

PRESENTAZIONE ALLA

GUIDA DEI CAFFÈ E DELLE TORREFAZIONI D'ITALIA

WWW.GUIDADECAPPE.COM





La guida del

CAMALEONTE

GUIDA DEI CAFFÈ
E DELLE TORREFAZIONI
D'ITALIA



Scopri il nostro
video promozionale



Una mappatura delle Torrefazioni d'Italia



CHE COS'È LA GUIDA

La Guida è uno strumento per orientare il consumatore a scegliere il proprio caffè ideale e, al contempo, una vetrina esclusiva e unica per le aziende produttrici di caffè. Questa Guida è un'opera prima in Italia. Ad oggi non esiste, infatti, alcuna classificazione delle Torrefazioni d'Italia e dei loro caffè.

All'interno della Guida, le Torrefazioni saranno suddivise per Regione in modo da offrire maggiore semplicità nella consultazione.

L'idea è di consegnare all'utente – italiano quanto estero – uno strumento utile a scegliere tra le migliaia di referenze di caffè presenti a livello nazionale, una sorta di elenco ordinato delle Torrefazioni Italiane.





Da sinistra verso destra gli autori della Guida del Camaleonte:
● Mauro Illiano, Caffesperto
● dr Andrej Godina, Caffesperto



La guida è proposta in versione cartacea e digitale (APP)

e avrà ovviamente un sito internet di presentazione dell'opera.

Per ogni Torrefazione sono fornite informazioni di contatto (indirizzo, telefono, mail, sito internet, App, e-shop, ecc.), una breve storia dell'azienda (dove e come nasce, i fondatori, le evoluzioni, la mission), una descrizione dello stile produttivo (dimensioni, innovazione tecnologica, maggiore o minore attaccamento alla tradizione) e la valutazione dei caffè sottoposti ad assaggio, con tanto di note sintetiche di degustazione e flavors caratteristici.

All'interno della Guida sono previste recensioni per più categorie prodotto (per espresso Horeca, per moka e napoletana, per filtro, monoporzionato espresso) e particolari riconoscimenti per: specialty coffee, caffè certificati, decaffeinati, light e dark roast, ecc.





Pagina di esempio della guida cartacea

Caffè Brasile

Via della Guida dei caffè n. 1
20019 - Milano (MI)
Tel. 02.1234567
www.caffebrasil.it - Caffèbrasil.App
f i n



MIGLIORE MISCELA ESPRESSO

PRODOTTI Grani, moka, filtro, specialty, monoporzionato
ALTRI PRODOTTI Liquore al caffè, praline
VENDITA On line store, bar, gdo, vendita in azienda
PRODUZIONE ANNUA 10.000 KG
PROPRIETÀ Caffè Brasile Group spa
TOSTATORE Giulio Rossi

DESCRIZIONE

La Torrefazione Caffè Brasile nasce a Milano (MI) nel 1975, grazie all'intuizione di Mario Rossi, che rileva un vecchio stabilimento industriale da riconvertire alla produzione del caffè. Nata come torrefazione di provincia, negli anni la sua produzione inizia ad assumere una connotazione di alto profilo, e ciò grazie all'ingresso in azienda di Piero, figlio di Mario, che porta la sua esperienza imprenditoriale maturata all'estero al servizio della torrefazione di famiglia. Caffè Brasile è tra le prime torrefazioni a comprendere il mercato del monoporzionato, infatti oltre ai classici prodotti da bar ed in macinato moka, la società ad oggi deve quasi la metà del suo fatturato ai prodotti cialda e capsula. Nel 2015 viene premiata per aver brevettato il sistema Dripsaver® per la tecnologia in capsule. Tra i prodotti da bar merita una menzione la miscela Amazing, che si presenta alla vista con una crema lucida dalla tessitura fine, al naso sono le note di nocciola e frutti rossi a prevalere, mentre al palato il bilanciamento è garantito dal mix di acidità malica, buona dolcezza ed una lieve quanto interessante nota amara. Degna di nota è poi, certamente, la linea in capsule Northern, collezione di Arabica Specialty provenienti solo da Paesi a cavallo del Tropico del Cancro, tutte sapientemente selezionate e tostate in modo da far risaltare il frutto tropicale ed una brillante acidità in tazza. Allo stesso profilo aromatico rispondono i caffè della linea Southern, ovvero una collezione di caffè biologici prodotti da Paesi a cavallo del Tropico del Capricorno, tutti in versione cialda.

