore semi annuale del grado di fiducia dei pubblici esercenti, che nella più recente rilevazione (gennaio) ha fornito indicazioni promettenti.
Pierre Ferrari - presidente e direttore ese-

económicos, sociales y medioambientales de cualquier proyecto sostenible: el uso de indicadores comunes, el empleo de unidades de medida normalizadas, el desarrollo de las capacidades locales para contextualizar el proyecto, la utilización de un enfoque multidimensional, y la referencia a las mejores prácticas.

El grado de confianza de los cafés especiales

Los indicadores y los parámetros de evaluación también se colocaron en el centro de la intervención de Heather Ward (investigadora y analista de la SCAA) y Ben Pitts (Royal Cup Coffee and Tea). En ella, estos describieron el comportamiento del Specialty Coffee Retail Sentiment Index (RSI), un indicador específico anual de semillas que mide del grado de confianza de los comerciantes públicos, cuyos últimos datos (de enero) fueron bastante prometedores.
Pierre Ferrari (presidente y director Ejecutivo de Heifer International) explicó que asociar otros cultivos o actividades (como la apicultura o la cría de ganado lechero) al café, puede diversificar los ingresos de los pequeños productores, y contribuir a mejorar la gestión agrícola y a romper el círculo vicioso de la pobreza.
A la intervención de Mayra Orellana-

cutivo di Heifer International - ha spiegato come l'associazione di altre colture o attività (apicoltura, allevamento di bovini da latte) al caffè possa diversificare le entrate dei piccoli produttori contribuendo a migliorare la gestione agricola e a spezzare il circolo vizioso della povertà.
Molto sentito e partecipato il contributo di Mayra Orellana-Powell, onduregna trapiantata negli Usa, fondatrice di Catracha Coffee, un'impresa sociale che importa piccoli lotti di caffè di alta qualità dal comune di Santa Elena (nel sud ovest dell'Honduras) e favorisce, attraverso progetti di capacity building, lo sviluppo e il benessere della comunità locale.

Il Pantone del caffè

Il futuro dell'industria del caffè di alta qualità dipenderà dalla capacità di sviluppare varietà resistenti alle avversità e in grado

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 =
ACCREDIA
LAB N° 0887

di fornire chicchi di gusto e aroma straordinari. Per riuscire in tale intento sarà fondamentale un vocabolario sensoriale rigoroso e riproducibile al quale fare riferimento.

Questo lo scopo della partnership tra World Coffee Research e Kansas State University, di cui ha parlato Lindsey Bolger, di Keurig Green Mountain nella sessione pomeridiana. All'origine del progetto, l'idea di inventare, per il caffè, una specie di corrispettivo del celebre sistema Pantone (Pantone Matching System), messo a punto negli anni cinquanta per classificare i colori nel sistema di stampa in quadricromia. Gli esperti di Ksu - tra i quali figurano alcuni dei migliori sensorialisti del mondo - hanno identificato 108 attributi di gusto unici del caffè, di cui hanno definito i parametri qualitativi e di intensità. Lo scopo non è quello di ridefinire il vocabolario dell'assaggio e le metodologie di valutazione dei cup taster, che si fondano su metodologie di riferimento consolidate. Bensì - ed è questa la grande sfida del progetto - quello di tracciare una correlazione fra tali attributi sensoriali e le caratteristiche genetiche delle diver-

Powell también asistió mucha gente. Esta, una hondureña que lleva viviendo en Estados Unidos mucho tiempo, es la fundadora de Catracha Coffee, una empresa social que importa pequeñas cantidades de café de gran calidad del pueblo de Santa Elena (situado en el suroeste de Honduras), y que favorece, a través de proyectos de fomento de las capacidades, el desarrollo y el bienestar de la comunidad local.

El Pantone del café

El futuro de la industria del café de alta calidad dependerá de la capacidad de poder desarrollar variedades resistentes a las adversidades, que sean capaces de producir granos de un sabor y un aroma extraordinarios. Para conseguirlo, resultará fundamental disponer de un vocabulario sensorial riguroso y reproducible, al que uno pueda referirse siempre.
Este asunto, al que se refirió Lindsey Bolger, de Keurig Green Mountain, en la sesión vespertina, es el objetivo de la asociación entre el World Coffee Research y la Universidad del Estado de Kansas. En el origen del proyecto se asienta la idea de inventar para el café algo parecido al famoso sistema Pantone (Pantone Matching System), que se creó en los años cincuenta para clasificar los colores en el sistema de impresión a cuatro colores. Los expertos de la Universidad del Estado de Kansas, en la que trabajan algunos de los mejores sensorialistas del mundo, han identificado 108 atributos de gusto únicos del café, y han definido sus parámetros de calidad e intensidad. Aquí no se pretende redefinir ni el vocabulario de la cata, ni los métodos de evaluación de los catadores, que se basan en métodos de referencia muy consolidados, sino (y este es el gran desafío del proyecto) trazar una correlación entre dichos atributos sensoriales y las características genéticas de las diferentes variedades de café para, así, ayudar a los expertos seleccionadores a desarrollar nuevas variedades.

SIMONETTISTUDIO

GIANT INSIDE

COMPACT. POWERFUL. ITALIAN.

Designed for small roasting facilities, labs, coffee shops, gourmet food stores, etc., Angel offers all the characteristics of industrial Colombini grinders in a compact unit. It has tungsten carbide grinding discs (Vickers 1300 hardness) that can produce over 70 tons without having to be replaced. Extreme precision, continuous micrometric setting, reliability and solidity. Angel can produce up to 90 kg/h of ground coffee, including in continuous cycle for small batches. A miracle?
No, Colombini's Angel.

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

se varietà di caffè, aiutando così i selezionatori nello sviluppo delle nuove cultivar.

Sensorialisti a confronto

Nella stessa sessione sono intervenuti anche Emma Bladyka (Coffee Science Manager, Scaa), che ha sviscerato i problemi della scienza sensoriale, Luis Fernando Samper (responsabile scientifico Fedecafé), che ha illustrato i progetti di denominazione di origine in Colombia, e Bernard Lahousse (cofondatore di Foodpairing.com), che descritto gli algoritmi matematici utilizzati per definire la firma aromatica del caffè di Nariño.

Acqua protagonista

Nell'ultima sessione del Day One - moderata da Elena Ionescu - si è parlato dell'acqua, elemento indispensabile e fondamentale per tutta la filiera del caffè. Un'occasione per trattare di risorse idriche ed ecosistemi (Paul Hicks, coordinatore per le risorse idriche di Catholic Relief Services), di mutamento climatico e siccità (Keith Flury, responsabile ricer-

Los sensorialistas discuten

En la misma sesión también intervinieron Emma Bladyka (mánager de Coffee Science, de la SCAA), quien examinó muy de cerca los problemas de la ciencia sensorial, Luis Fernando Samper (responsable científico de la FEDECAFÉ), quien ilustró los proyectos de denominación de origen de Colombia, y Bernard Lahousse (cofundador de Foodpairing.com), quien describió los algoritmos matemáticos que se utilizan para definir la firma aromática del café de Nariño.

