



L'ESPRESSO PERFETTO_{N.2}



**SELEZIONA LA MISCELA
GIUSTA PER IL TUO CLIENTE**

**Composizione e profilo sensoriale
sono i parametri chiave da valutare
per scegliere il tipo o i tipi di caffè
da servire nel proprio locale**



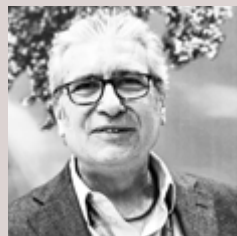
I CONSIGLI DEGLI ESPERTI



Caffè Milani **Elisabetta Milani**

Responsabile marketing e comunicazione

Dagli anni '90 crediamo che un buon espresso passi dalla preparazione del barista. Per questo con Altogusto abbiamo creato Altascuola Coffee Training, che fornisce una formazione completa sul caffè. Offriamo anche training presso i locali coinvolgendo lo staff affinché lavori al meglio.



Asachimici-pulyCaff **Gianfranco Carubelli**

Responsabile amministrativo

La pulizia è fondamentale per avere in tazza solo il gusto e gli aromi della miscela. La mancanza di manutenzione - quotidiana per la macchina espresso, ogni 2-3 giorni per il macinacaffè -, vanifica l'impegno del torrefattore, dando alla bevanda un gusto più amaro e sentori di rancido.

MISCELE PER OGNI ESIGENZA

Frutto di 90 anni di esperienza nel mondo del bar, ogni proposta della gamma Caffè Milani nasce dalla ricerca della massima qualità per rispondere a esigenze specifiche e offrire l'eccellenza in tazza.



NUOVE CONFEZIONI

Inquadrando il Qr code sul retro dei pacchetti dei caffè 100% arabica Etiopia e Papua, una voce narrante spiega l'origine e i sentori in tazza di ogni origine. Le lattine Action Bio sono compostabili.



TUTTI I GUSTI DEL CAFFÈ

La linea di caffè monorigine 100% arabica Puro è dedicata a chi cerca o vuole offrire esperienze sensoriali. L'iconico pacchetto da 42 gr permette al cliente di gustare a casa il buon caffè del bar.

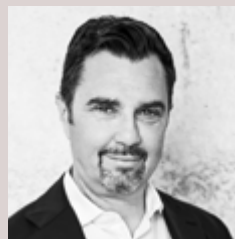




Brita Italy
Elena Scordamaglia

Marketing manager professional B2B

L'utilizzo di un'acqua filtrata di qualità è un elemento chiave nella migliore espressione del caffè. Il giusto bilanciamento dei sali minerali armonizza profumi, acidità e corpo, elimina cloro e impurità, garantendo un'estrazione equilibrata e un gusto più puro e armonioso in tazza.



Rancilio Group
Luca Creti

Direttore vendite Italia

Il dialogo tra barista e macchina fa la differenza: competenze e strumenti affidabili valorizzano la miscela e migliorano l'esperienza in tazza. Crediamo che investire nella formazione ed esaltare le materie prime di qualità elevi la professione e tuteli il consumatore.

La miscela LA SCELTA PIÙ IMPORTANTE

La miscela in Italia nasce come blend di caffè di diversi Paesi produttori, per **ottenere un espresso con un profilo sensoriale equilibrato e costante nel tempo**: al suo interno, ogni origine ha caratteristiche proprie come acidità, corpo, dolcezza, aromi.

«Non si può definire una "miscela italiana" in modo univoco - spiega Elisabetta Milani, responsabile marketing e comunicazione di Caffè Milani -: **lungo la Penisola ci sono preferenze di gusto e di gradi di tostatura diverse**. In generale, **al Nord si predilige una tazza dolce e bilanciata, al Sud più corposa e densa**. Questa realtà chiede al **torrefattore la capacità di interpretare al meglio i gusti regionali** e al barista di conoscere a fondo il proprio contesto prima di scegliere la miscela». Dunque, **non esiste una miscela "giusta" in assoluto, ma quella più coerente con l'identità del locale e le aspettative del cliente**. Per fare la scelta migliore è utile un sopralluogo in torrefazione con assaggi e anche un corso, al fine di conoscere il mondo del caffè e ciò che si offrirà. È importante anche richiedere la sua scheda prodotto con la composizione e il profilo

sensoriale, meglio se accompagnati da un **va-demecum operativo con la ricetta (grammi/temperatura/tempo di estrazione) e le principali operazioni quotidiane da svolgere al banco bar**. In Italia non è semplice accontentare il cliente, che richiede espressi lunghi, corti, macchiati caldi, con tanta o senza schiuma e molto altro. «Il barista non deve solo soddisfare richieste, ma anche **trasmettere valore, guidando il cliente verso un'esperienza di qualità** - sottolinea Milani -. Per preparare un espresso o un cappuccino a regola d'arte ci sono parametri precisi; modificarli troppo rischia di compromettere l'equilibrio e la qualità in tazza. È quindi importante che il barista ascolti il cliente, ma al contempo lo educi a rispettare dosi, volumi, temperature. La competenza e la passione del barista potranno invogliare ad acquistare al bar caffè in grani, macinato, in cialde o capsule». Infine la questione prezzo, che coinvolge più fattori: costo del caffè, personale, affitto, energia, gestione del locale. È realistico dire che il costo della tazzina dovrebbe essere superiore alla media attuale, purché l'aumento vada di pari passo con la qualità, che il barista deve conoscere ed esaltare.

La conservazione ottimale del caffè tostato

- 1. Stoccaggio** Riporre le confezioni in un ambiente fresco, lontano da luci e fonti di calore, come led, sole diretto, finestre
- 2. Consumo** Dopo l'apertura, esaurire i chicchi di caffè in tempi brevi (1-2 giorni al massimo) per evitare l'ossidazione e il rilascio di oli
- 3. Macinatura** I chicchi vanno macinati preferibilmente al momento; non lasciare il macinato a lungo nella tramoggia, dove perde aromi rapidamente
- 4. Pulizia** Mantenere la campana del macinacaffè pulita e mai piena, così che il prodotto non prenda troppa aria e non rilasci oli
- 5. Magazzino** Gestire le scorte con attenzione, al fine di potere utilizzare sempre caffè freschi di tostatura, che sono più aromatici.

Le regole per servire un espresso eccellente

- 1. Partnership** Privilegiare fornitori che hanno come obiettivo la qualità della materia prima e la costanza del prodotto nel tempo
- 2. Manutenzione** Conservare con cura il caffè e pulire periodicamente le apparecchiature affinché non trasmettano sentori negativi all'espresso
- 3. Verifiche** Controllare e se necessario regolare ogni giorno la macinatura e la temperatura di erogazione per mantenere equilibrio in tazza
- 4. Estrazione** Curare con attenzione l'estrazione. Sfruttare i 25 secondi di erogazione per dialogare con il cliente, trasformando il servizio in un'esperienza coinvolgente.



UN CAFFÈ O
UN'EMOZIONE?
SCEGLI TU.



Per chi non si accontenta di servire un semplice caffè, ma desidera offrire aroma, passione ed emozione in ogni tazza, Caffè Milani ha studiato un'ampia gamma di raffinate miscele dedicate al mondo Horeca. Una selezione, frutto di ricerca, qualità ed una lunga esperienza che si tramanda dal 1937.



Dal 1937