LOMBARDIA

Espresso AMAZING
FLAVORE RILEVATI: NOCIOLA, MANGIA, TRACCI, VENTIL

Espresso ELEGANT
FLAVORE RILEVATI: CIOCC, CARAMELLO

Moka PRE-STARTER
FLAVORE RILEVATI: CIOCC, TRACCI

Cialda SOUTHERN AUSTRALIA
FLAVORE RILEVATI: ANANAS, MELI

Capsula NORTHERN GUATEMALA
FLAVORE RILEVATI: ANANAS, ARABICA GUATEMALA, LIMONCINO

Caffè Colombia

Via della Guida dei caffè n. 1
20019 - Milano (MI)
Tel. 02.1234567
www.caffe colombia.it - Caffècolombia.App
f i n



MIGLIORE MISCELA ESPRESSO

PRODOTTI Grani, moka, filtro, specialty, monoporzionato
ALTRI PRODOTTI Liquore al caffè, praline
VENDITA On line store, bar, gdo, vendita in azienda
PRODUZIONE ANNUA 10.000 KG
PROPRIETÀ Caffè Brasile Group spa
TOSTATORE Giulio Rossi

DESCRIZIONE

La Torrefazione Caffè Colombia nasce a Milano (MI) nel 1975, grazie all'intuizione di Mario Rossi, che rileva un vecchio stabilimento industriale da riconvertire alla produzione del caffè. Nata come torrefazione di provincia, negli anni la sua produzione inizia ad assumere una connotazione di alto profilo, e ciò grazie all'ingresso in azienda di Piero, figlio di Mario, che porta la sua esperienza imprenditoriale maturata all'estero al servizio della torrefazione di famiglia. Caffè Brasile è tra le prime torrefazioni a comprendere il mercato del monoporzionato, infatti oltre ai classici prodotti da bar ed in macinato moka, la società ad oggi deve quasi la metà del suo fatturato ai prodotti cialda e capsula. Nel 2015 viene premiata per aver brevettato il sistema Dripsaver® per la tecnologia in capsule. Tra i prodotti da bar merita una menzione la miscela Amazing, che si presenta alla vista con una crema lucida dalla tessitura fine, al naso sono le note di nocciola e frutti rossi a prevalere, mentre al palato il bilanciamento è garantito dal mix di acidità malica, buona dolcezza ed una lieve quanto interessante nota amara. Degna di nota è poi, certamente, la linea in capsule Northern, collezione di Arabica Specialty provenienti solo da Paesi a cavallo del Tropico del Cancro, tutte sapientemente selezionate e tostate in modo da far risaltare il frutto tropicale ed una brillante acidità in tazza. Allo stesso profilo aromatico rispondono i caffè della linea Southern, ovvero una collezione di caffè biologici prodotti da Paesi a cavallo del Tropico del Capricorno, tutti in versione cialda.