El agua es la protagonista

En la última sesión del primer día, que moderó Elena Ionescu, se trató el tema del agua, un elemento indispensable y fundamental de toda la cadena del café. Así, en aquella ocasión se habló de recursos hídricos y ecosistemas (Paul Hicks, coordinador de recursos hídricos de la Catholic Relief Services), del cambio climático y de la sequía (Keith Flury, responsable de investigación de Volcafe), de la elaboración del café verde (Flavio Borem, profesor de la Universidad Federal de Lavras, Minas Gerais), y de la preparación del espresso (con el camarero campeón de Reino Unido, Maxwell Colonna-Dashwood).

La variedad Arábica en California

La mañana del segundo día se dedicó a las innovaciones en el campo de la agronomía, y se expusieron dos sorprendentes estudios de caso. El primero es la historia de Jay Ruskey, un productor biológico de Goleta (una ciudad situada en la costa central de California), que ha introducido allí el cultivo de la variedad Arábica y de otras plantas exóticas, utilizando métodos agronómicos específicos de adaptación.
Del segundo se encargó Harry Evans, miembro emérito del CAB International. Este presentó los últimos avances relativos a las estrategias de defensa biológica integrada contra la roya, que se realizaron gracias al empleo de los enemigos naturales de esta criptógama. Evans

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

do you know where your Coffee came from ?

The Facts of Coffee:

- After oil, coffee is the second-most valuable commodity of international trade.
- Most of this coffee is grown by small-scale, coffee-farming families.
- 25 million families around the world work in coffee fields and depend on coffee as their only source of income.

How you can help:

Coffee Kids is dedicated to improving the quality of life for children and families in coffee-growing communities around the world.

We alleviate the dependency on coffee through economic diversification and education. You can help Coffee Kids help coffee-farming families.

Visit **www.coffeekids.org** to learn more and find out how you can contribute.

COFFEE KIDS®

GROUNDS FOR HOPE

1305 Luisa Street, Suite C • Santa Fe, NM 87505 USA • Phone: (505) 820-1443 • Fax: (505) 820-7565

che di Volcafe), ma anche di lavorazione del caffè verde (Flavio Borem, docente dell'Università Federale di Lavras, Minas Gerais) e di preparazione dell'espresso (con il barista campione del Regno Unito Maxwell Colonna-Dashwood).

Arabica in California

Mattinata del Day Two all'insegna delle innovazioni in campo agronomico, con due case studies sorprendenti. Il primo è la storia di Jay Ruskey, un produttore biologico di Goleta (costa centrale della California), che ha introdotto la coltivazione del caffè Arabica e di altre piante esotiche utilizzando specifiche metodologie agronomiche di adattamento.
Il secondo ha portato la testimonianza di Harry Evans, membro emerito di CAB International, che ha fatto il punto sugli ultimi sviluppi relativi alle strategie di difesa biologica integrata alla ruggine del caffè, attraverso i nemici naturali di questa crittogama. Da Evans anche un teoria sorprendente: l'Hemileia vastatrix (questo il nome scientifico del fungo che causa questa grave malattia) potrebbe essersi evoluta non con Coffea Arabica, bensì con la Coffea Robusta, fatto questo che potrebbe spostare presto l'asse delle sue ricerche scientifiche in Africa centrale.

Caffè e uguaglianza di genere

Le problematiche di genere sono state al centro dell'ultima sessione della due giorni di Seattle, con i contributi di Kimberly Easson (CQI), Lorena Aguilar (Iucn - Unione Mondiale per la Conservazione della Natura), Colleen Anunu (ricercatrice ed educatrice), nonché di Paineto Baluku e Katherine Nolte, che hanno descritto un'esperienza di empowerment femminile e riduzione del gender gap condotta nell'ambito della cooperativa ugandese Bukonzo.
Il prossimo simposio Scaa, sotto la nuova sigla Re:Co, si svolgerà, presso il Cnn Center di Atlanta, il 13 e 14 aprile prossimi, e farà da ideale prologo dell'evento fieristico 2016. ■

también formuló una sorprendente teoría: la Hemileia vastatrix (este es el nombre científico que recibe el hongo que causa esta grave enfermedad) podría haber evolucionado no con la variedad Arábica, sino con la variedad Robusta, un hecho que podría impulsar a Evans a cambiar el centro de sus investigaciones científicas hacia África Central.

El café y la igualdad de género

La última sesión del segundo y último día del simposio de Seattle estuvo dedicada a las cuestiones de género. En ella intervinieron Kimberly Easson (CQI), Lorena Aguilar (de la UICN, Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza), Colleen Anunu (investigadora y educadora), Paineto Baluku y Katherine Nolte. Estos dos describieron una experiencia de potenciación de la mujer y de reducción de las desigualdades de género, que se ha realizado en la cooperativa ugandesa Bukonzo.
El próximo simposio de la SCAA, ya con el nuevo acrónimo Re:Co, tendrá lugar en el CNN Center de Atlanta los días 13 y 14 de abril, y será el prólogo ideal de la feria de 2016. ■

We specialize in helping clients manage the natural risk associated with market exposure*. Our team is experienced in the execution of futures and options for all major coffee markets - New York, London and Sao Paulo. We offer market analysis, customized strategy development and over-the-counter derivative structures - complete with individualized training and seminars to empower you to make **well informed decisions.**

HENCORP
COFFEE GROUP

* Trading in futures, securities, options and OTC products entails significant risks, which must be understood prior to trading

777 Brickell Ave, Suite 1010 | Miami | FL | 33131 | Phone 305.381.8219 | coffeegroup@hencorp.com | www.hencorp.com

Conservare eccellentemente il caffè di eccellenza

Cómo puede conservarse de forma excelente el café de excelencia

Soluzioni d'avanguardia e ad alta efficienza di costo per lo stoccaggio dei chicchi di alta qualità

Cocoons (unità di stoccaggio Ultra Hermetic™ di grandi dimensioni, vedi figura 1) è un'eccellente soluzione per lo stoccaggio del caffè, sia in interno che in esterno, anche in presenza di condizioni meteo particolarmente avverse. Esso consente la conservazione, anche per lunghi periodi di tempo, del caffè verde o in pergamino, senza degradazione delle sue qualità. In particolare, quando si tratta di proteggere lotti di caffè di altissima qualità e di impedirne la contaminazione da parte di possibili agenti esterni non controllabili".

