

PRO ECUADOR
Oficina Comercial del Ecuador en Milán
BOLETÍN: “CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN ITALIA”

Fecha: 19 de diciembre de 2018

El término café especial, llamado también **Specialty Coffee**, fue mencionado por primera vez por la torrefactora Erna Knutsen en el año 1974, al tratar de categorizar determinados cafés.

Básicamente el concepto es indicar lo siguiente: El café especial lo determina las diferentes particularidades donde es cultivado, ya que eso influirá en las diversas notas y sabores de cada grano de café, por lo tanto, será siempre un producto de una cuidadosa selección y recolección, para una posterior tostadura que deberá respetar el perfil de cada grano; en pocas palabras el Café Especial tendrá características únicas sin que presente ni un mínimo defecto.

Respecto al consumo en Italia, tuvo su inicio en el año 2015, sobretodo a nivel de profesionales del sector, su evolución fue lenta y actualmente ha conquistado ciertos nichos de mercado. Uno de los obstáculos de superar es captar una mayor cantidad de consumidores, ya que éstos deberán ser apasionados o formados en **Specialty Coffee**.

A pesar de tratarse aún de un nicho de mercado, se puede visualizar un pequeño aumento de consumidores (de este producto) en las ciudades de Genova, Palermo, Torino, Bolonia, Nápoles, Milán y Roma.

En Milán todo tuvo su inicio en el año 2016, donde se empezaron a analizar: métodos de extracción alternativos, café artesanal de alta calidad y baristas especializados; estas tres variables fueron fundamentales para la apertura de bares/cafeeterías de alto nivel donde su producto principal sea el Specialty Coffee; los dos primeros bares fueron Orsonero Coffee y Moleskine Café. Actualmente el bar/cafeetería calificado como el mejor (por la revista Gambero Rosso) es el **Milano Roastery**, cuyo director es Carlo Russo, un apasionado de café que propone su propio café espresso compuesto de 100% arábica y una mezcla adicional para brindarle notas más suaves.

Otra cafeetería importante de este segmento es **Cofficina Ticinese 58**, cuyo concepto de negocio es poder demostrar de manera práctica a sus clientes como disfrutar las notas y aromas que ofrece el café de alta calidad. El propietario, Sfetano Maia, es el encargado de realizar la mezcla especial base para la realización de un espresso, el cual fue creado expresamente para los clientes milaneses; también ofrecen café monorigen a base de filtro.

En las ciudades de Milán, el 50% de los consumidores son extranjeros, sin embargo, los italianos están también aprendiendo el verdadero valor de un café de calidad, cuyo precio (1.30 euros) es mucho más alto que el café común (0.90 euros), pero que están dispuestos a pagar sin ningún tipo de restricciones.

Los principales orígenes del Specialty Coffee, son: Kenia, Ecuador (muy conocida la de Galápagos), Perú, Etiopía, Nicaragua, El Salvador, Brasil, Colombia y Honduras.

Tomará tiempo hasta que el Specialty Coffee pueda ser de consumo masivo, aunque la tendencia apunta hacia un consumidor más exigente, el cual optará por productos de calidad, ya que ofrecen experiencias únicas en sabor.