INDIRIZZO TORREFAZIONE

NOME TORREFAZIONE

RICONOSCIMENTI ASSEGNATI

DESCRIZIONE PRODOTTO

NOTE AROMATICHE CON DESCRIZIONE DEL FLAVORE

LOMBARDIA

Espresso AMAZING
FLAVORE RILEVATI: NOCIOLA, MANGIA, TRACCI, VENTIL

Espresso ELEGANT
FLAVORE RILEVATI: CIOCC, CARAMELLO

Moka PRE-STARTER
FLAVORE RILEVATI: CIOCC, TRACCI

Cialda SOUTHERN AUSTRALIA
FLAVORE RILEVATI: ANANAS, MELI

Capsula NORTHERN GUATEMALA
FLAVORE RILEVATI: ANANAS, ARABICA GUATEMALA, LIMONCINO

GUIDA DEI CAFFÈ E DELLE TORREFAZIONI D'ITALIA

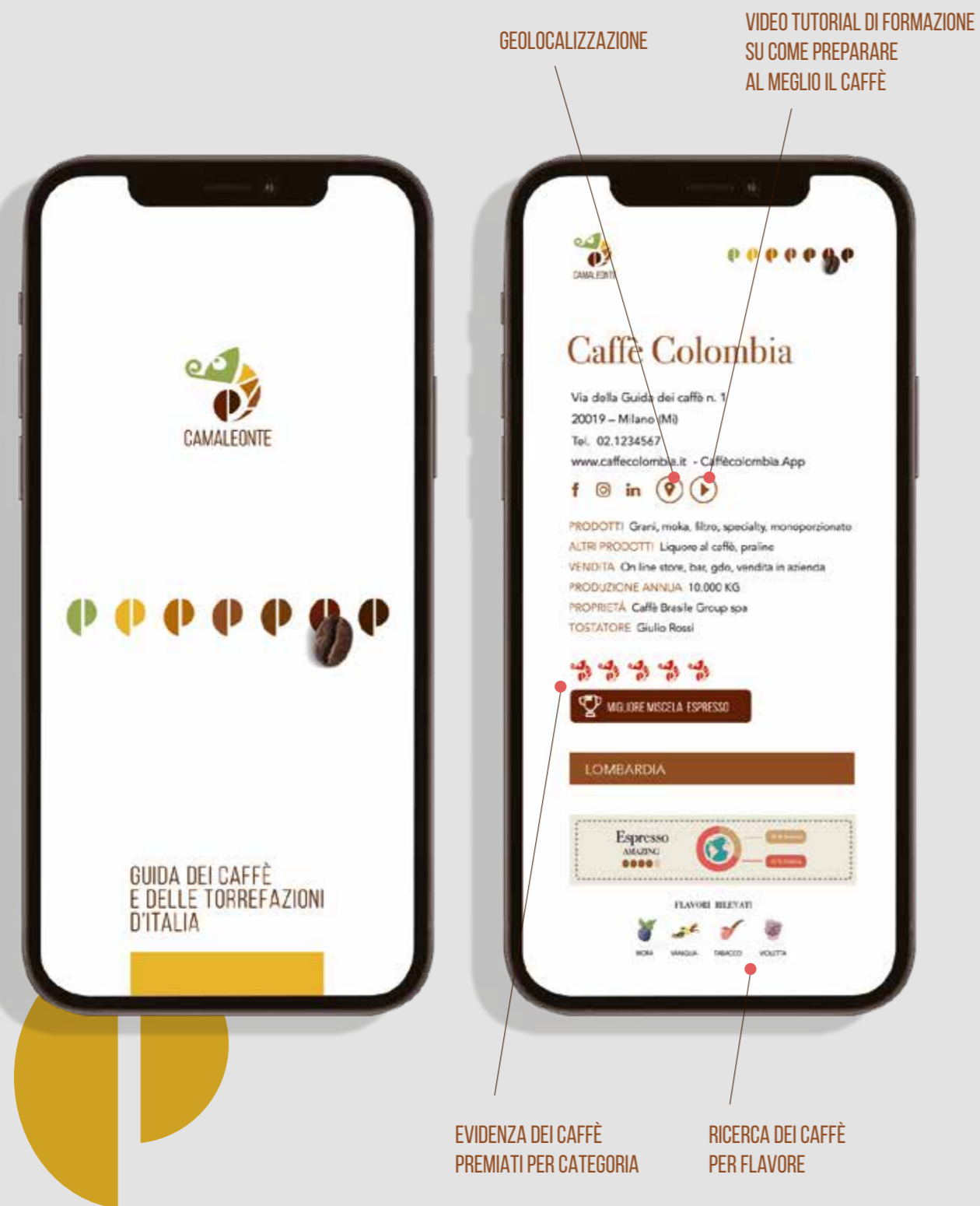
NOME CAPITOLO

GUIDA DEI CAFFÈ E DELLE TORREFAZIONI D'ITALIA

DESCRIZIONE TORREFAZIONE



Schermate tipo della versione APP



Versione APP

oltre ai contenuti della guida cartacea, consentirà anche di ricercare i prodotti per tipologia merceologica (grani, moka, monoporzionato, ecc.), nonché in base alle loro caratteristiche sensoriali. Questo sistema innovativo di indicizzazione consentirà ad ognuno di ricercare il proprio caffè ideale. Ad esempio, basterà digitare la parola "cacao" o "caramello" per evidenziare solo i caffè con queste caratteristiche organolettiche.

