LUGLIO 2019

molto TOSTATO

mensile d'informazione sul mondo del caffè
www.newscai.com

IN QUESTO NUMERO

2 **EDITORIALE**
Costa Rica: produzione in crescita del 11,4%.

4 **PANORAMA ITALIANO**
Caffè Borbone sempre in crescita

8 **BORSE**
New York ancora ai minimi

12 **NEWS & ATTUALITÀ**
Trieste Coffee Experts 2019

Spedizione in A.P. -45% D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46) art. 1, comma 2/DCB "TS" - Luglio 2019

Solubili di Alta Qualità
Personalizzabili
GREENITEX
Made in Italy

Editoriale

Costa Rica: produzione in crescita del 11,4%

Gli analisti già si aspettano un ridimensionamento della prossima produzione con una diminuzione complessiva di circa il 10%

Sulla base dei dati relativi al raccolto di caffè 2018/2019 il Costa Rica ha raggiunto quota 1.510.000 sacchi da 60 kg. La produzione di caffè è aumentata del 11,4% rispetto al raccolto precedente, grazie al decisivo contributo in termini quantitativi della principale area di produzione Los Santos che ha potuto godere anche di favorevoli condizioni metereologiche per buona parte del ciclo annuale di produzione e nel delicato momento di fioritura degli arbusti. Guardando alla previsione relativa al prossimo raccolto gli analisti già si aspettano un ridimensionamento della produzione con una diminuzione complessiva di circa il 10% sulla base del ciclo semestrale, che dovrebbe interessare particolarmente le aree Central e Western Central Valley. La produzione di caffè di quest'ultima annata caffearia è quindi rimbalzata dell'11,4%, dopo un forte calo del 17,6% relativo al precedente raccolto. Secondo i dati forniti dal Costa Rica Coffee Institute (ICAFE), durante l'annata caffearia 2017/2018 il numero dei produttori di caffè in Costa Rica sono scesi a quota 43.035 (2.410 in meno rispetto all'annata precedente). Questo dato appare ancora più significativo se paragonato al numero di produttori nel 2005/06 con oltre 53.000 produttori attivi. Secondo i dati relativi al censimento agricolo del 2017 condotto dall'Istituto nazionale di statistica e Censimento, il Costa Rica registrava una presenza di 26.527 piantagioni di caffè sviluppate su un'area di 84.133 ettari, estensione mantenuta grossomodo invariata fino ad oggi con alcune nuove aree di produzione aggiunte nella zona di Terrazù a compensazione di alcune aree perse per l'urbanizzazione nella Central Valley. Sulla base delle informazioni fornite dall'industria locale, il consumo per il 2018/2019 raggiungerà circa 375.000 sacchi e dovrebbe rimanere ad un livello invariato anche per il 2019/2020. Il Costa Rica ha una popolazione di 5 milioni di persone con un crescita molto ridotta, meno dell'1% all'anno.

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

Direttore responsabile:
Elena Girolli

Redazione:
Via E.Boegan 8
34128 Trieste-Italia
tel.: +39 040 36 66 92
email: info@newscai.com
www.newscai.com

Responsabile progetto grafico e stampa:
Studio Matris, Izola, SLO

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

Carimali pronta a festeggiare il centenario guardando al futuro

Quest'anno Carimali compie cento anni e ha scelto di festeggiare questo importante traguardo con numerosi eventi che uniranno passato, presente e futuro. L'evento celebrativo del Centenario di Carimali si svolgerà subito dopo Host, mercoledì 23 ottobre a Bergamo, un modo per presentare e raccontare la città del Gruppo in modo totalizzante nei luoghi che più la caratterizzano. Una conferenza di un giorno "Go higher, look further: a peek into coffee's future" con 7 speakers internazionali: Anabella Meneses, Christina Meinl, Gregory Scace, Mario Fernández Alduenda, Yannis Apostolopoulos, Colin Harmon e Chahan Yeretzian, un'esperienza unica per osservare e analizzare il futuro del mondo del caffè secondo i loro diversi punti di vista, a cui seguirà il giro dell'azienda a Chignolo d'Isola, così da far vivere ai partecipanti che arrivano da tutto il mondo un'esperienza immersiva nel mondo Carimali. L'evento rappresenta l'occasione per sottolineare l'importanza che Carimali ripone nella formazione e nella conoscenza del mondo del caffè. Il panorama del Caffè Specialty sta mutando profondamente, a partire dal lavoro delle piccole torrefazioni artigianali per arrivare alle curiosità del consumatore finale, sempre più colto e preparato. Essere aggiornati, competitivi e consapevoli dei cambiamenti in atto è l'unico modo per stare al passo con le nuove esigenze del mercato. L'evento è gratuito e si svolgerà in lingua inglese.

Panorama Italiano

Caffè Borbone sempre in crescita

Nel primo semestre 2019 fatturato a 86 milioni di euro

Il CDA di Italmobiliare SpA ha approvato relazione semestrale al 30 giugno 2019. La relazione riporta tra l'altro alcune informazioni di base su Caffè Borbone che rappresenta una delle partecipazioni più profittevoli del gruppo Italmobiliare. Di seguito le indicazioni per caffè Borbone nel primo semestre 2019. In generale, i primi sei mesi hanno visto ulteriori importanti aumenti nelle vendite di capsule e cialde di caffè, che, accompagnate da una campagna pubblicitaria di alto profilo, hanno consentito al gruppo Caffè Borbone di rafforzare la propria posizione di leader del settore. In particolare, le prestazioni delle capsule compatibili Nespresso e A Modo Mio hanno continuato a essere molto positive, insieme al recente lancio del sistema Dolce Gusto. Una forte crescita è stata registrata nel commercio al dettaglio e in alcuni canali online e l'attività GDO ha continuato ad espandersi. I ricavi del primo semestre hanno confermato il trend molto positivo (+ 28%), raggiungendo 85,9 milioni di euro, mentre l'utile operativo lordo, a 25,1 milioni di euro, è aumentato di circa il 45% rispetto al primo semestre 2018. L'utile del periodo è stato di 14 milioni Euro. L'indebitamento finanziario netto alla fine del primo semestre è stato di 46,5 milioni di euro, in miglioramento di 4,7 milioni di euro rispetto al 31 dicembre 2018, dopo il pagamento di un dividendo di 8 milioni di euro agli azionisti.