Soluciones vanguardistas y eficaces en lo que se refiere a los costes de almacenamiento de los granos de alta calidad

Según Abraham Castro, mánager general de la CECA, S.A., Neumann Kaffee Gruppe de Costa Rica, Cocoons (unidad de almacenamiento Ultra Hermetic™ de grandes dimensiones, véase la figura 1) "es una excelente solución para el almacenamiento de café en espacios interiores y exteriores, incluso cuando existan condiciones meteorológicas muy adversas. Este sistema permite la conservación, inclusive durante largos períodos de tiempo, de café verde o en pergamino, sin que su calidad se degrade. Funciona muy bien cuando se trata de

Fig 1 - Cocoons in Colombia Neuman

Abraham Castro, Master Cupper CECA, S.A., Neumann Kaffee Gruppe, Costa Rica.

Introduzione

L'industria dei caffè speciali è nota per la sua ricerca dell'eccellenza qualitativa. Il raggiungimento di tali standard pone delle sfide sin dai processi di coltivazione e raccolta, ma altre se ne possono aggiungere qualora essicazione, trasporto e stoccaggio non siano all'altezza. La filiera del caffè deve inoltre fare i conti con le conseguenze derivanti dalla formazione di muffe da funghi e dall'azione dei parassiti fitofagi.

La qualità del caffè verde è particolarmente soggetta a decadimento sia durante il trasporto che la giacenza in magazzino, soprattutto in ambienti umidi. Un caffè eccellente può diventare, in pochi mesi, mediocre. Ciò può avvenire in tempi ancora più rapidi nel trasporto transoceanico, se si adottano sistemi convenzionali di magazzinaggio, dove il caffè è esposto a diversi tipi di rischi derivanti da condensa, contaminazione e umidità. Spesso i risultati della prova in tazza all'origine differiscono significativamente da quelli a destino.

Proteggere il caffè verde

Cosa è necessario per preservare l'eccellenza del caffè verde? Citeremo alcuni elementi chiave: un'adeguata essicazione, proteger cantidades de café de altísima calidad, y de evitar su contaminación por parte de posibles agentes externos no controlables".

Introducción

La industria de los cafés especiales es famosa por la búsqueda de la excelencia cualitativa. Para lograrla, ha enfrentarse a retos como los procesos de cultivo y cosecha, y a otros si el secado, el transporte y el almacenamiento no están a la altura de las circunstancias. Además, la cadena del café debe afrontar las consecuencias de la formación de moho procedente de hongos, y de la acción de los parásitos fitófagos.

La calidad del café verde puede disminuir durante el transporte y durante su permanencia en los almacenes, sobre todo si hay humedad. Así, un café excelente puede convertirse, en pocos meses, en un café mediocre.

Este deterioro puede acelerarse durante el transporte transoceánico si se adoptan sistemas convencionales de almacenamiento, porque el café está expuesto a diferentes tipos de riesgos derivados del agua de condensación, de la contaminación o de la humedad. Como consecuencia, muy a menudo los resultados de la prueba en la taza que se obtienen en las zonas de origen, son muy diferentes de los que se alcanzan en las de destino.

ne per ottenere un contenuto di umidità inferiore al 13,5%; prevenire l'ingresso di umidità; impedire la formazione di condensa all'interno dei container; eliminare l'infestazione incrociata da insetti di magazzino, gli odori estranei, i fumi e gli aromi durante il trasporto e in magazzino; nonché mantenere il contenuto di umidità iniziale sino alla torrefazione. È altresì essenziale - ai fini del gusto, dell'aspetto e della salute dei chicchi - impedire lo sviluppo di formazioni fungine, che fanno assumere ai chicchi un colore grigiastro e producono micotossine. Impedire la fuoriuscita di gas volatili è infine importante per prevenire l'irrancidimento.
Per proteggere il caffè verde, sia durante lo stoccaggio che il trasporto, sono state espressamente create delle plastiche particolari con una tenuta d'aria 500 vol-

Hay que proteger el café verde

¿Qué conviene hacer para preservar la excelencia del café verde? Vamos a citar algunos elementos clave: además de contar con un secado adecuado para obtener un contenido de humedad inferior al 13,5%, hay que impedir que entre humedad, que se forme el agua de condensación dentro de los contenedores, hay que eliminar la infestación cruzada procedente de insectos que se encontraban en el almacén, los olores extraños, el humo y los aromas que se producen durante el transporte y en el almacén, y hay que mantener el contenido de humedad inicial hasta el tueste. Asimismo, en lo que concierne al sabor, al aspecto y a la salud de los granos, resulta esencial prevenir el desarrollo de formaciones de hongos, que provocan que los granos adquieran un color grisáceo, y que

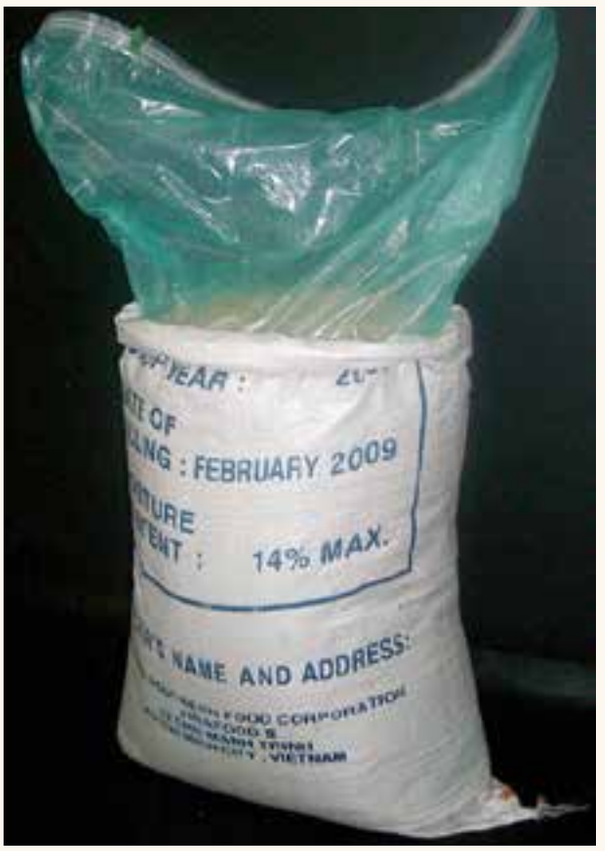


Fig 2 - SGB in protective bag

te maggiore rispetto alle plastiche normalmente disponibili, da cui il nome di Ultra Hermetic™. I gas volatili del caffè vengono trattenuti mediante contenitori ermetici, che conservano sia il gusto che l'aroma. All'evento Scaa di Seattle del 2014, entrambi i vincitori del concorso Cup of Excellence hanno stoccato i loro caffè in sacchi Ultra Hermetic™ SuperGrainbags™ da 69 chilogrammi, forniti da GrainPro (vedi figura 2).

Questi sacchi protettivi si caratterizzano per un liner (involucro protettivo) in plastica multi strato brevettata, con uno strato barriera che fornisce bassissima permeabilità all'ossigeno e all'umidità. La gamma di contenitori Ultra Hermetic va dai sacchi di dimensioni più piccole, trasportabili a mano (figura 2), sino alle unità da 250 kg a 1,3 tonnellate, con liner ermetico denominate GrainSafes™ (figura 3), e ai contenitori ermetici trasportabili da una tonnellata denominati SGB ISO Ocean™ (figura 4).