Non verranno dati giudizi affittivi in quanto la Guida è costruita, al contrario, in modo da evidenziare i prodotti migliori, mediante un riconoscimento di valore specifico, che sarà di per sé elemento distintivo delle migliori produzioni.



I caffè inseriti nella guida sono classificati per:

- qualità commerciale
- qualità specialty

I caffè da recensire verranno preordinatamente spediti ai laboratori d'assaggio indicati dai Curatori della Guida. Sarà redatto un preciso protocollo di preparazione e di assaggio dei caffè in base al metodo di estrazione. Le 5 macro categorie saranno:

1. Espresso professionale, mercato Horeca
2. Moka e napoletana, mercato home
3. Filtro e metodi "brewing", mercato home
4. Monoporzionati per l'espresso
5. Caffè specialty

Ad ogni caffè verrà assegnato un numero di Trofei da 1 a 5 che corrisponderanno ai seguenti valori:

- 1 Camaleonte:** Apprezzabile
- 2 Camaleonti:** Discreto
- 3 Camaleonti:** Buono
- 4 Camaleonti:** Ottimo
- 5 Camaleonti:** Eccellente

I trofei assumeranno un colore diverso a seconda della categoria in cui saranno assegnati. Così ci sarà un colore per la categoria "caffè commerciali" e uno per la categoria "specialty coffee", in modo da tenere distinte le valutazioni.



CLASSIFICAZIONE DEI CAFFÈ

VALUTAZIONE QUALITATIVA DEI CAFFÈ

Il sapore descrive le caratteristiche del caffè

La valutazione determinerà le caratteristiche sensoriali dei prodotti che saranno sempre messe a confronto con la scheda prodotto inviata dalla torrefazione.

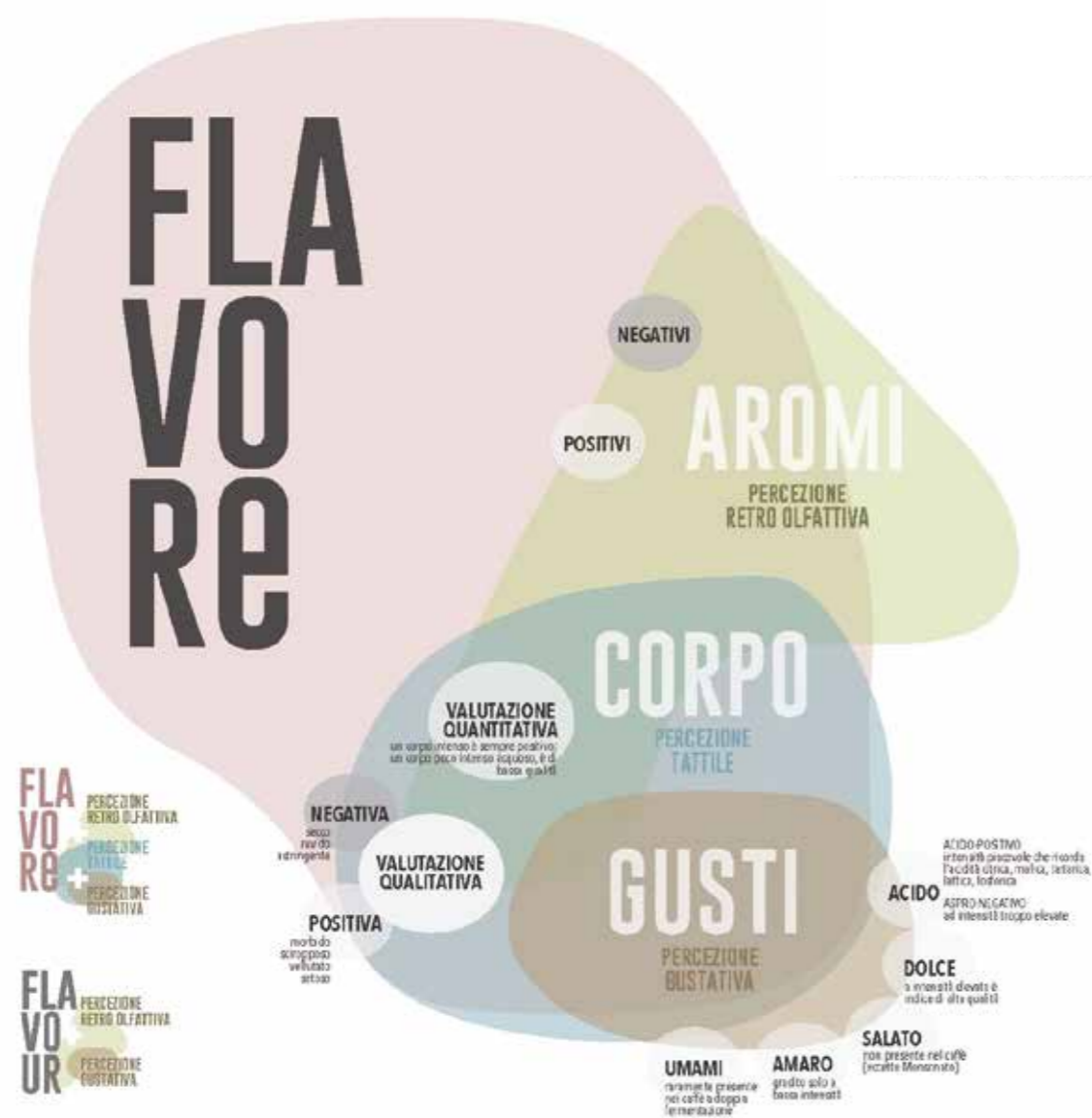
All'esito della valutazione degli assaggiatori, e a prescindere dal numero di trofei assegnati a ognuno, tutti i caffè verranno recensiti mediante l'indicazione dei flavors maggiormente percepibili all'assaggio (es. cacao, biscotto, miele, arancia, ecc.)