STA Impianti lancia RBL: la torrefattrice ideale per laboratori e piccoli lotti

STA Impianti, azienda bolognese specializzata nella progettazione e costruzione di macchine e impianti per la tostatura di caffè, lancia sul mercato RBL 15, unità tecnologicamente evoluta pensata per la torrefazione di Specialty Coffee, lotti di produzione ridotti o come macchina da laboratorio. RBL nasce in risposta alle esigenze di laboratori e torrefazioni di piccole e medie dimensioni, fungendo come unità per la tostatura di piccoli lotti di caffè o, in alternativa, come piattaforma per lo sviluppo di curve di tostatura da replicare su macchine di maggior capacità produttiva. RBL è quindi in grado di realizzare lotti "pilota", testando le condizioni ottimali per la tostatura di differenti tipologie di caffè, così da predisporre i parametri per trattare medi o grandi lotti produttivi su macchine di maggior capacità, quali le serie Futura e Millenium prodotte dalla stessa STA. Al contempo, la macchina è ideale per la realizzazione di "Speciality Coffee", prodotti di altissima qualità destinati a nicchie di mercato o per il "micro roasting", realizzazione di piccoli lotti da parte di torrefazioni con esigenze produttive contenute. RBL è progettata ed assemblata seguendo gli stessi requisiti di affidabilità e sicurezza che caratterizzano le più grandi e sofisticate torrefattrici per la produzione industriale realizzate da STA, caratteristiche che hanno fatto dell'azienda un fornitore riconosciuto in ambito internazionale. La flessibilità, insita nel DNA degli impianti STA, è una caratteristica distintiva anche di RBL, che oltre a poter efficacemente supportare le esigenze di diverse tipologie di torrefazioni, è configurabile con una serie di gruppi in grado di incrementarne le potenzialità. Tra gli altri, un contatore per il consumo di gas, in grado di fornire in tempo reale precisi valori sul rendimento energetico, software di controllo per l'impostazione dei parametri ottimali e inverter per il controllo e la regolazione della velocità nella fasi di rotazione del tamburo e aspirazione del calore. Tra le torrefazioni che hanno già deciso di dotarsi di RBL rientrano Caffè Morettino, Dicaf e Caffè Griso. La macchina fornita a quest'ultima torrefazione è una RBL15 in versione speciale, configurata per tostare un'ampia varietà di caffè, compresi quelli di alta qualità, in un range che va dai 2 ai 19 chilogrammi. Si tratta di un'unità in grado di coadiuvare efficacemente lo staff di Griso nella ricerca della tostatura perfetta: un'operazione che, date le caratteristiche sempre dissimili del prodotto d'origine richiede non soltanto una tecnologia perfettamente a punto, ma anche una grande flessibilità gestionale.

STA Impianti lancia RBL: la torrefattrice ideale per laboratori e piccoli lotti

STA Impianti, azienda bolognese specializzata nella progettazione e costruzione di macchine e impianti per la tostatura di caffè, lancia sul mercato RBL 15, unità tecnologicamente evoluta pensata per la torrefazione di Specialty Coffee, lotti di produzione ridotti o come macchina da laboratorio. RBL nasce in risposta alle esigenze di laboratori e torrefazioni di piccole e medie dimensioni, fungendo come unità per la tostatura di piccoli lotti di caffè o, in alternativa, come piattaforma per lo sviluppo di curve di tostatura da replicare su macchine di maggior capacità produtti-

Bisio progetti: nulla osta alla produzione di capsule compatibili Dolce Gusto

Bisio Progetti, azienda parte del Gruppo Guala Closures, vince contro il colosso Nestlè per la produzione di capsule compatibili a marchio Dolce Gusto. Il Tribunale di Milano ha rifiutato il 12 luglio scorso il reclamo della multinazionale svizzera riguardo alla contraffazione del brevetto. Una vicenda che si trascina dal dicembre 2006, ma solo tre anni fa la Bisio Progetti ha deciso di rivolgersi al Tribunale di Milano (Sez. materia d'impresa) per un'azione di "accertamento negativo della contraffazione dei brevetti" relativa alle capsule del sistema Dolce Gusto di Nestlè. L'azienda di Alessandria è parte del Gruppo Guala Closures che, oltre ad occuparsi di stampaggio di materie plastiche nel settore farmaceutico- medicale-cosmetico e alimentare, progetta e produce capsule per caffè e altre bevande solubili. La Bisio ha deciso di rivolgersi al Tribunale di Milano sfruttando «uno strumento utile per le imprese che vogliono superare situazioni di incertezza sulla legittimità dei loro prodotti, così da poter pianificare correttamente la produzione ed evitare contestazioni future e possibili attacchi giudiziari» spigano i legali coinvolti. L'azienda ha agito per la tutela della propria produzione contro accuse di contraffazione dei relativi brevetti, nei confronti di un mercato- quello delle Dolce Gusto- che in Europa vale 5 Mrd/€. La multinazionale ha ovviamente sostenuto il contrario facendo sorgere un articolato dibattito giudiziale. L'ordinanza ha però smentito le accuse confermando che le capsule prodotte dalla Bisio Progetti non violano i brevetti. Il contro-attacco di Nestlè, che si è appellata all'ordinanza di primo grado, è stato nuovamente rigettato definitivamente il 12 luglio con pagamento delle spese processuali.per la sua natura e la sua storia.

va. RBL è quindi in grado di realizzare lotti "pilota", testando le condizioni ottimali per la tostatura di differenti tipologie di caffè, così da predisponerre i parametri per trattare medi o grandi lotti produttivi su macchine di maggior capacità, quali le serie Futura e Millenium prodotte dalla stessa STA. Al contempo, la macchina è ideale per la realizzazione di "Speciality Coffee", prodotti di altissima qualità destinati a nicchie di mercato o per il "micro roasting", realizzazione di piccoli lotti da parte di torrefazioni con esigenze produttive contenute. RBL è progettata ed assemblata seguendo gli stessi requisiti di affidabilità e sicurezza che caratterizzano le più grandi e sofisticate torrefattrici per la produzione industriale realizzate da STA, caratteristiche che hanno fatto dell'azienda un fornitore riconosciuto in ambito internazionale. La flessibilità, insita nel DNA degli impianti STA, è una caratteristica distintiva anche di RBL, che oltre a poter efficacemente supportare le esigenze di diverse tipologie di torrefazioni, è configurabile con una serie di gruppi in grado di incrementarne le potenzialità. Tra gli altri, un contatore per il consumo di gas, in grado di fornire in tempo reale precisi valori sul rendimento energetico, software di controllo per l'impostazione dei parametri ottimali e inverter per il controllo e la regolazione della velocità nella fasi di rotazione del tamburo e aspirazione del calore. Tra le torrefazioni che hanno già deciso di dotarsi di RBL rientrano Caffè Morettino, Dicaf e Caffè Griso. La macchina fornita a quest'ultima torrefazione è una RBL15 in versione speciale, configurata per tostare un'ampia varietà di caffè, compresi quelli di alta qualità, in un range che va dai 2 ai 19 chilogrammi. Si tratta di un'unità in grado di coadiuvare efficacemente lo staff di Griso nella ricerca della tostatura perfetta: un'operazione che, date le caratteristiche sempre dissimili del prodotto d'origine richiede non soltanto una tecnologia perfettamente a punto, ma anche una grande flessibilità gestionale.