Lo stoccaggio in contenitori Ultra Hermetic inibisce lo sviluppo di muffe limi-

produzcan micotoxinas. Por último, para prevenir la rancidez es muy importante impedir el escape de gases volátiles.

Para proteger el café verde durante el almacenamiento y el transporte, se ha creado expresamente un plástico especial que tiene una capacidad de aire 500 veces mayor que el plástico normal, y que por ese motivo se ha denominado Ultra Hermetic™. Los gases volátiles del café son retenidos en recipientes herméticos, y esto permite que se conserven su sabor y su aroma. En el evento de la SCAA de Seattle de 2014, los dos ganadores del concurso Cup of Excellence almacenaron sus cafés en sacos Ultra Hermetic™ SuperGrainbags™ de 69 kilogramos de GrainPro (véase la figura 2). Estos sacos protectores tienen un liner patentado (capa protectora) de plástico formado por muchas capas, y una capa que hace de barrera y que proporciona una permeabilidad muy baja al oxígeno y a la humedad. La gama de recipientes Ultra Hermetic™ incluye sacos más pequeños que pueden transportarse a mano (figura 2), y otros que van desde los 250 hasta los 1 300 kilogramos, que también tienen una capa protectora hermética, que se denominan GrainSafes™ (figura 3).

Fig 3 - GrainSafe on Guatemalan farm

Asimismo, cuenta con recipientes herméticos transportables de una tonelada, que se llaman SGB ISO Ocean™ (figura 4).

El almacenamiento en recipientes Ultra Hermetic™ impide el desarrollo de moho y limita la cantidad de oxígeno y humedad; de este modo, se bloquean las micotoxinas y se evita la alteración del co-

tando la quantità di ossigeno e umidità disponibili bloccando così micotossine e alterazioni del colore. La figura 5 mostra l'incremento delle muffe (formazioni fungine) al crescere dei livelli di umidità.
In rari casi può rivelarsi un problema l'infestazione da insetti, quali ad esempio la scolite del caffè (Hypothenemus hampei). Al verificarsi di tale evenienza, una singola iniezione di diossido di carbonio nel contenitore ermetico, attraverso una speciale valvola di immissione-estrazione, creerà un'atmosfera irrespirabile nel contenitore causando la morte di tutti gli insetti, comprese le larve. Nelle applicazioni sul campo, una soluzione alternativa può essere costituita dall'utilizzo di sacchetti assorbi-ossigeno disponibili nel commercio.
Proteggere il caffè durante il trasporto,

Fig 4 - GrainPro Ocean

impedendo la condensa all'interno del container, è allo stesso modo importante. I chicchi stoccati in sacchi di iuta tradizionali nei trasporti intercontinentali, specie quelli stivati più in alto all'interno del container, possono arrivare (e spesso arrivano) a destino umidi. L'utilizzo di Ultra Hermetic TranSafeliner™ (TSL), come liner all'interno di un normale container da 20 o 40 piedi, impedisce tale tipo di condensa (figura 6).
Estuardo Falla, direttore generale e CEO di Finca San Sebastián Flora, S.A. (Guatemala) ha scritto: "Abbiamo utilizzato TSL in tutte le esportazioni effettuate nelle ultime quattro stagioni, allo scopo di proteggere il nostro caffè di prima qualità durante il trasporto per via marittima verso i torrefattori nostri clienti, in Usa e Germania. È come avere un'assicurazione contro i reclami e i resi per il caffè danneggiato, che sarebbe molto costoso e difficoltoso sostituire."

Studi scientifici e di utenti sullo stoccaggio del caffè verde

Esistono numerosi studi scientifici e sul campo relativi allo stoccaggio del caffè. Fondamentale quello condotto dai professori Flavio Borem e F.L. Robeiro dell'Università di Lavras, Brasile. In un articolo pubblicato nel Journal of Stored Products Research, 2011, in base ad approfonditi test di laboratorio, essi giunsero alla conclusione che: "I sacchi di iuta non sono consigliabili per lo stoccaggio dei caffè speciali. Il caffè di alta qualità ha subito un decadimento qualitativo a prescindere dal trattamento subito. Il decadimento minore si è osservato quando il caffè è stato stoccato in atmosfera controllata. Dopo 12 mesi non si è osservata alcuna differenza tra lo stoccaggio sottovuoto e con sacchi GrainPro."
Un altro scienziato, il dott. R. Luke Harris, dell'Università di Northern British Columbia, ha così scritto del suo lavoro sperimentale nel numero di Luglio/Agosto 2008 di Roast Magazine: "Il confronto tra i caffè della Costa Rica evi-

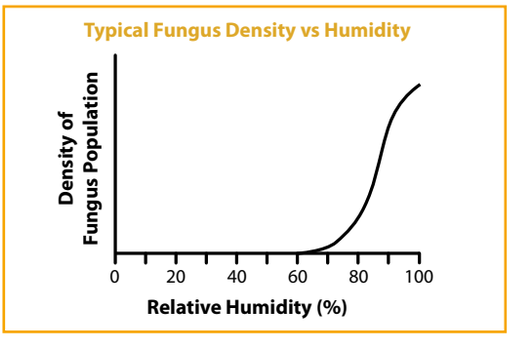


Fig 5 - Graph of Fungus vs Humidity

lor. La figura 5 muestra el incremento del moho (formaciones de hongos) cuando aumentan los niveles de humedad.
La infestación por parte de insectos como, por ejemplo, la broca del café (Hypothenemus hampei) suele ser un problema raro. Pero si se produjera en alguna ocasión, una única inyección de dióxido de carbono en el recipiente hermético a través de una válvula especial de admisión-extracción, creará una atmósfera irrespirable en el recipiente que causará la muerte de todos los insectos, incluidas las larvas. En las aplicaciones más normales, una solución alternativa puede ser el empleo de bolsas de absorción de oxígeno, que se encuentran con facilidad en el comercio.
También resulta muy importante proteger el café durante el transporte, impidiendo que se forme el agua de condensación en los contenedores. En efecto, en el transporte intercontinental, los granos de café que se encuentran en los clásicos sacos de yute, sobre todo en los que están estibados en la parte más alta del contenedor, pueden llegar húmedos (y muchas veces lo hacen) a su destino. Sin embargo, si se utiliza Ultra Hermetic™ TranSafeliner™ (TSL) como capa protectora dentro de un contenedor normal de seis o doce metros, se evitará ese tipo de agua de condensación (figura 6).
Estuardo Falla, director general y director ejecutivo de Finca San Sebastián Flora, SA (Guatemala) ha escrito: "Hemos empleado TSL en todas las exportaciones que hemos efectuado en las últimas cuatro temporadas, para proteger nuestro café de primera calidad durante el trans-

porte marítimo hacia nuestros clientes torrefactores de EEUU y Alemania. Ha sido como tener un seguro contra reclamaciones y rescisiones por el café que ha sufrido daños, que sería muy difícil de sustituir y muy costoso".