Non verranno dati giudizi afflittivi in quanto la Guida è costruita in modo da evidenziare i prodotti migliori, mediante un riconoscimento di valore specifico, che sarà di per sé elemento distintivo delle migliori produzioni. I caffè inseriti nella guida saranno descritti tramite il Flavored.



È importante precisare che l'inserimento in guida di un prodotto non è necessariamente vincolato a un minimo livello qualitativo della bevanda.

Le aziende che si aggiudicano un riconoscimento possono divulgare la notizia tramite comunicati stampa e usare il logo del premio nella loro comunicazione (sito web, canali social, firma email, depliant, ecc), quale adesivo da apporre nei locali aziendali.





PREMI SPECIALI



Awards e menzioni speciali

Oltre alla classificazione generale per trofei di merito, saranno previsti specifici premi e menzioni.

I premi assegnati saranno i seguenti.

Per le Torrefazioni

1. Premio Torrefazione dell'anno
2. Premio Micro Torrefazione dell'anno
3. Premio Torrefazione sostenibilità
4. Premio Torrefazione innovazione
5. Premio Torrefazione tradizione
6. Premio Torrefazione specialty
7. Premio sostenibilità

Per il Caffè:

In questa categoria i premi sono per ciascuna delle 5 macro categorie già citate:

1. Premio Caffè Miscela in grani dell'anno
2. Premio Caffè Arabica in grani dell'anno
3. Premio Caffè Robusta in grani dell'anno
4. Premio Caffè Biologico dell'anno
5. Premio Caffè Rainforest Alliance dell'anno
6. Premio Caffè UTZ dell'anno
7. Premio Caffè Specialty dell'anno
8. Premio Caffè Light Roast dell'anno
9. Premio Caffè Dark Roast dell'anno
10. Premio Caffè Decaffeinato dell'anno
11. Premio Caffè socialmente responsabile

I premi saranno consegnati in un evento nazionale di "award" con la presenza delle torrefazioni premiate, ospiti d'onore e i Curatori che consegneranno il trofeo per ciascun premio.