Caffè Ottolina torna protagonista a Host 2019

Caffè Ottolina partecipa anche quest'anno ad Host, la più importante fiera dedicata all'ospitalità professionale, a Milano dal 18 al 22 ottobre prossimi. Durante i cinque giorni della manifestazione, Caffè Ottolina intratterrà il pubblico con un palinsesto ricco di eventi di entertainment, coffee talks e appuntamenti che toccheranno temi contemporanei quali la sostenibilità, il caffè biologico e monorigine. Ci saranno inoltre show cooking con ricette a base di caffè, realizzate dagli stessi chef che in occasione dei 70 anni della torrefazione, hanno ideato per primi piatti preparati con Caffè Ottolina. Non mancheranno poi i divertenti live show di "Latte Art" e caffè molecolare a cura del maestro Gianni Cocco, "Italian Coffee Trainer" per la prestigiosa Accademia Italiana Maestri del Caffè (AICAF). Tra le tante novità che animeranno lo spazio Ottolina, c'è la seconda edizione dell'Ottolina Coffee Cup, domenica 20 ottobre, la competizione in cui si sfideranno alcuni tra i più bravi baristi selezionati tra i clienti di Caffè Ottolina nella preparazione di un espresso, di un cappuccino e di una bevanda a base di caffè. La gara si svolgerà sul palco dello stand di Caffè Ottolina su cui sarà presente una coffee station con installate attrezzature professionali. I concorrenti potranno presentarsi singoli o coppia; il tempo stimato per la preparazione delle tre bevande e il set up finale della postazione sarà in totale di 10 minuti. Le bevande verranno analizzate secondo parametri visivi, olfattivi e gustativi, con un punteggio da 1 a 10. Sono ammessi alla competizione un massimo di 8 partecipanti, italiani e stranieri, clienti di Caffè Ottolina.

Gli appassionati e i curiosi potranno seguire lo svolgimento della gara e la premiazione sui principali social network della pagina ufficiale della torrefazione. Sono sempre tante le novità che Caffè Ottolina riserva ai visitatori delle manifestazioni fieristiche dove è presente, soprattutto se si tratta di eventi di spessore internazionale come Host, dove la torrefazione milanese si conferma ancora una volta come brand leader nel settore della caffetteria professionale. Questa prestigiosa manifestazione è un momento di incontro con il grande pubblico per presentare le numerose novità che hanno caratterizzato l'anno in corso e che si svilupperanno in quelli futuri.

Franke Group acquisce il controllo di Dalla Corte

Il gruppo svizzero Franke accoglie Dalla Corte S.r.l., produttore italiano di macchine da caffè premium, nella sua famiglia di aziende. Con questa partnership strategica, Franke espande la propria offerta di macchine da caffè automatiche con macchine da caffè tradizionali. Le due società continueranno ad operare sul mercato in modo indipendente in futuro. Il gruppo svizzero Franke, con sede ad Aarburg (CH), ha acquisito una quota di maggioranza in Dalla Corte S.r.l. a fine giugno. Dalla Corte produce macchine per caffè espresso tradizionali nel segmento premium per uso privato e professionale. L'azienda è stata fondata dalla famiglia Dalla Corte nel 2001 ed è conosciuta per la sua tecnologia multi-caldaia, che è il punto di riferimento per l'intero settore delle macchine per caffè espresso semiautomatico. Con questa partnership strategica, il Franke Group va ad ampliare la gamma di prodotti del marchio della sua Franke Divisione Coffee Systems con macchine da caffè tradizionali. Dalla Corte e Franke si completano vicendevolmente proprio perché hanno una gamma di prodotti complementari ed entrambi operano nel segmento premium. Dalla Corte continuerà a gestire la propria attività dalla sede centrale dell'azienda in Italia come marchio e società indipendenti e concentrandosi sui canali di distribuzione esistenti. Il team professionale, sotto la guida di Paolo Dalla Corte, rimarrà e continuerà i suoi sforzi per competere al meglio attraverso la forza innovativa. Patrik Wohlhauser, CEO di Franke Group, commenta: "Come produttore di macchine di caffè tradizionali, Dalla Corte si concentra sull'essenziale: il gusto espresso costantemente perfetto che, grazie alla tecnologia innovativa, soddisfa i più alti standard di qualità. In Dalla Corte, abbiamo trovato un partner che condivide gli stessi valori di Franke in termini di qualità, tecnologia e innovazione." E aggiunge: "Sono convinto che questa combinazione sarà positiva per entrambe le parti". Paolo Dalla Corte, fondatore e CEO di Dalla Corte, sottolinea i benefici della nuova partnership: "Noi siamo orgogliosi della aggregazione con Franke e convinti della possibilità di un grande potenziale di crescita per rafforzare i nostri affari internazionali. Con Franke al nostro fianco, possiamo affrontare le future sfide del mercato ed espandere il nostro status di leader tecnologico nel settore delle macchine da caffè semiautomatiche".

Espresso Italiano Tasting: corso M1 di IIAC presso La Bazzara Academy di Trieste

Martedì 19 novembre la Bazzara Academy di Trieste, scelta dal IIAC - Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè per entrare a far parte del circuito delle IIAC Academy, ospiterà Gian Paolo Braceschi – docente di "Analisi sensoriale" nell'ambito del Corso di Laurea magistrale di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica Piacenza, membro del consiglio di amministrazione del Centro Studi Assaggiatori, di Absis Consulting, Narratori del Gusto e dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Responsabile qualità Istituto delle Eccellenze Italiane Certificate – per offrire l'opportunità di partecipare al corso Modulo 1 – Espresso Italiano Tasting (corso di patente IIAC). Il modulo si articola in una parte teorica e in una prati- ca, di degustazione. Le sessioni di pratica, in particolare, riguardano l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici composta da alcuni modelli di qualità, elaborazioni con Arabica e Robusta in purezza, campioni con evidenti anomalie nel ciclo produttivo del caffè verde, e infine del processo di tostatura e/o di con- servazione e/o derivanti da una cattiva preparazione. A conclusione delle otto ore di corso è prevista una prova di esame per coloro che desiderano diventare assaggiatori e conseguire la patente.