Algunos estudios científicos y de usuarios hablan del almacenamiento del café verde

Existen numerosos estudios científicos y de campo relativos al almacenamiento del café. Uno de ellos, fundamental, lo realizaron los profesores Flavio Borem y F. L. Robeiro, de la Universidad Federal de Lavras (Brasil). En un artículo que publicaron en 2011 en el Journal of Stored Products Research llegaron a las siguientes conclusiones, tras haber realizado exhaustivas pruebas en sus laboratorios: "No se recomiendan los sacos de yute para el almacenamiento de cafés especiales. El café de alta calidad ha sufrido un deterioro cualitativo, independientemente del trato que ha recibido. El menor deterioro se ha observado cuando el café se ha almacenado en una atmósfera controlada. Después de doce meses, no se han observado diferencias entre el almacenamiento al vacío, y entre el almacenamiento con sacos GrainPro".

Otro científico, el licenciado R. Luke Harris, de la Universidad de Northern British Columbia, escribió lo que sigue en el número de julio/agosto de 2008 de Roast Magazine sobre un trabajo experimental que llevó a cabo: "La comparación entre los cafés de Costa Rica ponía de manifiesto que en el café transportado y almacenado en GrainPro, el contenido de humedad era bastante mayor (13,9%), si se comparaba con la humedad del café transportado y almacenado en julio (10,3%). También se mandó por vía aérea una pequeña muestra del mismo café, envasado al vacío en Mylar, inmediatamente antes del envío de la partida a través de las rutas marítimas

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

denziava nel caffè trasportato e stoccato in GrainPro un contenuto di umidità nettamente maggiore (13,9%) rispetto a quello del caffè trasportato e stoccato a luglio (10,3%). Significativamente, un piccolo campione dello stesso caffè veniva inviato per via aerea, confezionato sottovuoto in Mylar, immediatamente prima della spedizione della partita attraverso le rotte marittime standard, e questo campione ben conservato presentava un contenuto di umidità del 13,9%. Coerentemente con lo studio su Café Britt in Costa Rica [Trubey, R., Raudales, R., Morales, A., 2005. Café Britt Hermetic Cocoon Storage Trial - II Report. Mesoamerican Development Institute Corp, Costa Rica], tale risultato suggerisce che GrainPro conserva il caffè estremamente bene sin dall'origine. È interessante inoltre osservare, dal confronto con il caffè nei sacchi in iuta, che il caffè trasportato in GainPro, nonostante la sua umidità elevata, ha ottenuto punteggi nettamente superiori."

I commenti di molti torrefattori sono simili a quello di T. Own di Sweat Maria's Coffee, Oakland, California, che ha scritto: "Abbiamo spostato il caffè nei sacchi GrainPro (dai sacchi di tela) al suo arrivo a luglio.

Normalmente un caffè Costa Rica andava venduto entro dicembre, per evitare il gusto di sacco. Grazie a GrainPro

Fig 6 - Empty Transafeliner

Fig 6 - fully loaded TSL

estándar; esta muestra bien conservada presentaba un contenido de humedad del 13,9%. Este resultado, que coincide con el del estudio sobre el Café Britt de Costa Rica [Trubey, R., Raudales, R. y Morales, A., 2005, Café Britt Hermetic Cocoon Storage Trial - II Report, Mesoamerican Development Institute Corp, Costa Rica], sugiere que GrainPro conserva el café muy bien desde el principio. Además, resulta conveniente aclarar que al comparar el café que va en sacos de yute con el que se transporta en GainPro, este último, a pesar de su alto grado de humedad, ha obtenido una puntuación mucho mayor".

Los comentarios de muchos torrefactores son parecidos al de T.

Own, de Sweat Maria's Coffee, Oakland, California, quien ha escrito: "Cuando el café llegó en julio, lo pasamos de los sacos de tela a los sacos GrainPro. Normalmente un café de Costa Rica se vendía antes de que finalizara diciembre, para evitar que supiera a saco, pero gracias a GrainPro hemos podido prolongar la duración de conservación del café. En febrero probamos el mismo café, y aún era excelente".

Café Imports, de Minneapolis, Minnesota, escribió en el número de julio de 2011

LAPICCOLA

GRANDE ITALY

NEWS!
CECILIA SPEED

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

100% handmade in Italy - lapiccola.it

abbiamo potuto prolungare la durata di conservazione del caffè. Abbiamo provato in tazza lo stesso caffè a febbraio ed era ancora straordinario."

Fig 7 Map showing GP usage

Café Imports di Minneapolis, Minnesota, ha scritto nel numero di luglio 2011 di Coffee and Cocoa International: "Anche in ragione del miglior rapporto costo-prestazioni e dei materiali più environment friendly utilizzati, GrainPro è diventato il nostro metodo di stoccaggio preferito per i caffè più pregiati. Tanto che l'anno scorso abbiamo venduto la nostra macchina per il confezionamento sottovuoto e, quest'anno, abbiamo importato cinque container di caffè con Schluiter, tutti in sacchi GrainPro."

Stoccaggio del caffè torrefatto

Sebbene l'utilizzo non abbia ancora preso piede, qualche utilizzatore ha stoccato con successo anche il caffè torrefatto in SuperGrainbags da 25 o 69 chilogrammi aspettando 48 ore prima di sigillare i sacchi, in modo da smaltire l'abbondante quantitativo di diossido di carbonio prodotto quale risultato della tostatura. In alternativa è possibile l'utilizzo di una valvola unidirezionale, per sigillare i sacchi senza il bisogno di aspettare due giorni.

Efficacia di costo dello stoccaggio in Ultra Hermetic

Lo stoccaggio in Ultra Hermetic è stato oggetto di studio anche nei suoi risvolde Coffee and Cocoa International: "Cuando se trata de los mejores cafés, GrainPro se ha convertido en nuestro método de almacenamiento preferido, entre otras razones por la magnífica relación coste/prestaciones, y por los materiales respetuosos con el medio ambiente que se emplean. Tanto es así, que el año pasado vendimos nuestra envasadora al vacío, y este año hemos importado cinco contenedores de café con Schluiter en sacos GrainPro".

El almacenamiento del café torrefacto

Aunque aún no se ha extendido su uso, hay quien también ha almacenado con éxito café torrefacto en SuperGrainbags™ de 25 o 69 kilogramos. Y lo ha hecho esperando 48 horas antes de sellar los sacos para que, así, desaparezca la abundante cantidad de dióxido de carbono procedente del tueste. En alternativa, para sellar los sacos sin necesidad de esperar dos días, puede utilizarse una válvula unidireccional.

