



400 KM La distanza dalla Terra da cui Samantha Cristoforetti ha preparato il primo espresso «spaziale».

NASA via AP

Quel caffè ti manda in orbita

A HostMilano la vetrina internazionale della tazzina che ha conquistato il mondo.

2 MILIARDI

Le tazzine di caffè bevute nel mondo ogni giorno

3 MILIARDI

Le tazzine di caffè bevute in Italia ogni anno

150 MILIONI

I sacchi di caffè, da 60 chili ciascuno, consumati nel mondo oggi. Il 50% in più di 20 anni fa

700

Le torrefazioni in Italia

3,1 MILIARDI

Il giro d'affari delle torrefazioni italiane

7.000

Gli addetti delle torrefazioni italiane

La tazzina di caffè è sempre un piacere, ma non basta. Vogliamo sapere quali varietà compongono una miscela, gli aromi che caratterizzano un mono origine, la provenienza delle piante. Mentre nuove modalità di degustazione e mode nuove rimbalzano da un capo all'altro del mondo. È quanto evidenzia una ricerca dell'osservatorio di HostMilano, il salone internazionale dell'ospitalità professionale in programma dal 23 al 27 ottobre alla Fiera di Rho, a pochi passi dall'Expo. Da 38 edizioni è l'evento clou per scoprire le attrezzature più avanzate, i format innovativi, il design d'avanguardia di alberghi, bar e ristoranti, pasticcerie, gelaterie, panifici, pizzerie. Per il caffè, Host è un vero trendsetter: «Nessun'altra fiera al mondo ha 500 espositori da 36 Paesi dell'intera filiera del caffè» dice **Corrado Peraboni**, amministratore delegato di **FieraMilano** «per monitorare tutto quello che succede a livello globale».

Per esempio, in Spagna il caffè oggi è uno status symbol e una schiera di torrefattori indipendenti offre una gran varietà di miscele. In Russia si affermano inediti coffee bar. In Brasile dilaga una figura che non c'era: l'artigiano torrefattore. Bevitissimo nel nostro Paese, l'espresso è un'eccellenza che piace sempre più nel resto del mondo. Ma anche in Italia il caffè è un rito in evoluzione. Accanto alle oltre 700 torrefazioni tradizionali, spuntano i micro roaster, che tostano al momento caffè crudi di terroir particolari. Gli speciality coffee, mono origine certificati ottenuti in microclimi speciali, non sono più un'originalità: piacciono e si diffondono. Si apprezzano il caffè turco o all'americana, nuove bevande e coffee drink come il babushka o il café royal. Persino la tazzulella cambia fisionomia: l'imperativo è destrutturazione, con abbinamento di pezzi differenti e materiali inconsueti.

(Alessandra Gerli)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PANORAMA CONSOLIDA IL PRIMATO NELLA DIFFUSIONE

Con 213.192 copie, in aumento del 4,4 per cento rispetto al mese precedente, **Panorama** si conferma ad agosto il primo newsmagazine italiano per diffusione, «staccando» di oltre 26 mila copie il suo diretto concorrente. In valore assoluto, l'aumento della diffusione in base ai dati Ads-Accertamenti diffusione stampa (somma delle copie vendute cartacee e digitali) è di poco superiore alle 9 mila unità. Per quanto riguarda i dati di vendita, in agosto **Panorama** ha venduto 210 mila copie, in aumento del 5 per cento rispetto a luglio.

+5%