Stefano Cevenini vince le finali italiane di Espresso Italiano Champion 2019

I migliori espresso e cappuccino italiani li fa Stefano Cevenini, vincitore delle finali italiane di Espresso Italiano Champion 2019, il campionato internazionale baristi promosso dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), giunto quest'anno alla sua sesta edizione. Cevenini ha battuto altri tredici baristi giunti da tutto lo stivale nella fase finale della gara ospitata da Mumac Academy dal 12 al 13 giugno scorsi. Classe 1999, barista da quando ha 15 anni, già vincitore del titolo Maestri dell'Espresso Junior, Cevenini ha le idee molto chiare sul caffè perfetto. «La ricetta migliore per l'espresso italiano è una miscela bilanciata che sappia rendere una tazzina complessa nei profumi e rotonda al palato, seguendo la tradizione di 25 ml circa in 25 secondi. Io ho lavorato molto sulla temperatura della macchina, ottenere un espresso rotondo ed equilibrato tra acidità e amaro – ha commentato il campione in carica – ai miei coetanei posso dire solo una cosa: credeteci! Per diventare Espresso Italiano Champion serve la passione per questo lavoro, per la materia prima, ma soprattutto allenamento e sudore e per questo ringrazio i miei coach Daniela Giordani, Christian Tirro e Alessandro Toni». E per i clienti il campione d'Italia dell'espresso ha un solo consiglio: «L'espresso perfetto deve essere così potente da estraniarvi dal mondo reale, attivare un viaggio mentale e sensoriale». Idee molto chiare anche sul cappuccino: in gara Cevenini ha portato quello classico presentando tazze dalla crema finissima, di corpo pieno e con equilibrio raffinato tra latte e caffè. Per arrivare al titolo Stefano Cevenini ha vinto prima la selezione locale organizzata a Faenza da Mokador, poi la semifinale nazionale e infine la finalissima. Rappresenterà ora l'Italia durante la fase internazionale del campionato dal 18 al 22 ottobre a Host Milano, dove saranno coinvolti anche i vincitori delle tappe svolte all'estero.

Borse

New York ancora ai minimi

Il primo semestre 2019 si conclude con l'Ice Arabica in calo dell'8% rispetto all'inizio dell'anno

L'ampia disponibilità di prodotto e l'assenza di variabili atte a modificare le dinamiche e l'inerzia di mercato nel prossimo futuro continuano a mettere sotto pressione i prezzi del caffè, che hanno segnato a giugno nuovi minimi storici per poi riprendere terreno nella finale del mese. L'indicatore Ico ha toccato i suoi livelli più bassi dall'ottobre del 2006. Le quotazioni degli Arabica sono scese a valori che non si registravano dal 2006. Più moderata la caduta dei Robusta, comunque ai minimi degli ultimi tre anni. Giugno 2019 come giugno 2018. Il primo mese estivo ripropone, pur nella diversità di prospettive e fondamentali, un copione in parte analogo a quello dell'anno scorso, con un brusco calo dei prezzi al principio della seconda settimana. Anche questa volta, la repentina picchiata ai minimi è stata seguita da una pronta risalita. Anzi, i prezzi sono saliti ulteriormente nel finale del mese. L'andamento si delineava al ribasso sin dai primi giorni del mese. Il 5/6, il contratto principale (luglio) arretrava a 99,75 c/l terminando comunque la settimana a cavallo del mese in ripresa di quasi il 2% sul venerdì precedente.

A determinare il rally di fine mese era stato lo sciopero degli autotrasportatori in Brasile tradottosi in dieci giorni di totale paralisi dei traffici e dei commerci, che in questo paese viaggiano soprattutto su gomma: significative le conseguenze anche sull'export di caffè.

L'accordo sottoscritto tra sindacati e governo, pur tra polemiche e resistenze, consentiva il graduale rientrare della situazione. E il ritorno alla normalità poneva fine alla breve parentesi speculativa sui mercati. Sempre sul fronte dell'attualità, anche se in un altro ambito strategico, il Canada annunciava un sovradazio sul caffè torrefatto statunitense, in risposta alle tariffe applicate dagli Usa su alcune commodities.

Il trend ribassista si confermava all'inizio della settimana successiva. Il 8/6, luglio perdeva l'1% concludendo a 98,50 c/l. Il tutto mentre l'indice Bloomberg delle materie prime segnava il suo ribasso più forte da inizio marzo (con cacao e zucchero in rosso rispettivamente del 4,3% e 4,95%). Rilevante il volume delle contrattazioni, che superava i 71.921 lotti.

Le pesanti concessioni fatte dal go-

IMF Occhiobello - Italy

Contacts

info@imf-srl.com - www.imf-srl.com

IMF srl - INDUSTRIA MACCHINE FERRARESE
Via delle scienze, 6 - 45030 Occhiobello (Rovigo) - Italy Tel. +39 0425 760109 - Fax +39 0425 761126

FOLLOW US

ICE ARABICA

Data	lug-19	set-19	dic-19
01-mag	91,10	93,50	97,15
02-mag	91,55	93,95	97,65
03-mag	90,60	92,95	96,55
06-mag	90,15	92,55	96,15
07-mag	88,00	90,40	93,90
08-mag	88,55	90,85	94,35
09-mag	90,85	93,10	96,55
10-mag	90,80	93,10	96,60
13-mag	89,60	92,00	95,50
14-mag	90,95	93,30	96,85
15-mag	91,30	93,55	97,00
16-mag	91,65	93,90	97,40
17-mag	89,00	91,35	94,85
20-mag	89,90	92,25	95,80
21-mag	92,90	95,15	98,65
22-mag	91,75	94,15	97,65
23-mag	93,50	95,80	99,30
24-mag	93,30	95,60	99,10
28-mag	96,05	98,30	101,80
29-mag	99,50	101,75	105,30
30-mag	102,35	104,70	108,15
31-mag	104,60	107,10	110,65

ICE ROBUSTA

Data	lug-19	set-19	nov-19
01-mag	1376	1389	1406
02-mag	1364	1379	1397
03-mag	1345	1362	1381
06-mag	1345	1362	1381
07-mag	1295	1313	1332
08-mag	1290	1307	1325
09-mag	1345	1364	1384
10-mag	1364	1381	1400
13-mag	1346	1360	1379
14-mag	1392	1408	1427
15-mag	1375	1391	1410
16-mag	1335	1353	1373
17-mag	1301	1320	1342
20-mag	1334	1354	1377
21-mag	1364	1385	1408
22-mag	1361	1382	1405
23-mag	1369	1389	1412
24-mag	1368	1388	1411
28-mag	1372	1392	1416
29-mag	1412	1430	1454
30-mag	1456	1474	1496
31-mag	1478	1498	1520

verno di Brasilia per porre fine allo sciopero, destinate ad accrescere ulteriormente il deficit del bilancio statale, mettevano ancora sotto pressione il real, che toccava suoi i minimi sul dollaro da marzo 2016. La guerra commerciale continuava inoltre a incidere negativamente sul sentiment delle materie prime favorendo ulteriori ribassi. Il 10/6 venivano lasciati sul terreno 205 punti e si tornava sotto la soglia psicologica dei 98 c/l.