I VANTAGGI PER LE TORREFAZIONI

La presenza all'interno della prima Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia offrirà alle aziende iscritte una pluralità di vantaggi, esemplificabili come segue:

PROMUOVERE IL PROPRIO MARCHIO E I PROPRI PRODOTTI

I prodotti inseriti in guida riceveranno tutti una valutazione tecnica, che condurrà ad un preciso profilo organolettico, distinto per ogni singola referenza. Il nome della propria azienda e quello dei propri prodotti saranno messi in mostra sia sulla Guida cartacea, che sarà distribuita in tutta Italia, che sull'App digitale, che sarà disponibile per ogni piattaforma.

APRIRE UN CANALE DIRETTO CON IL CONSUMATORE FINALE

La Guida, in tutte le sue versioni, sarà facilmente disponibile per il consumatore tipo, che sarà libero di scegliere se avvalersi della guida stampata o della guida realizzata sotto forma di applicazione per smartphone. Anche il sito internet della guida darà modo di consultare molte informazioni sui prodotti recensiti.

METTERE IN LUCE TUTTE LE PROPRIE DOTI AZIENDALI

In tutte le versioni della Guida saranno fornite informazioni sulla torrefazione recensita quali: indirizzo, contatti, sito internet, e-shop, indirizzi social e altre informazioni in base alla taglia prescelta dall'azienda, quali un video di presentazione dell'azienda o una caffetteria di riferimento della torrefazione.

CONCORRERE PER UN RICONOSCIMENTO NAZIONALE DA POTER ESPORRE IN TUTTI I CANALI

Moltissimi i premi assegnati, che spazieranno dalla migliore miscela alla migliore torrefazione, a riconoscimenti per caffè commerciali o caffè specialty, ma anche award dedicati alla sostenibilità e all'innovazione. Tutti i premi porteranno a speciali menzioni sulla guida e nei comunicati stampa che accompagneranno la vita della kermesse, nonché a specifici contrassegni, che potranno essere esposti su tutti i canali a disposizione della Torrefazione.

AUMENTARE LA VISIBILITÀ DEL PROPRIO SHOP VIRTUALE

Particolare attenzione sarà dedicata alla possibilità per le torrefazioni di evidenziare il proprio e-shop nelle informazioni riservate all'azienda. In tal modo il consumatore potrà immediatamente acquistare i prodotti recensiti in Guida.

ENTRARE NELLA STORIA

Essere presenti nella prima Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia sarà di per sé un elemento di distinzione e una prova di lungimiranza. Nel tempo, quando la Guida arriverà alle sue tante versioni, solo i più audaci potranno vantare la propria partecipazione in questa storia fin dalle sue origini.





MODALITÀ DI ACCESSO ALLA GUIDA



Come iscriversi alla Guida del Camaleonte

L'accesso alla Guida, da parte delle Torrefazioni, avviene mediante l'iscrizione alla stessa. Il meccanismo di inserimento prevede il pagamento di una quota di iscrizione che dà diritto a uno spazio diverso a seconda della taglia di costo.

L'iscrizione alla guida non è condizionata dalla qualità dei prodotti che sono presentati in degustazione, le aziende possono confrontarsi con i curatori per selezionare le referenze più rappresentative da inserire in guida. La taglia dell'iscrizione determina il numero dei prodotti recensiti per ciascuna torrefazione:

SMALL

Le torrefazioni che acquisteranno questa taglia avranno a disposizione uno spazio che consentirà di esporre

- le proprie informazioni di contatto e dello "spaccio aziendale", del sito web e dell'eventuale e-shop,
- una breve storia dell'azienda
- un massimo di 3 referenze di caffè.

MEDIUM

Le torrefazioni che acquisteranno questa taglia avranno a disposizione

- uno spazio che consentirà di esporre le proprie informazioni di contatto e dello "spaccio aziendale", il sito web e dell'eventuale e-shop
- l'eventuale locale di somministrazione di proprietà
- una breve storia dell'azienda
- un massimo di 5 referenze di caffè.

LARGE

Le torrefazioni che acquisteranno questa taglia avranno a disposizione

- uno spazio che consentirà di esporre le proprie informazioni di contatto e dello "spaccio aziendale", il sito web e dell'eventuale e-shop
- l'eventuale locale di somministrazione di proprietà, una caffetteria consigliata dall'azienda
- una breve storia dell'azienda,
- un video di presentazione dell'azienda presente in APP e con il QR Code nel cartaceo
- un massimo di 10 referenze di caffè.



