



DISTRIBUITO IN ESCLUSIVA DA MERCANTI DI SPIRITS SRL



INFO ▾ NOTIZIE/DOCUMENTI ▾ DIRECTORY AZIENDE/MARCHI ▾ PUBBLICAZIONI PDF ▾ NEGOZIO LIBRI/BANCHEDATI ▾

beverfood.com  CQA QUALITY BEER ACADEMY [WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT](http://WWW.QUALITYBEERACADEMY.IT)

cerca notizie e documenti  cerca aziende e prodotti

f g t i p

ATTUALITÀ EVENTI FORMAZIONE &amp; CULTURA MARKETING &amp; COMUNICAZIONE MERCATI

CAFFÈ - TÈ - BEVANDE CALDE &amp; COLONIALI

## HostMilano SIC 2023: il punto d'incontro ideale per l'intero business del caffè

12/06/2023 - 326 LETTURE

[Share on Facebook](#) [Share on Twitter](#) +

Iscriviti alla newsletter!

Inserisci la tua email

ISCRIVITI

NOVITÀ

**Sant'Anna PRO**

15G PROTEINE + ZINCO  
BEVANDA AD ALTO  
CONTENUTO DI PROTEINE.

[www.santanna.it](http://www.santanna.it) | f o g t

**SHARE** Torrefattori selezionati, importatori, produttori, operatori provenienti da tutti i continenti e le migliori aziende a livello mondiale trovano in HostMilano il punto d'incontro ideale per l'intero business che ruota intorno al caffè. L'edizione di ottobre si preannuncia ricca di eventi dedicati e sono già iniziati i preparativi per ospitare il SIC, il Salone del caffè. Intanto HostMilano, grazie alla sua rete di contatti internazionali, indaga le tendenze in atto, anche oltreoceano, come quelle emerse dal Re:co Symposium.

**MERCATO DEL CAFFÈ**  
TORREFATTORI  
PRODUTTORI  
MACCHINE CAFFÈ  
FORNITORI IMPIANTI & PACK  
CAFFETTERIE & COFFEE STORE  
e tanto altro...

Scarica il PDF gratuito! Disponibile anche cartaceo

[Scarica il PDF gratuito!](#)

Vuoi un caffè sostenibile?

altri video su [beverfood.com Channel](#)

Articoli più letti

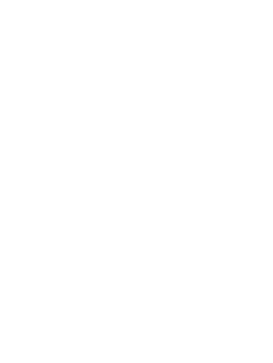
Caffè - Tè - Bevande Calde e Coloniali

 Consorzio Promozione Caffè: le mille sfaccettature estive della bevanda più amata dagli italiani

 Estate 2023: le novità Nespresso di Juicy Watermelon Over Ice, Cold Brew e la collezione di accessori

 The Creams, la novità di questa Estate!!!

 FoodTech 2023: Barilla e Lavazza alla Ricerca di Soluzioni Innovative di Shopppable Marketing

 Nuova Lavazza compie 5 anni e inaugura la mostra "Quarta Civitas" dell'artista Omar

### Le mille forme e formule del caffè in scena al SIC

Un caffè – o un “latte” – da primo premio? Si può gustare solo a Host 2023. Anche quest'anno torna lo storico SIC – Salone Internazionale del Caffè, dove presentano le loro innovazioni i grandi attori di tutta la filiera e ritornano le avvincenti competizioni nazionali e internazionali che contribuiscono a fare di SIC il riferimento mondiale per il mondo della caffetteria. Il caffè è una passione non solo perché è la bevanda calda più bevuta al mondo, ma anche perché è probabilmente quella che negli ultimi anni ha visto le più interessanti evoluzioni, come testimoniano i numerosi eventi che saranno organizzati durante la kermesse.

La Milano Latte Art Challenge, la competizione professionale giunta alla sua quinta edizione ideata da Trismoka, promette un grande show. È infatti la sfida definitiva per gli artisti della Latte Art cui si sfideranno dodici tra i migliori baristi al mondo. Nove le discipline, iniziando dalle forme semplici e tradizionali e salendo via via a figure e tecniche sempre più complesse, dalla classica “foglia” all’etching e al free design. Il campione da battere? Il coreano Um Paul, attuale detentore del titolo.