Il 12/6 si registrava un nuovo arretramento di 120 punti, a 96,25 c/l, un solo tick sopra i minimi di giornata. La moneta brasiliana segnava nuovi record negativi sul biglietto verde accelerando ancora il declino dei prezzi. Il 14/6 vedeva così la quinta chiusura negativa consecutiva, con perdite nell'ordine dei 255 punti, a un primo minimo di 95,70 c/l: ingenti i volumi, con ben 121.550 lotti scambiati. Pronto rimbalzo all'indomani, favorito dal real in ripresa. Toccato nuovamente il minimo intraday del giorno precedente di 95,65 c/l, luglio riprendeva quota risalendo a 96,25 c/l. La settimana si concludeva in rosso di 425 punti e tutto stava a indicare un'ulteriore evoluzione al ribasso. Sul fronte dei fondamentali, i modelli meteorologici continuavano a prefigurare un rischio minimo di gelate nella cintura del caffè brasiliana. Nel suo report semestrale sul caffè in Vietnam, il servizio estero del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti (Usda) prevedeva un raccolto 2019/20 di 29,3 milioni di sacchi. In Honduras, l'associazione degli esportatori stimava l'export per l'annata in corso in 7-7,1 milioni di sacchi.

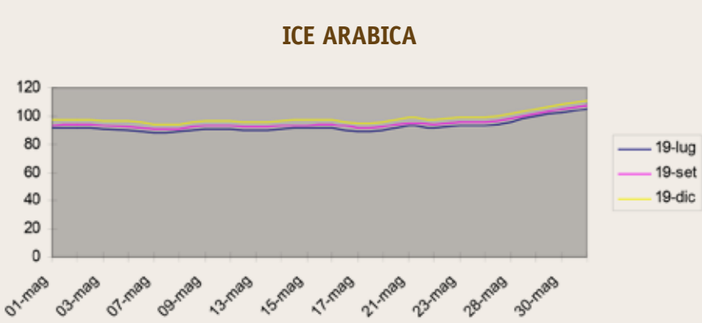
Il range di contrattazione si restringeva: appena 180 punti l'16/6. Luglio tornava a scendere, anche se di poco (-15 punti). Margini ancora più esigui all'indomani (17/6), con appena 120 punti tra il minimo e il massimo di giornata. La chiusura era in lieve ripresa (+25 punti), a 97,35 c/l.

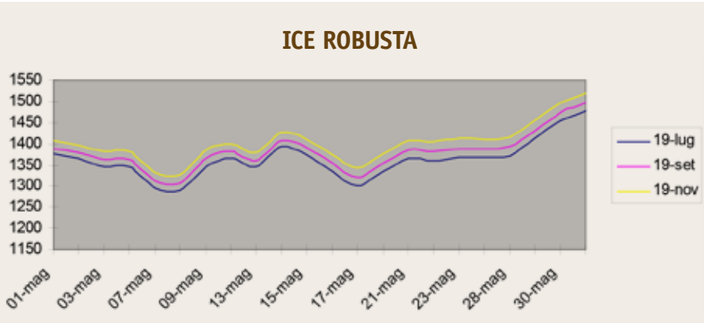
Nei giorni successivi subentrava un trend definitivamente al ribasso. Il 18/6, il range si comprimeva ulteriormente, ad appena 105 punti. Il mercato arretrava di 100 punti, a 96,85 c/l. La discesa proseguiva nelle due sedute conclusive e si arrivava al giro di boa mensile a 96,20 c/l.

L'Istituto Brasiliano di Geografia e Statistica (Ibge) rivedeva al rialzo la propria previsione sul nuovo raccolto brasiliano 2019/20 portandola a 51,1 milioni di sacchi (35,4 milioni di arabica), sempre al di sotto della stima ufficiale Conab (53 milioni di sacchi) e delle cifre del commercio. Nella sua riunione mensile, la Federal Reserve americana elevava il tasso di sconto dall'1,75% al 2% annunciando due ulteriori rialzi per prosieguo dell'anno.

La Bce annunciava invece la continuazione del quantitative easing (in misura pari a 15 miliardi di euro al mese) sino alla fine dell'anno e nessuna modifica al livello dei tassi. Infine, Usda pubblicava il suo report annuale sui mercati e il commercio del caffè. La produzione mondiale 2019/20 veniva stimata nel volume di 159,2 milioni di sacchi, grazie principalmente ai raccolti record del Vietnam, previsti rispettivamente in 29,9 (28,5 di Robusta) milioni di sacchi. Il tutto a fronte di consumi stimati in 161,2 milioni di sacchi.

Il trend cambiava nell'ultimo quarto del mese. Alla ripresa delle contrattazioni, il 19/6, la corsa al ribasso si inertiva, con il contratto spot su di ulteriori 75 punti, a 97,45 c/l. La situazione meteo in Brasile rimaneva tranquilla, con l'assenza di qualsiasi rischio immediato di gelate. L'autorevole Centro di Studi Avanzati in Economia Applicata (Cepea) dell'Uni-





versità di San Paolo divulgava la conclusioni di una sua indagine sul campo, che confermava i dati della stima Conab.

Il 20/6, veniva raggiunto un nuovo massimo intraday di 101,65 c/l; il successivo rimbalzo limitava le perdite a soli 35 punti (chiusura a 100,83 c/l) sancendo comunque il trend rialzista. La salita si arrestava il 27/6: settembre – diventato nel frattempo la scadenza principale – risaliva a 108,65 c/l guadagnando 25 punti. Le aspettative di una ripresa dei prezzi trovavano conferma, perché sin dall'indomani (28/6), il benchmark siu portava a 109,25 c/l.

L'Ufficio Meteorologico del governo australiano (Bom) confermava nel suo rapporto quindicinale una situazione di Enso neutrale rilevando però, in base ai modelli climatici, un 50% di probabilità in più dell'instaurarsi di una fase Enso positiva (cioè il ritorno del Niño) entro la primavera australe. In Brasile, intanto, il meteo preannunciava ulteriore tempo secco, favorevole alle attività di raccolta, nella coffee belt. Cooxupé – la più grande cooperativa caffeicola del mondo – sosteneva di aspettarsi, per l'anno in corso, un volume dell'export dei propri associati pari a 4,4 milioni di sacchi: l'8,5% in più rispetto al 2018.

Cecafé: entro il 2030 il consumo mondiale di caffè salirà a 195 mln di sacchi

I dati diffusi dal Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé) evidenziano che la domanda di caffè nel 2018 era attesa a 164,64 milioni di sacchi, di cui 114,38 milioni destinati ai paesi importatori e la rimanente parte riservata al consumo interno. Sulla base di questi dati, con un tasso di crescita del consumo pari all'1,5% annuo, nel 2030 il consumo globale di caffè raggiungerà i 196,84 milioni di sacchi, ma, se si ipotizza un tasso di crescita solo lievemente superiore e pari al 2%, allora la domanda potrebbe raggiungere addirittura i 208,8 milioni di sacchi. Cecafè presenta anche un terzo scenario che prevede un tasso di crescita del consumo pari al 2,5% che sfocerebbe in un consumo globale di oltre 221 milioni di sacchi sempre entro il 2030.

