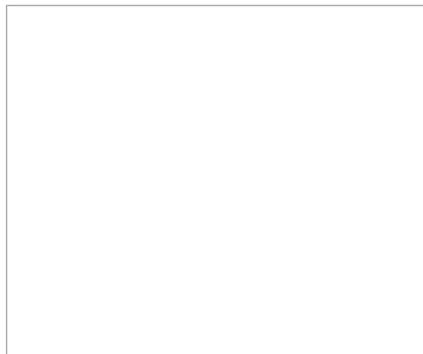


Il business mondiale del caffè si incontra a Host 2013

News pubblicata il 03/07/13 da [Flaviana Facchini](#)

Aziende di tutto il mondo riconoscono la manifestazione di Milano come la piattaforma di business di riferimento per il caffè, nell'ambito della leadership globale di Host nell'Ho.Re.Ca. e Retail. Presenti tutti i top player della filiera, dalla materia prima alle macchine per caffè. Eventi formativi e internazionali completano l'offerta del Salone



03/07/13 - Milano, 25 giugno 2013 – Nel caffè troviamo tutto il mondo in un chicco: dai coltivatori ai torrefattori ai distributori, dai produttori di macchine per caffè ai maestri baristi. Un mondo che ha come appuntamento di riferimento Host 2013, il Salone internazionale dell'ospitalità professionale, leader mondiale nel settore Ho.Re.Ca. e Retail, che si tiene a fieramilano da venerdì 18 a martedì 22 ottobre.

A Host 2013 il caffè è protagonista del settore Caffè-Thè, sinergicamente inserito in un'unica macro-area con Bar e Macchine Caffè e con Gelato-Pasticceria.

Secondo una ricerca di Global Industry Analysts, il mercato mondiale delle bevande calde (caffè e thè) raggiungerà entro il 2015 un volume pari a 10,57 milioni di tonnellate e un valore di 69,77 miliardi di dollari. Di cui il caffè rimane grande protagonista. Secondo dati ICO – International Coffee Organization, nel 2011 sono stati prodotti in tutto il mondo 130 milioni 970 mila sacchi di caffè verde (pari a 7 milioni e 858 mila tonnellate) per un valore complessivo del mercato mondiale stimabile in 36,4 miliardi di dollari.

Un mercato in costante evoluzione, affrontato con maggiore efficacia dalle aziende che individuano la propria clientela in modo mirato. Vince chi punta sulla qualità, la formazione, la conoscenza del prodotto e la specializzazione e la tutela dei lavoratori: ne è un esempio il progetto Coffee Kids che aiuta i minori svantaggiati nelle zone di coltivazione. E anche per il caffè è il momento del lifestyle: la tendenza delle aziende è di mettere a disposizione del bar una ricca varietà di miscele e gusti per incontrare il favore di ampie quote di consumatori, così come di nicchie di connoisseurs, e apparecchi che aiutano i maestri baristi a sviluppare la loro creatività.

Sul fronte della torrefazione, Lavazza, tra le aziende che vivono il mondo del caffè a tutto campo, oltre alle miscele tradizionali in grani e per filtro propone al fuori casa anche il programma Blue, che include una gamma di macchine per caffè in collaborazione con Wega e cialde professionali mono o bidose per una resa in tazza sempre eccellente. Di grande interesse anche le specialità espresso di Espressounique a gli accessori per bar di design.

Ai professionisti dei canali Bar e Ristorazione Kimbo offre una varietà di miscele di alta qualità, il cui gusto viene esaltato dai nuovi accessori di design a marchio Kimbo Collection: come Integrity, certificata 100% ecologica da Rainforest Alliance, i classici Bar ed Elite e il Decaffeinato dal gusto ricco.

Una cura del prodotto che, per Segafredo Zanetti, parte dal controllo di filiera: il Gruppo è tra i maggiori proprietari di piantagioni proprie e, grazie al presidio diretto dalla piantina

alla tazzina, seleziona le migliori varietà di caffè per ottenere miscele uniche, da apprezzare anche negli oltre 600 punti di consumo monomarca nel mondo.