Los costes de almacenamiento en Ultra Hermetic™

También se han llevado a cabo algunos estudios sobre la conveniencia económica del almacenamiento en Ultra Hermetic™. En este sentido, SKN de Colombia realizó uno en marzo de 2012 sobre el café en pergamino, que consistió en medir la pérdida de peso a lo largo del tiempo. Tras siete meses de almacenamiento, la pérdida de peso de los sacos de café que se examinaron fue del 8,29%, mientras que la de los sacos en SuperGrainbags™ y en Cocoon se situó, respectivamente, en el 0,03% y en el 0,08%.

Los costes de almacenamiento en Ultra Hermetic™ se sitúan, normalmente, entre los 0,005 dólares por kilogramo almacenado para el transporte intercontinental en TranSafeliners™, y los 0,025 dólares por kilogramo para los sacos que se transportan a mano de 69 kilo-

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

ti economici. Un approccio di analisi è consistito nel misurare la perdita di peso nel tempo, come nel caso dello studio condotto da SKN Colombia nel marzo del 2012, sul caffè in pergamino. Dopo sette mesi di stoccaggio, la perdita di peso nei sacchi di caffè monitorati era dell'8,29%, mentre in SuperGrainbags e Cocoon risultava pari rispettivamente allo 0,03% e allo 0,08%.

Il costo dello stoccaggio in Ultra Hermetic™ va solitamente da 0,005 dollari per chilogrammo stoccato, per il trasporto intercontinentale in TranSafeliners™, a 0,025 dollari per chilogrammo per i sacchi trasportabili a mano della capacità di 69 chilogrammi, e da 0,01 a 0,02 dollari/chilogrammo/anno per i Cocoons da 5 a 150 tonnellate, che hanno una durata normale tra i 10 e i 15 anni. Il tutto a fronte di caffè speciali che hanno generalmente un valore di almeno 10 dollari al chilogrammo.

Non sono noti studi recenti che mettano a confronto le differenze di costo tra lo stoccaggio del caffè verde in Ultra Hermetic e con altre tecnologie alternative, come lo stoccaggio a freddo o il congelamento.

Ma le esperienze degli utilizzatori insegnano che tali alternative sono notevolmente più costose in termini di capitali e di dispendio energetico.

Conclusione

Ultra Hermetic è utilizzato per lo stoccaggio, nelle sue varie configurazioni, in 107 paesi di tutto il mondo (figura 7). È considerato il modo più efficace ed efficiente, in termini di costo, tanto per lo stoccaggio quanto per il trasporto dei chicchi di caffè verde. La figura 8 presenta delle forme diffuse di stoccaggio del caffè verde, senza pesticidi, in Ultra Hermetic.

Coltivatori, commercianti, esportatori, grossisti e torrefattori di oltre 50 paesi utilizzano lo stoccaggio in Ultra Hermetic per conservare eccellentemente il caffè di eccellenza. ■

gramos, y entre los 0,01 y los 0,02 dólares por kilogramo y año para los Cocoons de 5 a 150 toneladas, que tienen una duración normal de entre 10 y 15 años. Pero hay que tener en cuenta que estamos hablando de cafés especiales que, en líneas generales, valen por lo menos 10 dólares el kilo.

No se conocen estudios recientes que comparen las diferencias de coste entre el almacenamiento del café verde en Ultra Hermetic™, y entre su almacenamiento mediante otras tecnologías alternativas, como el almacenamiento en frío o la congelación; sin embargo, según la experiencia de los usuarios, esas alternativas son mucho más costosas en términos de capital y de gasto energético.

Conclusiones

Los diferentes productos de Ultra Hermetic™ para el almacenamiento se utilizan en 107 países de todo el mundo (figura 7). Este sistema es el más eficaz y eficiente en términos de costes, en lo que se refiere al almacenamiento y al transporte de granos de café verde. En la figura 8 se observan algunas formas comunes de almacenamiento de café verde, sin pesticidas, en Ultra Hermetic™. Para terminar, conviene recordar que agricultores, comerciantes, exportadores, mayoristas y tostadores de más de 50 países utilizan el almacenamiento en Ultra Hermetic™ para conservar de manera excelente el café de excelencia. ■

L'arte del gusto italiano nel mondo

SIGEP

ufi Approved Event

Rimini Fiera
23-27 Gennaio
2016

Arte Etrusca, Kylix con Ercole in lotta col tritone e fanciulle che danzano - Museo Nazionale Etrusco

sigep.it

YouTube

Sigep RIMINI

37° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali

Organizzato da:

green core RiminiFiera business space

Eventi caffè

CAMPIONATI ITALIANI BARISTI

Barista & Farmer

Eu'Vend & coffeena 2015 il countdown è iniziato

Empieza la cuenta atrás para Eu'Vend & coffeena 2015

Il countdown è iniziato: mancano poco più di tre mesi prima che a Eu'Vend & coffeena dal 24 al 26 settembre tutto giri di nuovo attorno al vending ed al caffè così come alle tendenze ed innovazioni nel campo dei distributori automatici. Il settore internazionale del vending e del caffè si riunirà anche quest'autunno nel padiglione 9 di Koelnmesse per ricevere ampie informazioni sui nuovi sviluppi, per piazzare ordini e fare networking. Numerose aziende prestigiose, sia dalla Germania che dal resto del mondo, presenteranno i propri prodotti in materia di distributori automatici e articoli di riem-

La cuenta atrás está en marcha: faltan aún unos tres meses para que en la feria Eu'Vend & coffeena, del 24 al 26 de septiembre, todo gire otra vez entorno al vending (venta automática) y el café, así como las tendencias e innovaciones del ámbito de las máquinas expendedoras. El sector internacional del vending y del café se encontrará de nuevo este otoño en el pabellón 9 de Koelnmesse, para informarse ampliamente sobre los nuevos desarrollos, realizar pedidos y obtener contactos. Numerosas empresas de renombre, tanto alemanas como internacionales, presentarán sus productos,

pimento (food e non food), bicchieri, sistemi di pagamento e servizi, ma anche caffè, bevande calde e altri prodotti.
Nel 2013 sono venuti a Colonia oltre 200 espositori da 23 paesi e circa 5.000 visitatori da 60 paesi. Alla manifestazione dell'autunno 2015 ci si attende di nuovo un risultato eccellente. Per espositori e visitatori professionali ciò significa al contempo contatti con nomi importanti, intensi colloqui e nuove potenzialità d'affari.
Nel segmento d'offerta relativo al caffè i nomi chiave del settore rientrano fra gli espositori iscritti, come fra gli altri Barry Callebaut, Darboven, Deutsche Extrakt Kaffee, FrieslandCampina, Dr. Suwelack, Latheca, Lavazza, Miko, Douwe Egberts Mondelez, Sandalj, Schirmer Kaffee, Uelzena e Westhoff.
Ma anche la concentrazione dei più importanti produttori degli altri segmenti è di primo rango: nel settore dei costruttori