L'analisi dei dati passati mostra un incremento del consumo pressoché costante, infatti, nel 2000, la richiesta globale era pari a 105,5 milioni di sacchi, di cui il 31,1% coperta dal Brasile (120 milioni di sacchi nel 2004 con una quota del Brasile pari al 35,7%).

Difronte ad un simile scenario risulta evidente la necessita di una riorganizzazione del settore da qui ai prossimi vent'anni, attraverso l'implementazione della tecnologia nelle colture e un generale ammodernamento delle tecniche di coltivazione oggi impiegate.

La redditività del settore dipende per la maggior parte dagli agricoltori e quindi dalla capacità della filiera di instaurare un proficuo dialogo per un miglioramento generale della produzione.

Coca-cola e Costa Coffee lanciano il Costa Coffee pronto da bere

Costa Coffee RTD (ready to drink) verrà proposto in tre delle varianti più popolari: Classic Latte, Caramel Latte e Black Americano. La nuova gamma ha un vero caffè al centro, con gli stessi chicchi di caffè Mocha Italia Signature Blend utilizzati in tutto il Costa Coffee. Costa Coffee RTD contiene il 30% in meno di zucchero rispetto alla maggior parte dei caffè pronti da bere in Gran Bretagna, con un consumo compreso tra 95 e 120 calorie per barattolo da 250 ml. Il risultato offre ai consumatori un'autentica esperienza del caffè con una vera dose di caffeina, con ogni bevanda contenente l'equivalente di un doppio caffè espresso. La gamma verrà lanciata in Gran Bretagna a partire da fine mese, seguita da lanci in Polonia e Cina. I primi paesi a lanciare il prodotto sono paesi in cui Costa Coffee ha già una forte presenza. Ulteriori roll-out avverranno più avanti nell'anno. Come con tutti i Costa Coffee, tutti i chicchi di caffè sono certificati Rainforest Alliance. La gamma sarà venduta in lattine da 250 ml riciclabili al 100%. The Coca-Cola Company continua ad ampliare la gamma di bevande per offrire ai consumatori più scelta. In Gran Bretagna sono state lanciate ad inizio anno anche altre novità: Coca-Cola Energy, Signature Mixers e Aquarius. La nuova gamma è destinata a spostare in avanti Costa Coffee per farla diventare l'azienda numero uno al mondo nel settore del caffè. Costa Coffee ha ora oltre 2.600 negozi nel Regno Unito e oltre 1.300 negozi in 32 mercati esteri. Ci sono anche più di 8.000 macchine self-service Costa Express nel Regno Unito. Costa Coffee RTD sarà disponibile a livello nazionale da fine mese. Sarà supportato da una campagna di marketing che include fuori casa, digitale, PR e campionamento.

News & Attualità

Trieste Coffee Experts 2019

Dai viaggi nel pianeta sensoriale alle opportunità della tecnologia 4.0

Ecco la seconda parte degli interventi programmati per le giornate del Trieste Coffee Experts. Tra le notizie calde in vista della manifestazione organizzata dai fratelli Bazzara, vi è la presenza e l'intervento dell'illustrissimo Ambasciatore della Colombia in Italia, la dott.ssa Gloria Isabel Ramirez: "Colombia, sviluppo tra produttività sostenibile e qualità del caffe", durante il quale verrà illustrato un quadro storico attuale della Colombia caffeicola, sotto il profilo dell'innalzamento della qualità del caffè negli ultimi anni. A seguire gli interventi dei rappresentanti di Centro Studi Assaggiatori, Demus e IMA Petroncini.

Luigi Odello - Centro Studi Assaggiatori "La sostenibilità sensoriale del caffè". Sostanzialmente la sostenibilità sensoriale è direttamente correlata con il piacere e inversamente correlata con i limiti nella quantità di bevanda che possiamo assumere. In parole povere se un caffè è buono vorremmo berne quantità elevate i cui limiti sono determinati dalla presenza di composti che oltre un certo quantitativo diventano nocivi. In poche bevande come il caffè si riscontra una così alta frequenza di casi in cui la qualità sensoriale è accompagnata da basse quantità di elementi fisiologicamente negativi, come la caffeina e gli acidi fenolici. Ne abbiamo avuto conferma inserendo in un database quasi 600 campioni di caffè di 20 paesi del mondo profilati con membri dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè provenienti da 12 nazioni e valutati con il metodo Trialtest plus del Centro Studi Assaggiatori. Dalle elaborazioni eseguite si evince che il piacere è innanzitutto correlato all'equilibrio gustativo e tattile e all'ampiezza del bouquet. Sulla base di questa analisi, volgendo lo sguardo all'ampia offerta presente sul mercato, si può anche giungere all'individuazione di quanti, sabotando il piacere, riducono di fatto la sostenibilità sensoriale. Emergono sostanzialmente tre categorie: gli stupidi, i malfattori e i modaioli (più o meno arroganti).

Massimiliano Fabian – Demus "Dalla salute al piacere, non solo caffeina". La caffeina se assunta in dosi eccessive può portare a effetti collaterali non piacevoli, ed è quindi necessario diffondere le informazioni sulle dosi di assunzione giornaliere consigliate, tenendo conto che la caffeina è presente anche in altre bevande e alimenti, rendendo il consumatore consapevole su quante tazze possa bere durante la giornata, magari alternandole col decaffeinato. Il decaffeinato, oramai libero dai luoghi comuni che in passato rendevano il consumatore diffidente sulla qualità della bevanda, oltre a ridurre la dose giornaliera di caffeina, è una bevanda a ridotto contenuto di cere (se processato con determinati metodi) che rendono la bevanda meno irritante per lo stomaco e quindi più "digeribile". Svariati studi hanno dimostrato gli effetti benefici del caffè, non necessariamente correlati alla presenza di caffeina, a conferma che il consumo abituale di caffè è una sana abitudine da mantenere in assoluta sicurezza, grazie ai numerosi controlli analitici cui è sottoposto lungo tutta la filiera produttiva.

Roberto Pedini - IMA Coffee Petroncini "Il valore aggiunto dell'Industria 4.0 per le torrefazioni". Macchine e servizi intelligenti studiati per analizzare i risultati, al fine di ottimizzare e standardizzare i processi produttivi. Sistemi interconnessi in grado di offrire all'utente un'esperienza personalizzata di creazione di valore lungo l'intera coffee chain. Il caffè è conosciuto da tutti come bevanda da consumare abitualmente, un rito quotidiano che si compie quasi in automatico per avere la carica necessaria derivante dalla caffeina e per godersi il caratteristico aroma.