Ottica a 360 gradi anche per Malongo dalla Francia, tra i principali gruppi d'oltralpe nel settore, che garantisce qualità dalla piantagione alla tazza, con un occhio attento anche alla sostenibilità economica e sociale: prestigiose miscele da commercio equo e solidale diventano aromatici caffè, sia espressi sia filtrati.

Caffè Corsini, per far crescere la cultura del caffè, ricerca, assaggia, valuta e seleziona i singoli chicchi di caffè provenienti dalle diverse origini. Con il progetto Compagnia dell'Arabica, luoghi e prodotti – dal Kenya al Brasile al Costa Rica – contribuiscono a portare in tazzina il meglio della produzione mondiale.

Si occupa di torrefazione di caffè da oltre un secolo Costadoro, che si distingue per la particolare cura estetica che dedica alla sua linea bar con Coffee Lab e Master Club, ricche miscele armoniose e speziate offerte con una gamma completa di accessori di design.

Trieste vanta sin dall'epoca asburgica una grande tradizione del caffè. Qui, da più di 15 anni, Sandalj Trading Company prepara le miscele verdi Sandalj Blend, adatte a diversi tipi di preparazione, e dall'anno scorso ha lanciato la nuova linea tracciabile alla fonte, il Sandalj Traceability Project, che si aggiunge ai caffè della Cup of Excellence e della Sandalj Excellence; ancora nel capoluogo giuliano, Imperator da oltre 50 importa da tutto il mondo le migliori qualità di caffè, puntando su purezza e gusto, mentre il core business di Demus è la decaffeinizzazione del caffè verde, sia sul crudo, sia con processi per ottenere decaffeinati speciali.

Da protagonista di un vero e proprio fenomeno di costume nel caffè, Nestlé Italia si presenta ora all'esigente pubblico degli operatori con VIAGGI: l'innovativo programma multi-bevande che offre al barista e al consumatore una grande varietà – fino a 40 ricette diverse – unita a una grande semplicità di funzionamento.

Nel mondo delle macchine per caffè, Il Gruppo **Cimbali** aggiunge al focus tecnologico l'importanza della cultura del caffè con il **Mumac**, il Museo della Macchina per Caffè, forte di oltre 200 esemplari di diverse marche. L'ideale complemento alla produzione di un'azienda leader che ha fatto la storia delle novità tecnologiche nel settore con le macchine tradizionali, automatiche e i dosatori.

Mix vincente tra Made in Italy e background da multinazionale per Gaggia e Saeco, i due brand del Gruppo Philips attivi nelle macchine professionali. Se Gaggia significa in tutto il mondo tradizione dell'espresso, oggi portata avanti da una gamma di superautomatiche ad alte prestazioni, Saeco è il nome che per prima ha portato l'espresso dei maestri baristi al grande pubblico, negli anni '80. E continua in questo impegno con macchine dal ricco contenuto elettronico, che supportano anche il barista meno esperto nella produzione di un buon espresso.

Dalle tradizionali alle superautomatiche, anche per le macchine di Nuova Simonelli il tratto distintivo è la tecnologia: il controllo tridimensionale della temperatura T3, per esempio, garantisce performance ancora più evolute perché gestisce singolarmente ogni gruppo.

Profilo hi-tech anche per Rancilio con Xcelsius: un software di controllo della temperatura brevettato da Rancilio LAB, installato sui modelli Classe 9, che permette di estrarre il caffè, variando la temperatura dell'acqua durante il processo con un procedimento di "profiling" dinamico.

Da oltre 40 anni, CMA Macchine per Caffè, proprietaria dello storico brand Astoria, affianca la tradizione arricchendola con l'innovazione tecnologia dal punto di vista dell'utilizzatore, all'insegna del motto "Think Barista".

È la tecnologia a gruppi indipendenti Multi-Bolier-Technology il segreto delle macchine espresso semiautomatiche di Dalla Corte: i gruppi erogatori e la caldaia vapore completamente indipendenti permettono il controllo esatto e diretto della temperatura di estrazione, affiancata dal controllo digitale DCS.

Dal canto suo La Spaziale ha un training center, dove organizza corsi ai quali la maggior parte dei torrefattori e dei locali più prestigiosi inviano i propri maestri per le giornate di formazione, che, anche in questo caso, si integrano con il contenuto tecnologico delle macchine, pensato per facilitare l'operatività dei maestri baristi.

