



BELGIAN CRAFT BEER
ARTHUR'S LEGACY
RETURN OF THE WHITE WIDOW
 NOW AVAILABLE!

Cerca News/Documenti Cerca Cerca Aziende e Prodotti Cerca

01/05/2018 | Categoria Notizie [Caffè - Tè - Bevande Calde e Coloniali](#) | 505 letture

IL BARISTA AL CENTRO DELLA PROPOSTA D'ALTA GAMMA



La terza onda, quella del **caffè specialty** e della degustazione lenta, sta travolgendo anche l'Italia, o meglio la lambisce come una marea mediterranea, lenta ma inesorabile. Un'opportunità che vede al centro la figura del barista, che da "operaio della tazzina" o psicologo-commentatore sportivo diventa professionista a tutto tondo che apre al cliente il mondo meraviglioso del caffè di qualità.

SCARICA IL PDF GRATUITO con IL MERCATO DEL CAFFÈ e gli OPERATORI

"Da tempo insistiamo sulla qualità e l'Italia va a rilento, per noi lo specialty vale il 5% del fatturato, ma è vero che chi si avvicina al mondo del caffè di qualità poi non torna indietro - spiega **Paolo Uberti**, titolare di **Trismoka** - e non parlo solo dei caffè certificati Sca, ce ne sono anche di ottimi non certificati, prodotti in località straordinarie. Sarà un mercato in continuo aumento. Ed è un fatto che con un buon prodotto dal torrefattore, un bravo barista e una operazione di marketing convincente, il cliente è disposto a pagare pochi centesimi in più per un caffè". Un mondo in evoluzione? "È tutto cambiato rispetto solo a cinque anni fa. Ora, quando proponiamo caffè di alta gamma ci ascoltano, poi magari per i costi più alti non ci si accorda ma l'interesse è senz'altro cresciuto". **Che percezione ha, oggi, il caffè italiano nel mondo?** "In alcuni mercati siamo giustamente maltrattati perché alcune aziende in passato hanno venduto prodotti non all'altezza; in altri ancora oggi il made in Italy è accolto molto bene, ma sta a noi proporre solo miscele di qualità, sartoriali, invece di perseguire il prezzo più basso possibile. I bar sempre più in futuro si distingueranno, e per chi fa un caffè cattivo non ci sarà più spazio". **E gli altri canali?** "Dai ristoranti, anche di alta gamma, il caffè è ritenuto un aspetto marginale, anche se chiude il pasto e arriva prima del conto, è assurdo trascurarlo. Invece tra i nostri clienti più sensibili all'aspetto qualitativo ci sono le pasticcerie e le panetterie, forse perché vivono in un mondo di profumi e sensazioni, che sono poi il nostro mondo".



Una sensazione, quella verso una maggiore richiesta di qualità, confermata da **Silvia Ruggiero**, Brand Manager del **Gruppo Cimballi**, produttore mondiale nato dall'unione di due marchi storici, **LaCimballi** e **FAEMA**. "Il pubblico italiano cerca di essere sempre più informato rispetto alle nuove tendenze della caffetteria. A Milano aspettiamo Starbucks con la Roastery, un concetto di caffetteria che in Italia manca, sarà un momento importante e tutti dovremo essere pronti. Riteniamo che le estrazioni alternative all'espresso siano complementari alla caffetteria classica, servono a stimolare il consumatore, dandogli la possibilità di bere un caffè di qualità con una gamma più ampia di proposte. Inoltre, aiutano a creare un rapporto diverso con il barista che diventa consulente, spiega le differenze dei vari caffè e consiglia. Non ho il gesto del caffè frettoloso ma mi fermo, assaggio, mi abituo a gusti diversi e scopro di essere affine a un caffè piuttosto che all'altro".

I manuali professionali sul mondo del caffè li puoi ordinare sul portale **www.beverfood.com** In 48-72 ore a casa tua!