SPAZI PUBBLICITARI



Oltre agli spazi destinati alla recensione delle aziende e dei prodotti, sono previsti degli spazi pubblicitari nelle prime pagine della Guida, nelle ultime nonché tra una Regione e l'altra.

Tali spazi, proporzionati alla corposità della Guida, sono posti in vendita secondo un tariffario che terrà presente l'effettivo ingombro del messaggio pubblicitario e la maggiore o minore richiesta da parte degli sponsor.

La presenza in Guida per gli sponsor darà l'opportunità di acquisire una visibilità per un intero anno.

I potenziali sponsor potranno optare tra l'acquisto di una o più pagine della Guida in base alle esigenze di visibilità e allo stile di comunicazione adottato dalla propria azienda.

Sarà possibile esporre prodotti e servizi, raccontare una storia ai potenziali clienti, riprodurre foto, link, slogan e tutto ciò che possa rappresentare un'opportunità di promozione per il proprio brand.



AUTORI

Andrej Godina e Mauro Illiano sono due professionisti del mondo del caffè, specializzati nella degustazione del caffè espresso. Da anni si occupano di assaggiare e valutare caffè per numerose aziende d'Italia e del resto del Mondo, fornendo al contempo consulenza e formazione agli addetti al settore.

Insieme hanno accumulato nel corso del tempo tantissime esperienze, frutto delle loro collaborazioni dirette o indirette con alcune delle più importanti aziende operanti nel campo del caffè e nei settori ad esso limitrofi.

Hanno, inoltre, all'attivo numerose pubblicazioni a livello nazionale su alcune delle più importanti testate di settore (Comunicaffè, Bargiornale, Gambero Rosso) ma anche sulla carta stampata (Il Mattino, Il Roma, Vanity Fair, La Nazione, Il Piccolo). L'interesse dei mass media verso il caffè li ha condotti nel tempo a diventare anche consulenti per la trasmissione televisiva di Rai 3 "Report", per cui hanno collaborato a tutte le inchieste afferenti il caffè da dieci

anni a questa parte, contando in tal modo numerose apparizioni televisive a livello nazionale.

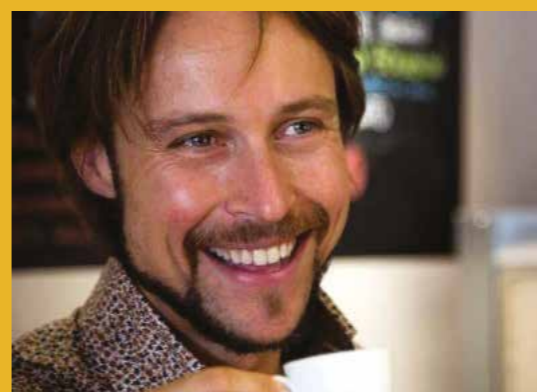
Possono contare, inoltre, su incarichi da alcune importanti guide gastronomiche operanti su tutto il territorio italiano.

Entrambi sono impegnati nella candidatura dell'espresso italiano e napoletano a Patrimonio Mondiale dell'Unesco e collaborano insieme all'ICO (International Coffee Organization) nella Task Force istituita dal Governo Italiano per l'iniziativa Youth20 facente parte del programma del G20 che vede la presidenza italiana nel 2021 - www.g20.org/it

Insieme ad altri caffesperti hanno ideato il "Manifesto del Caffè", contenitore di principi etici e morali a cui il mondo del caffè socialmente responsabile dovrebbe tendere

www.zerocaffe.org

Sono, infine, coautori del primo libro e del primo film documentario italiano dedicato al parallelismo dei due mondi del Caffè e del Vino.





info@guidadeicaffe.com

CAMALEONTE SRL
Piazza del Mercato, 27
Borgo San Lorenzo (Fi)
T: +39 331 2909949
+39 340 8654848

ilcamaleonte.srl@legalmail.it
info@guidadeicaffe.com
www.guidadeicaffe.com