que abarcan desde las áreas de máquinas expendedoras, artículos alimentarios y no alimentarios destinados al vending, vasos desechables, sistemas de pago y servicios hasta los ámbitos del café, bebidas calientes y productos accesorios.
En la edición de 2013 más de 200 expositores de 23 países y alrededor de 5.000 visitantes de 60 países estuvieron presentes en Colonia. Para el evento del otoño de 2015 se espera nuevamente una excelente asistencia. Tanto para expositores y como para visitantes profesionales esto significa contactos de primera clase, conversaciones intensas y nuevos negocios potenciales.
Entre los expositores registrados en el segmento dedicado a la oferta de café se encuentran actores clave del sector, como son, entre otros Barry Callebaut, Darboven, Deutsche Extrakt Kaffee, FrieslandCampina, Dr. Suwelack, Latheca, Lavazza, Miko, Douwe Egberts Mondelez, Sandalj, Schirmer Kaffee, Uelzena y Westhoff.
Pero también la concentración de los principales fabricantes en los demás segmentos es de primer nivel. En el ámbito de los productores de máquinas expendedoras de artículos y bebidas, en Eu'Vend & coffeena se presentan por primera vez en el actual año ferial internacional todas las empresas relevantes del sector en un único lugar. Entre otras, los organizadores cuentan ya con las inscripciones de Animo, Azkoyen, Bianchi, Bravilor/Bonamat, Crane MS, Etna, Deutsche Wurlitzer, Drinka, Elektral, Jakob Gerhardt, N&W, rheavendors/servomat steigler, Sanden Vendo, Sielaff, Trautwein y Westomatic.
Entre otras, presentan novedades de los ámbitos de productos destinados al vending y dulces las empresas Lorenz Bahlsen, Kuchenmeister, Mars, Red Band y Sinalco.
Para el segmento de accesorios se cuenta con empresas como Brita, BWT, Dopla, 3M, Flo, Huhtamaki y Pentair. En el área dedicada a sistemas de pago han confirmado su asistencia Comestero,

di distributori automatici di prodotti e bevande, a Eu'Vend & coffeena nel corrente anno fieristico internazionale, per la prima volta si presentano tutte le imprese di rilievo in un unico luogo. L'organizzatore ha ricevuto fra l'altro le iscrizioni di Animo, Azkoyen, Bianchi, Bravilor/Bonamat, Crane MS, Etna, Deutsche Wurlitzer, Drinka, Elektral, Jakob Gerhardt, N&W, rheavendors/servomat steigler, Sanden Vendo, Sielaff, Trautwein e Westomatic.
Novità dai settori prodotti di riempimento e dolciumi presentano fra gli altri Lorenz Bahlsen, Kuchenmeister, Mars, Red Band e Sinalco.
Il segmento degli accessori sarà rappresentato da aziende come Brita, BWT, Dopla, 3M, Flo, Huhtamaki e Pentair. Per il settore dei sistemi di pagamento Comestero, Crane Payment Innovations, Ingenico, Innovativ Technolgy, Microtronic, Nayax, Paycult, Suzo Happ e Vendon hanno già confermato la loro partecipazione.
Il livello delle iscrizioni conferma che Eu'Vend & coffeena 2015 è la fiera del settore che funge da piattaforma di presentazione per di gran lunga la maggior parte delle aziende. Qui gli operatori trovano, concentrati in un unico luogo e presentati con chiarezza, tutti gli sviluppi importanti per il business; ed è proprio questo che differenzia Eu'Vend & coffeena dalle tante fiere minori dedicate al vending.
Informare, ispirare, coinvolgere
Oltre al business Eu'Vend & coffeena offre occasioni di dialogo e networking. L'ampio programma collaterale vuole essere fonte d'informazioni e ispirazioni sia per gli espositori che per i visitatori professionali e riuscirà al contempo a coinvolgerli. L'obbiettivo è formulare e visualizzare prospettive e visioni per il settore del vending nell'ambito di tavole rotonde e mostre speciali. Anche nel 2015 avvincenti presentazioni e serie di discussioni sul "divano rosso", organizzate in collaborazione dai partner della BDV (associazione tedesca degli operatori del vending), la rivista specializzata Convenience Shop, la capo redazione di Vending Management

Crane Payment Innovations, Ingenico, Innovativ Technolgy, Microtronic, Nayax, Paycult y Suzo Happ, Vendon.
El estado de las inscripciones muestra que Eu'Vend & coffeena 2015 es, con diferencia, la feria dedicada al vending que presenta el mayor número de empresas. Aquí, los visitantes profesionales podrán encontrar en un mismo lugar, concentrados y claramente estructurados, todos los desarrollos importantes del sector. De este modo Eu'Vend & coffeena destaca por encima de las numerosas ferias más pequeñas dedicadas al vending.
Informar, inspirar, involucrar
Además del negocio, Eu'Vend & coffeena proporciona oportunidades de obtener contactos y diálogo. El amplio programa marco está pensado para informar, inspirar y hacer participar por igual a expositores y visitantes profesionales. A partir de debates y exposiciones especiales, el objetivo es formular y visualizar nuevas perspectivas y visiones para el sector del vending. También de nuevo en 2015 esperan a los visitantes profesionales en el ‚Rotes Sofa' (Sofá Rojo) conferencias fascinantes y mesas redondas, organizadas conjuntamente por la Federación de la Industria Alemana de Máquinas Expendedoras (BDV) y las publicaciones especializadas Convenience Shop, Vending Management y Vending Spiegel. Se tratarán temas que van desde "El papel del vending en los servicios de restauración para colectivos" a "Innovaciones en productos para máquinas expendedoras: más ventas con nuevas gamas y productos" y hasta "Multimedia en las máquinas expendedoras".
También el tema central del café se tratará en el programa marco: el café es un estilo de vida que debe ser vivido y ex-

e Vending Spiegel, attendono di nuovo i visitatori professionali. I temi andranno dal “Ruolo del vending nella ristorazione di mense” alle “Innovazioni dei prodotti di riempimento nel vending: più fatturato con nuovi assortimenti e prodotti” fino ai “Multimedia nei distributori automatici”.
Il programma collaterale si occuperà anche di caffè, tema di tendenza: caffè è lifestyle e deve essere vissuto in pieno. Nana Holthaus-Vehse, maestra barista, proporrà quindi ogni giorno varie dimostrazioni dal vivo in cui elargirà suggerimenti, svelerà i trucchi per preparare un caffè perfetto con macchine di nuovo tipo e condividerà in modo divertente il suo sapere in fatto di caffè in grani, tostatura & Co.