L'appuntamento con Trieste Coffee Experts è programmato nelle giornate del 21 e il 22 settembre.

Prima volta di Carimali al World Of Coffee 2019

Si è recentemente concluso il WOC – World Of Coffee a Berlino, che si è confermata essere una delle più importanti manifestazioni internazionali legate al mondo del caffè. Ha richiamato più di 12.000 coffee lovers da tutto il mondo e i migliori baristi che si sono sfidati in gare appassionanti e piene di emozioni. Per Carimali un bilancio post fiera decisamente positivo, che per la prima volta al WOC ha presentato numerose novità. Come la BlueDot Power, caratterizzata da un nuovissimo display 7 pollici touch screen, con la pompa a velocità variabile, il nuovissimo gruppo espresso modulare da 16gr e la doppia caldaia che garantisce una produzione rapida e di alta qualità. Tutti pazzi per la Murano Kristall! Una macchina unica e perfettamente funzionante, che con il suo vetro illuminato e il cromo lucido ha lasciato tutti senza fiato. Un'emozione straordinaria incorniciata da uno stand nuovissimo dal layout minimal ed essenziale, progettato per dare pieno risalto e visibilità ai nuovi loghi Carimali. È stato un enorme piacere vivere questa esperienza con tutti gli appassionati di caffè, che sono venuti a trovarci al nostro stand per scoprire di più sulle nostre macchine o semplicemente per gustare un buon caffè. Carimali vi aspetta a Varsavia per il World Of Coffee del prossimo anno!

Unicafe sceglie Segafredo per il suo sistema giapponese K-cup

Massimo Zanetti Beverage Group annuncia che Segafredo è stato scelto dalla società giapponese Unicafe come uno dei sei marchi fornitori di capsule compatibili per il nuovo sistema Keurig K-cup. In occasione della conferenza stampa tenutasi a Tokyo, giornalisti e professionisti presenti hanno potuto conoscere le nuove miscele durante una sessione di tasting creata ad hoc. Le capsule Segafredo Roma sono state appositamente create per Unicafe, per offrire la tradizione del caffè italiano nel mercato giapponese e far conoscere nuove miscele nel prossimo futuro. "Siamo molto orgogliosi che il nostro caffè sia stato selezionato per il progetto K-Cup, soprattutto perché siamo l'unico torrefattore italiano", ha dichiarato Toshiro Mori, President and Head of Asia Region di Segafredo Zanetti Japan "Segafredo è lieto di essere ambasciatore del caffè e della cultura italiana in terra nipponica". "Il mercato del single serve è in costante crescita in Giappone e, in accordo con la strategia del Gruppo, il nuovo prodotto migliorerà la nostra brand awareness nel mercato, andando ad ampliare la nostra offerta di capsule compatibili, con potenziali sviluppi in tutta la regione APAC" ha aggiungto Pascal Héritier, Chief Operating Officer di Massimo Zanetti Beverage Group.

Arrivano le Australian Over Ice, le nuove limited edition di Nespresso

Mare cristallino, sole alto e giornate che sembrano essere infinite: quella australiana è l'estate perfetta che ha ispirato Nespresso per Australian Over Ice, le nuove Limited Edition estive che riportano con la mente alle spiagge da sogno australiane. Nespresso propone infatti per l'estate 2019 due nuovi caffè perfetti da gustare con il ghiaccio: Long Black Over Ice, una combinazione di Arabica sudamericani e dell'Africa orientale dall'aroma fruttato e floreale sebbene intenso, e Flat White Over Ice, una miscela di Arabica e Robusta tostati più scuri con audaci note speziate, che abbinata al ghiaccio e al latte acquistano una consistenza morbida e cremosa, con note golose e un finale intenso e corposo. Per aggiungere un tocco in più ai caffè freddi preparati con le nuove Limited Edition, Nespresso ha collaborato con il marchio gourmet Monin per offrire una serie limitata di mini sciroppi (50ml) aromatizzati nei gusti

Vaniglia, Caramello e Cocco. Un goccio di sciroppo di cocco a Long Black Over Ice o di quello al gusto caramello a Flat White Over Ice renderanno questi caffè ancora più sorprendenti. Per entrambi i caffè, Massimiliano Marchesi, Coffee Ambassador Nespresso, suggerisce due semplici ricette da riprodurre a casa.

Ricetta con Long Black Over Ice:
Nespresso Long Black Over Ice (25ml), Sciroppo di cocco (10ml), Zucchero bianco (1 bustina), 1 grosso cubo di ghiaccio (30g).

Ricetta con Flat White Over Ice: Nespresso Flat White Over Ice (25ml), Latte montato (60ml), Sciroppo di caramello (5ml), 1 grosso cubo di ghiaccio (30g).

Le Limited Edition Australian Over Ice sono disponibili presso tutte le Boutique Nespresso. Sarà possibile ordinarle anche tramite il servizio clienti e online sul sito www.nespresso.com.

Long Black Over Ice è un caffè proveniente dal Sud America e dall'Africa orientale, con una forte ma raffinata acidità e rinfrescanti aromi fruttati e floreali, perfetto per un'erogazione su ghiaccio. Caratterizzato da una tostatura medio chiara, Long Black Over Ice riflette lo stile del caffè nero lungo australiano.

Flat White Over Ice ha una tostatura più scura che esalta le forti note speziate del caffè. Le sue note rotonde di cereali e tostate si sposano perfettamente con la dolcezza del latte in una ricetta fredda. È un caffè dalla consistenza morbida e cremosa.