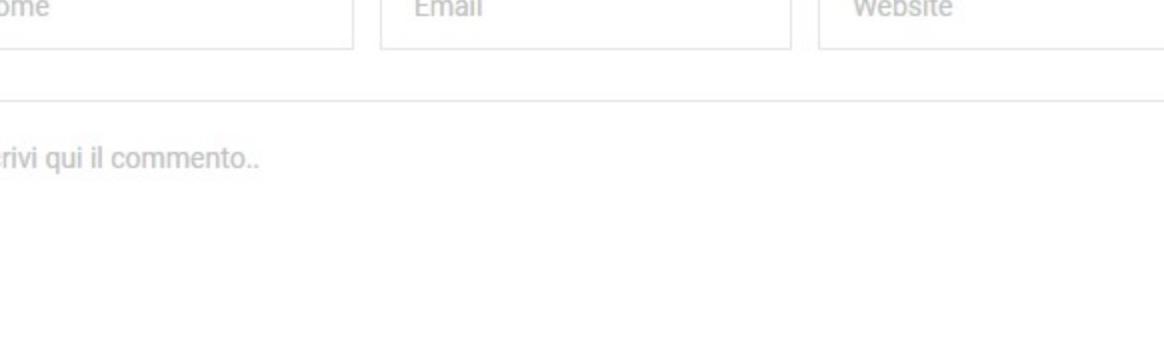
  
Da segnare in agenda, inoltre, gli appuntamenti in collaborazione con ALTOGA – Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari. Tre gli imperdibili appuntamenti in partnership con AICAF – Accademia Italiana Maestri del caffè. Dopo il successo del 2021 si ripropone Coffee Addition, l'originale format “itinerante” a cura di Gianni Cocco, maestro del caffè con due Guinness World Record all'attivo. Sempre nell'ambito del SIC, si svolgerà l'ottavo Gran Premio della Caffetteria Italiana, che metterà alla prova i concorrenti con una sfida a tempo, ovvero preparare in 13 minuti due cappuccini, due caffè espressi e due drink freddi a base di caffè che abbiano al loro interno un prodotto enogastronomico italiano.

La Moka Challenge 2023 ha l'obiettivo di premiare chi riuscirà ad estrarre al meglio il caffè utilizzando il metodo “Mka”. ALTOGA è anche in partnership con Latte Art Grading System per THE LAGS BATTLE e THE WLAGS BATTLE (Campionato mondiale del System): uno dei circuiti più importanti al mondo nel settore delle competizioni di latte art, che conta migliaia di baristi certificati in oltre 50 Paesi nel mondo.

### Crescita nel segno della qualità

Alcune delle macro-tendenze che hanno caratterizzato l'ultimo decennio in fatto di produzione e consumo di caffè, vengono confermate e proseguono anche quest'anno. È quanto emerge dall'April 2023 Coffee Report and Outlook ripreso da HostMilano, il rapporto biennale che fornisce un quadro aggiornato basato su una nuova metodologia della produzione, del consumo e delle prospettive delle stagioni cafficeole 2021/2022 e 2022/2023.

In particolare si assiste a elevati volumi di caffè prodotti in Brasile – con una crescita del 10% rispetto all'anno scorso – in Vietnam e Colombia, i tre leader a livello globale, e alla continua crescita di Honduras e Uganda, due Paesi che negli ultimi anni hanno fortemente aumentato gli investimenti nella produzione di caffè. E a quanto dicono i produttori della comunità specialty, degne di nota sono la proliferazione di processi sperimentali di post-raccolta, come ad esempio diverse varianti del metodo “honey”, che unisce elementi della lavorazione a secco con quelli del metodo umido, e l'interesse per le Fine Robusta da parte di Paesi che tradizionalmente coltivano Arabica.

 I numeri relativi alle quantità prodotte di caffè, riflettono una crescita del suo consumo in tutto il mondo, con un'attenzione particolare ad Asia e Medio Oriente. In Italia è generalmente stabile, ma si sta registrando un aumento della richiesta di caffè speciali e di alta qualità, in particolare tra i giovani della Generazione Z, che desiderano trovare nella tazzina una bevanda etica, sostenibile e tracciabile.

### Caffè dove vai? Le tendenze da Oltreoceano

Molti dei trend monitorati negli ultimi anni nel settore caffè, come la varietà delle preferenze di gusto, l'interesse per la sostenibilità anche sociale, l'aumento nell'ambito domestico, continuano a essere attuali. In diversi casi, questi aspetti confluiscono in una tendenza più generale, trasversale ai settori, che vede i consumatori riflettere sulle proprie scelte di consumo.

È quanto riporta HostMilano a seguito del Re:co Symposium di SCA a Portland, dove è stato evidenziato come i consumatori spesso considerano le loro scelte come un modo per contribuire al futuro che vorrebbero vedere, ad esempio facendo scelte più consapevoli. Ma è emersa anche una diversa visione dello specialty con le sue sfide e opportunità, e la diffusione del caffè di qualità, sempre più apprezzato da nuove fasce di consumatori. Si è parlato del caffè verde e delle proposte legate al caffè freddo, una differente modalità in prima linea nell'ampliare la base dei consumatori di caffè; ed è stata esplorata la crescente diversità dell'uso del caffè nei prodotti confezionati e ready-to-drink.

   Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua email per Iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Accetto la [privacy policy / il trattamento dei miei dati\\*](#)

Scrivi un commento

Nome  Email  Website

Scrivi qui il commento...

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

Inserisci una risposta in cifre:

4 + dodici =

INVIA UN COMMENTO

©1999 - 2023 BEVERFOOD.COM EDIZIONI - TESTATA GIORNALISTICA ONLINE - TRIBUNALE MILANO 218/2015 - ROC DI AGCOM N° 34228/20

^ SU