Il business incontra l’innovazione

Oltre a tutte le tendenze, le risorse più importanti di un settore sono però i suoi talenti e le sue idee; è quindi fondamentale promuovere e sostenere lo sviluppo d’idee innovative. Dal 2007, in collaborazione con l’Associazione federale tedesca degli operatori del vending (Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft/BDV), Koelnmesse assegna quindi il premio per l’innovazione “Vending Star“. Quest’anno il premio verrà aggiudicato per la prima volta nelle quattro categorie “Mezzi ausiliari per il funzionamento di distributori automatici”, “Prodotto innovativo per distributore automatico”, “Concetto” e “Dispositivo tecnico”. Per ogni categoria una giuria internazionale d’esperti ha già nominato tre candidati. I premi “Vending Star 2015” delle rispettive categorie verranno assegnati nell’ambito della “Eu’Vend & coffeena Night“ il 25 settembre 2015 in una cornice ufficiale nel ristorante Rheinterrassen. Il concorso ha l’obiettivo di ottimizzare le applicazioni e i servizi in materia di vending, stimolando così ulteriormente lo sviluppo del settore. Per tale ragione tutte le proposte nominate al premio verranno presentate ai visitatori professionali durante la fiera nella “Vending Innovation Area”. ■

perimentado. Por eso la maestra barista Nana Holthaus-Vehse demostrará varias veces al día sus habilidades, ofrecerá consejos y trucos para la preparación de un café perfecto con las nuevas máquinas y explicará de modo entretenido sus conocimientos sobre el grano de café, el tueste, etc.

Negocio e innovación

Además de todas las tendencias, sin embargo, los recursos más importantes de un sector son sus talentos e inventiva. El desarrollo de ideas innovadoras se debe promover y promocionar. Por ello, desde 2007 Koelnmesse ofrece, en colaboración con la Federación de la Industria Alemana de Máquinas Expendedoras (BDV, Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft) el Premio a la Innovación ”Vending Star”. Por primera vez este año el premio se otorgará en cuatro categorías: “ Medio auxiliar para el funcionamiento de máquinas expendedoras“, “Producto innovador para máquinas expendedoras“, “Concepto“ y “Aparato técnico“. Un jurado internacional de expertos ha nominado ya a tres candidatos por categoría. Los “Vending Stars 2015“ de cada categoría se entregarán en el marco de una ceremonia durante la “Eu’Vend & coffeena Night“, que se celebrará en el restaurante Rheinterrassen el 25 de septiembre de 2015. El concurso tiene el objetivo de optimizar las posibilidades de aplicación y servicios en el sector del vending y, en consecuencia, se entiende como un recurso para impulsar el sector. Por lo tanto, todas las candidaturas nominadas se presentarán a los visitantes profesionales durante la feria en la zona “Vending Innovation Area“. ■

www.euvend-coffeena.com

EUVEND

coffeena

Buy your admission ticket online now and save 50%!

Coffee & Vending. The perfect blend.

Modern coffee supply. Diverse refill products. Custom-made services.
At Eu'Vend & coffeena, you'll find the entire spectrum
of products and services for successful coffee and catering solutions.

Cologne, 24 – 26.09.2015

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1 | 50679 Köln | Germany
Tel. +49 180 5787417
Fax +49 221 821-99 1361
visitor@euvend-coffeena.de

powered by:

bdv German Vending Association

Partner:

EUROPEAN VENDING ASSOCIATION

koelnmesse

indice inserzionisti I índice de anunciantes

A
ALLPACK pag. 29
ASACHIMICI pag. 15

C
CAPPELLINI pag. 9
COFFEEKIDS pag. 23
COFFEENA pag. 40
COFFEENETWORK pag. 25

D
DEMUS LAB pag. 19
DEMUS pag. 17
DIDIESSE pag. 11

E
ENCODATA pag. 33
EU'VEND pag. 40

G
GARBIN pag. 37

H
HOST pag. 47

I
ICOPERFEX pag. 5, 21
INDUSTRIA LIGURE CAFFÈ pag. 2

L
LA PICCOLA pag. 35

P
PETRONCINI pag. 3
PROVEMA pag. 13

S
SCOLARI ENGINEERING pag. 1, 48
SIGEP pag. 39

T
TECMES pag. 31

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

Sede Legale - Sede legal
Via Locchi 26, 37124 Verona

Redazione - Redacción
Via E.Boegan n. 8, 34127 Trieste, Tel.: +39 040 366692, Fax: +39 040 632669, E-mail info@newscai.come, http://www.newscai.com

Collaboratori - Colaboradores
Josè Francisco Medina Montero, Marco Zennaro

Designer
www.studiomatris.com

Niente in questa pubblicazione potrà essere riprodotto interamente o in parte senza il consenso dell'editore *(NEWSCAI)*.
No se podrá reproducir total o parcialmente nada de esta publicación, sin el permiso del editor.

in Milano

host

International Hospitality Exhibition
23_27.10.2015 fieramilano

FIERA MILANO

ufi Approved Event

Official Partner

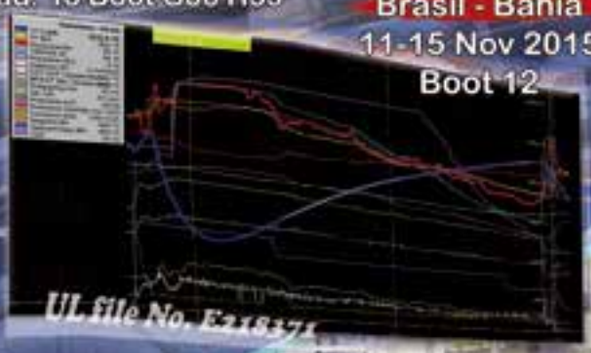
EXPO 2015

MILANO 2015
1 MAY • 31 OCTOBER

VISIT US ON OUR BOOTH

HOST fieramilano
23-27 Oct 2015
Pad. 13 Boot G36 H35

23° ENCAFE
Brasil - Bahia
11-15 Nov 2015
Boot 12



since 1986

WE INSTALLED
THE WORLD'S FIRST
"PROFILE ROASTING"
SOFTWARE ON A FLUID BED MACHINE

scolari engineering

italian style

2015

THE 43th RELEASE OF THE "CONTINUOUS PROFILE ROASTING" PROGRAM MARKS A FURTHER IMPROVEMENT BASED ON CUSTOMER FEEDBACK AND THE INPUT OF OUR R&D DEPARTMENT

Present in the
COFFEE CLUSTER
EXPO

World's Leaders of
"ITALIAN ESPRESSO"
coffee prefer
scolari engineering
roasters
"THE ESPRESSO ROASTER"

20092 Cinisello Balsamo (Milano) Italy - Via Per Bresso, 248 - Ph. +39 02 61456 270 Direct Line ✉ Sales@Scolarieng.com
USA and Canada: **TEXPAK INC.** 10000 Lincoln Dr. E, Suite 201 - Marlton, NJ 08053 - Ph. +1 856 988 5533 ✉ 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 ✉ Japan@Scolarieng.com
España: COYMA S.L. Avda. Barcelona nº 38 - Sant Joan d'Espí - 08970 Barcelona - Ph. +34 93 470 0910 ✉ Espana@scolarieng.com