Quali le novità nel mondo delle macchine in questa ottica? "A Host abbiamo presentato in superanteprima una nuova versione di macchina tradizionale che mantiene tutte le caratteristiche tecniche di una macchina per baristi specialisti unite alla semplicità di una pulsantiera molto intuitiva. Il barista potrà infatti customizzare la macchina secondo le sue esigenze e personalizzare le sue "ricette", ma grazie a un'interazione più semplice può lavorare in modo più smart. Poi abbiamo sviluppato e presentato un'altra macchina tradizionale che, oltre al montaggio del latte caldo, consente di gestire in automatico anche il montaggio del latte freddo per ampliare il menu del bar. Da un lato diamo attenzione al barista specializzato che vuole una macchina flessibile, dall'altro lavoriamo su quelle caffetterie che richiedono livello di automazione molto elevato per garantire una qualità costante".

E l'Internet of Things? "Le catene possono controllare da remoto le prestazioni delle macchine, se ci sono dei guasti e che tipo di bevande stanno chiedendo i clienti, in modo da andare a riformulare l'offerta nel punto vendita a seconda delle richieste. È possibile anche personalizzare il display da remoto, caricando la promozione della settimana ad esempio, e dando una coerenza di comunicazione più elevata".

Il gruppo Cimballi esporta l'80%. In Italia? "Le macchine alto di gamma stanno andando molto bene, è un mercato maturo ma i baristi che raggiungono una certa diversità richiedono macchine sempre più performanti. Penso che la tendenza di proporre diversi tipi di caffè richieda un'attenzione maggiore alle esigenze del cliente, per cui non ci dobbiamo fermare ma neanche i baristi, deve essere un lavoro continuo da fare insieme".

Fonte: <http://host.fieramilano.it/il-barista-al-centro-della-proposta-d%E2%80%99alta-gamma>



Tags/Argomenti: Cimballi, Faema, Gruppo Cimballi, Paolo Uberti, Trismoka

Iscriviti GRATUITAMENTE alla NEWSLETTER di Beverfood.com

foodness
GINSENGlife FREE
 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI SENZA SCORPIO DI ALCOHOL SENZA LATTOSIO SENZA GLUTINE CON AROMI NATURALI
 DOLCIFICATO NATURALMENTE
 -40% CALORIE
 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Charles Flamminio - st...
flatfood
 altri video su [beverfood.com Channel](#)

Anima bio, per mix da dio.
 NUOVE GINGERBEER E BIOTONIC LEVICO 200ml
 BIO

- ARTICOLI IN EVIDENZA**
- EVA PREMIUM, LA NOVITÀ DI FONTI ALTA VALLE PO PER CIBUS 2018
 - CAFFÈ MOTTA, CIBUS 2018: NUOVA IMMAGINE DEL BRAND E IL RESTYLING DELL'INTERA...
 - PLANTATION RUM, UN VIAGGIO SENSORIALE ALL'ESORDIO DELLA FCW18
 - ASTI SECCO, LA NOVITÀ DI BOSCA NEL MONDO DEGLI APERITIVI
 - IL MERCATO DEL VENDING IN ITALIA NEL 2017 VALE 1.8 MDI/€ CON 5 MD/CONSUMAZI...
 - ACQUA EGERIA DI ACQUA SANTA DI ROMA FESTEGGIA I SUOI 70 ANNI
 - SEGAFREDO ZANETTI ESPRESSO: IN PROGRAMMA 80 NUOVE APERTURE IN INDONESIA
 - PET ENGINEERING SI AGGIUDICA L'AMBITO GOLDEN A' DESIGN AWARD

Originali DOLCE GUSTO 86,00€ 75,00€ 270 capsule
 SPOSTAZIONE GRATUITA
 Tuttocialde.it

Dolcegusto Originali
 270 Capsule Originali Nescafé dolcegusto in offerta! Scopri le offerte

270 Capsule Originali Nescafé dolcegusto in offerta! Scopri le offerte