

PRO ECUADOR Oficina Comercial del Ecuador en Milán

Elaborado por: Luis Fernando Torres Castillo

Cargo: Consejero Comercial

Fecha: diciembre 2019

COMPORTAMIENTO DEL MERCADO DEL CAFÉ EN ITALIA

De acuerdo a Chiara Bergonzi, fundadora de Lote Zero y jueza calificada SCA¹, la tercera ola del café es un movimiento en donde los consumidores aprenden a poner más atención a todos los elementos y variables alrededor del café, más que solo ver la bebida como un líquido que ponen en sus bocas.

En este contexto, aunque lentamente, Italia está cambiando sus hábitos de consumo, lo que puede ser beneficioso para el exportador ecuatoriano.

Demanda del mercado Italiano

El mercado italiano por historia, es conocido como el país del espresso². Por ejemplo, en la ciudad de Milano (Milán), en promedio se puede encontrar 3 cafeterías espresso cada 100 metros.

Es importante señalar que, para la elaboración de esta bebida insigne italiana, el 90% de las cafeterías utiliza café de entre 82 y 84 puntos en la escala SCA (café que se mantiene entre un café comercial o corriente y un café de especialidad), proveniente de Etiopía, Vietnam, Nicaragua, Costa Rica, Colombia y Brasil.

El precio FOB de un café con las características antes señaladas, se mantiene entre \$1.9 y \$2.2 por cada libra. Con estos niveles de precios, para el productor y/o exportador ecuatoriano es difícil competir, debido a los elevados costos en mano de obra, equipos y el volumen demandado.

Con la tercera ola del café que está empezando a tomar fuerza en Italia, donde se demanda producto de especialidad en cantidades relativamente medianas o pequeñas y donde se pagan precios elevados; se podría encontrar una oportunidad de negocio para el Ecuador.

¹ Traducción del inglés- Specialty Coffee Association of America, fundada en 1982, es una organización comercial sin fines de lucro para la industria del café de especialidad.

² El café expreso es una forma de preparación de café originada en Italia. Debe su término a la obtención de esta bebida a través de una cafetera expreso. Se caracteriza por su rápida preparación y por un sabor y textura más concentrados.

Oportunidades de ingreso en el mercado

Al momento, no se encuentra café ecuatoriano en las cafeterías espresso de Italia, pero es posible encontrar pequeños lotes de café de especialidad.

Tostadores italianos de café de especialidad como Emanuelle Tomassi Coffee en Roma, Kiko Coffee Places en Sondrio, Caffé Morettino en Palermo, His Majesty Coffee en Monza, quienes acudieron al Milán Coffee Festival en noviembre del 2019, indicaron que buscan cafés lavados y naturales de especialidad, sobre todo con sabores y aromas exóticos; y, al ser cafés especiales, pueden manejar lotes pequeños o micro lotes con orígenes únicos. Para este tipo de cafés se manejan precios de entre \$4 a \$6 dólares por libra, dependiendo de la calidad.

Los tostadores de café de especialidad en Italia están buscando productos novedosos, con notas de aroma y sabores exóticos, ya sea para elaborar sus propios blends o para trabajarlos directamente.

En Italia se maneja mucho el modelo de “tostado en el sitio”, sobre todo con cafeterías de especialidad. Lugares novedosos en donde el consumidor puede efectivamente ver como su café es tostado al instante.

Los tostadores italianos, por lo general agregan su marca al producto terminado, indicando siempre el origen de la materia prima.

Actualmente, el principal puerto de acceso del café a Europa es Ámsterdam, a través de este el café se traslada al resto de la Comunidad Europea. Los importadores y tostadores con los que se pudo conversar, indicaron que buscan el acceso del café a través del puerto de Génova, lo que abarataría los costos en cuanto a logística.

Café ecuatoriano con potencial demanda

En el Ecuador, según la Asociación de Cafés Especiales (ACEDE), hay más de 125 productores de café de especialidad, y la tendencia apunta al crecimiento de este tipo de cultivos.

Las características del café ecuatoriano de especialidad son: notas frutales, acidez media y balanceada, tonos a chocolate y caramelo, retrogusto a caña de azúcar; características que resultan ideales para el mercado italiano.

Es importante que los productores y exportadores ecuatorianos interesados en el mercado italiano, previo a su ingreso a dicho país, hagan un análisis del comportamiento del mercado, lo que les permitirá hacer un enfoque correcto en cuanto al tipo de café que se puede ofrecer.