Un altro nome storico delle macchine per caffè Sanremo punta sui materiali nobili, come il cristallo del modello Roma o lo smaltato dalle linee rétro del modello Verona, che racchiudono ricche serie di funzionalità basate sull'elettronica.

Elettronica protagonista anche nelle macchine di Wega Macchine per Caffè, presentate in un'ampia gamma di macchine semi-automatiche e manuali integrate da una linea di macinadosatori, realizzati con materiali resistenti e leggeri come alluminio e speciali plastiche.

Dalla Germania WMF AG, presente con i suoi prodotti in tutti i principali segmenti del cooking, dedica al caffè una gamma di macchine professionali, con o senza cialda, e di accessori come creamer, fruste, posateria e bollitori moka pensati per rendere più personalizzata l'esperienza di un buon caffè.

Ancora sistema combinato di cialde e miscele invece per Caffitaly System, la cui qualità è garantita da un incontro tra i migliori cru di caffè, macchine basate su componenti brevettati e un'innovativa capsula a doppio filtro che garantisce un passaggio omogeneo dell'acqua ad alta pressione.

Guarda al caffè, dal punto di vista della produzione industriale, Petroncini Impianti, che dal 1919 produce soluzioni tecnologiche per la lavorazione del caffè verde e tostato, la tostatura e la macinatura, a cui si sono aggiunti in tempi più recenti i sistemi di gestione informatizzati.

Anche nel vending oggi si impone il concetto di caffè di qualità. Rheavendors Group, con un'offerta che spazia dalle linee Ocs/Ho.Re.Ca. - dalle dimensioni micro a quelle large - ai modelli table top, free standing e combo, accomunate dall'approccio "l'arte del retail automatico".

Bianchi Vending Group affianca alle pluripremiate linee di distributori automatici una Horeca Collection che coniuga tecnologia, ergonomia e design in una gamma di apparecchi professionali per maestri baristi, dal macina-caffè al dispenser fino alle macchine espresso, anche automatiche.

Completa la panoramica dell'area Caffè-Thè di Host 2013 un fitto calendario di eventi.

Si parte dagli attesi e rinomati seminari organizzati da SCAE - Specialty Coffee Association of Europe in due sale, la Green & Sensory Room e la Barista Room. Nella prima, corsi sulla sensorialità e il cup tasting e sulla loro applicazione nel business; nella seconda, seminari sulle competenze di base, intermedie e avanzate.

Taglio business per P.E./24h La Cas@ fuori-Casa, ciclo di focus, seminari, animazioni a cura di FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi strutturato come un percorso guidato attraverso una giornata-tipo di 24 ore - dalla colazione alla pausa pranzo, dal break all'happy hour fino alla movida notturna. Rispetto al thè, Host e ADeMaThè - Associazione Italiana Degustatori e Maestri di Thè organizzeranno momenti tasting e workshop con grande attenzione alle nuove professioni: Tea Tester, Tea Trader, Maestri di Cerimonia.

Un vero e proprio Villaggio del Caffè curato da ALTOGA - offrirà incontri formativi e informativi curati da esperti della filiera del caffè, oltre a un banco di assaggio con performance dal vivo dove si potrà anche ammirare il cappuccino più grande del mondo che partecipa al World Guinness Record.

Host si tiene a Milano, sede dell'Expo 2015 dedicata al tema dell'alimentazione, e tra i principali crocevia dell'economia europea: essere presenti a Host significa aprirsi con una sola chiave le porte di numerosi mercati ad alto reddito. Un ruolo riconosciuto nei numeri: l'edizione 2013 vero e proprio boom di aziende new entry, oltre 260 già oggi. In totale sono oltre 1.600 da 50 Paesi gli espositori attesi, su 12 padiglioni. In particolare, raddoppiano gli espositori dagli USA, dalla Francia crescono del +30%, dalla Germania del +21%, dai Paesi Bassi del +20% e dalla Svizzera del +15%. Ottime performance anche dalle economie emergenti.

Per informazioni: www.host.fieramilano.it (@Host2013 #Host2013).