HostMilano a ottobre: i nuovi trend del caffè e numerosi eventi e incontri

Per il caffè, il 2019 è il momento di osare. Caffè ai superfood, Nitro Coffee, Goth Latte, ai carboni attivi, caffè all'uovo o agli estratti di fiori: sono le cinque tendenze più d'avanguardia individuate da una recente ricerca internazionale. E poi c'è il must dell'estate, il Cold Brew, e vanno sempre forte specialty, monorogini ed estrazioni alternative. Come trasformare queste suggestioni creative in moltiplicatori del business, magari anche grazie all'ibridazione con altri settori, come il pastry e il bakery? Al Sic – Salone Internazionale del Caffè, storico appuntamento ospitato all'interno di HostMilano (a fieramilano dal 18 al 22 ottobre 2019), tutti coloro che hanno fatto della passione per il caffè la loro professione troveranno non solo tutti i più importanti attori della filiera italiani e internazionali, ma anche un palinsesto senza confronti di eventi, contest e momenti di formazione, con la presenza dei più quotati baristas mondiali. E un'opportunità unica di conoscere in anteprima le tendenze di domani in termini di format, layout e innovazione tecnologica. Ma HostMilano non significa solo novità dalle aziende. Responsabilità, innovazione, ergonomia e design sono in primo piano grazie a un riconoscimento come SMART Label Host Innovation award, il concorso di Fiera Milano e HostMilano, in collaborazione con POLI.Design, Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio di ADI – Associazione Italiana per il Disegno Industriale che, sulla base delle valutazione di un pool di esperti internazionali, sceglierà tutti quei prodotti, servizi e progetti, capaci di distinguersi in termini di funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali. Tendenze, formazione ed anche competizione. Se per capire le qualità intrinseche del caffè e dei suoi metodi estrattivi HostMilano offre un ampio panorama di eventi e seminari, tra i padiglioni di fieramilano non mancheranno le opportunità per vedere all'opera da vicino i migliori professionisti a livello nazionale e internazionale. Via allora al Gran Premio della caffetteria Italiana, con i migliori baristi italiani selezionati durante l'anno in cinque tappe da nord a sud. Si parlerà di certificazioni, invece, durante il Latte Art Grading Battle Championship, a cura di Aicaf Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Il Latte Art Grading System rappresenta l'unico sistema internazionale di certificazione nella latte art, ad oggi è presente in 22 Paesi del mondo. Chiude il panorama Coffee Addition, a cura di Gianni Cocco, Aicaf - Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA - Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Il format, all'interno di Host 2019, si muoverà attraverso i vari stand che aderiranno a questa iniziativa e per i quali verrà realizzato un apposito "seminario" (master). Obiettivo: coinvolgere l'avventore con un esplosione di novità legate al mondo della "mitigazione", che in questo caso sarà legata al caffè. Host 2019 ospiterà anche l'evento TO COFFEE, in cui il caffè permette di parlare di sostenibilità, formazione e contaminazione. TO COFFEE è un evento culturale di cinque giorni, organizzato dal caffesperto Andrej Godina, assieme allo staff dell'associazione Umami Area. TO COFFEE vuole declinare la parola caffè azione, seguendo il filo d'oro della sostenibilità di filiera. TO COFFEE è un luogo di contaminazione in cui le merceologie del caffè e del cacao trovano un momento di incontro, grazio al progetto co-finanziato dall'UE con il programma Erasmus+. Durante HOST il Cocoa Project celebrerà il suo ultimo appuntamento con una formazione dedicata sul mondo del cioccolato di qualità. Infine Fabio Milani, trainer barista e titolare delle scuole italiane della European Bartender School contaminerà lo spazio TO COFFEE con il mondo del barman, con workshop e lezioni frontali di Coffee & Spirits. Un'occasione unica di scambio di esperienze tra due mondi, quello della miscelazione e quello del caffè, che raramente hanno occasione di incontrarsi. È importante esserci, a Milano – capitale dello stile di vita italiano – anche perché l'Italia sta diventando sempre più un laboratorio di nuove tendenze della caffetteria: anche il Paese che ha inventato l'espresso scopre le nuove estrazioni e gli aromi originali. E dall'incontro fra tradizione italiana e novità cosmopolite nascono proposte originali e interessanti pronte a essere replicate nel mondo. Merito certo dell'arrivo anche in Italia delle grandi catene internazionali, ma anche di una pattuglia sempre più folta di baristi in grado di proporre, come dei veri e propri sommelier, prodotti diversi, raccontando a chi sta dall'altra parte del bancone le qualità intrinseche di ogni proposta. Merito anche della famosa "Terza Onda", che portando in primo piano monorigine ed "Ethical sourcing", ha cambiato la percezione del mondo del caffè. A cominciare dall'attenzione sempre più sostenuta verso la sostenibilità (dalle capsule monouso prodotte con materiali riciclabili all'utilizzo di tecnologie sempre più green) o dalla ricerca di un prodotto che deve essere sempre unico ed originale. Come? Grazie a strumenti come le certificazioni, al packaging accattivante, a location attrattive e, da non dimenticare, a tazzine personalizzate per forma, spessore e capacità. Perché avere un modello esclusivo in relazione alle diverse tipologie di caffè e di preparazione della bevanda, è uno di quei fattori in grado di rendere unica l'esperienza per il consumatore finale. Ma quali sono i must have di questa estate? In prima fila il Cold Brew, il caffè estratto a freddo. Puro o con cocco, latte, latte di mandorle, acqua tonica, spremuta o chinotto, è la base ideale per mix alcolici o analcolici, preferito al caffè shakerato per la sua semplicità e l'assenza di zucchero, oltre che per l'inconfondibile aroma. Non da meno sarà il nitro coffee, il caffè all'azoto che ha conquistato gli Stati Uniti, il Nord Europa e l'Asia, e che si appresta a sbarcare sempre più massicciamente anche in Italia. Con una densa crema in superficie, al pari di una birra stout, promette di essere la preparazione ideale per diventare la bevanda dei mesi più caldi, grazie alla freschezza e alle proprietà dissetanti. Che tutto ciò che ruota intorno al caffè sia in piena salute, non solo in Italia ma un po' ovunque ai cinque angoli del pianeta, lo confermano anche i dati del Sistema Informativo Ulisse. Il commercio mondiale del comparto Caffè – Macchine per Caffè – Vending Machine ha raggiunto nel 2018 un nuovo massimo, superando quota 17 miliardi di euro (l'aumento medio nel decennio in corso è stato prossimo al 10% annuo). E non è tutto, perché le prospettive di crescita dell'intero settore riguardano anche gli anni fino al 2022 (+6.1% medio annuo in euro). In buona salute appaiono in particolare i segmenti Premium-Price (nel periodo 2008-2018 il loro market share è passato dall'11.2% al 25.7% del totale mondiale) e quelli di fascia Medio-Alta, che hanno aumentato di quasi 7 punti la propria incidenza rispetto a dieci anni prima. Per quanto riguarda l'export a livello mondiale, a trainare la domanda di importazioni ad elevato valore aggiunto sono mercati come Francia, Regno Unito, Germania, Olanda, Spagna, Canada e USA, a cui si sono aggiunti negli ultimi tempi Cina e Hong Kong, Sud Corea, Emirati Arabi Uniti e Australia. Tra le mete delle vendite italiane del comparto – con i suoi 2,7 miliardi di euro nel 2018, il Belpaese si conferma il leader di mercato a livello globale nelle esportazioni Premium-Price, e specificatamente nei segmenti dei Distributori automatici – ci sono soprattutto Germania, Francia, Stati Uniti, Russia (in crescita), Regno Unito e Austria.

Solubili di Alta Qualità Personalizzabili

SENZA COLORANTI · SENZA OGM · SENZA GRASSI IDR. · SENZA GLUTINE

GREENITEX
Made in Italy

GREENITEX SRL - Verona - Tel. +39 045/509754 - info@greenitex.com - www.greenitex.com