

TRIESTE - CITTA' DEL CAFFE'

VINCENZO SANDALJ
ASSOCIAZIONE CAFFE' TRIESTE
30 ottobre 2010

Perché il binomio Caffè -Trieste

- Abbiamo una tradizione commerciale che esiste da tre secoli
- Siamo il più importante porto caffeeicolo del Mediterraneo e una delle capitali mondiali del caffè
- La città è un centro di eccellenza dell'espresso italiano

La storia

- Attorno al 1700 cominciano a sbarcare i primi sacchi (o fardi e barili all'epoca) di caffè provenienti dall'Impero Ottomano e aprono in città le prime botteghe del caffè
- Nasce nel 1891, terza in Europa, l'Associazione Caffè Trieste
- Apre nel 1904 la Borsa del caffè
- Nel 1959 viene istituito il deposito dell'Istituto Brasileiro do Cafe

Vantaggio geografico

- Il 25% dell'import di caffè italiano passa per Trieste
- E' il più vicino scalo europeo per la produzione asiatica e dell'Africa Orientale
- Siamo porto di consegna per la borsa Robusta di Londra
- Oltre un milioni di sacchi sono stoccati normalmente nel nostro porto

Filiera del caffè a Trieste

- 50 aziende tra le quali: spedizionieri, agenti, importatori, torrefattori, decaffeinizzatori, laboratori, riviste specializzate

- dipendenti: 900
- Fatturato: oltre 500 milioni di Euro
- Casi di eccellenza: illycaffè – leader mondiale nel segmento espresso di alta gamma, Gruppo Pacorini – leader mondiale nella logistica del caffè verde

Distretto del caffè

- Nasce nel 2008, con il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia, l'Azienda per lo Sviluppo del Distretto Industriale del Caffè, denominata Trieste Coffee Cluster, con soci privati e istituzionali
- L'obiettivo di TCC è quello di sviluppare il marketing e la promozione territoriale, la ricerca e la collaborazione tra i laboratori e la logistica

Istituzioni: la Camera di Commercio

La CCIAA supporta attivamente la filiera del caffè triestino tramite:

- l'organizzazione di eventi: conferenze, presentazioni di Paesi produttori, Festival Caffè Trieste e, in futuro, Triestespresso Expo
- riconoscimento della specialità Espresso Italiano
- l'attività del Laboratorio della CCIAA

Eventi

- Dal 1952 si svolgevano annualmente le Giornate del Caffè presso la Fiera di Trieste
- In questi giorni si sta svolgendo la quinta edizione di Triestespresso Expo, una delle maggiori manifestazioni del settore a livello mondiale
- Nel 2009 si è svolto il primo Festival Caffè Trieste

L'Università di Trieste

- Il Dipartimento di Scienze della Vita ha sviluppato una ricerca all'avanguardia mondiale sul DNA del caffè
- Nello stesso Dipartimento esiste una serra tropicale con centinaia di piante di caffè di differenti varietà
- Da molti anni esistono dottorati di ricerca sul caffè
- In molte facoltà si affrontano tematiche legate al caffè

Corsi

- La Fondazione Ernesto Illy organizza quest'anno il primo Master in Economia e Scienze del caffè
- L'Università del Caffè organizza corsi per professionisti, baristi e appassionati
- L'Accademia del Caffè organizza corsi di assaggio per torrefattori
- L'Associazione Caffè organizza corsi per principianti e professionisti
- La Demuslab organizza corsi per vari livelli di utenti

Il caffè in Italia

- L'Italia è il quarto Paese importatore dopo gli Stati Uniti, la Germania e il Giappone
- Il fatturato complessivo del settore supera i 3 miliardi di Euro
- L'Italia trasforma ed esporta il 25% del prodotto importato
- L'Italia è il secondo Paese esportatore di caffè torrefatto dopo la Germania

L'espresso italiano nel mondo

- E' un segmento di mercato in forte espansione a livello globale
- E' un prodotto trainante sia per i torrefattori che per i produttori di macchinari e attrezzature
- Promuove lo stile di vita italiano nel mondo, favorisce l'immagine del Paese e traina un importante indotto economico

Trieste, città del caffè

- La consapevolezza di questo primato è ancora poco conosciuta
- Desideriamo promuovere l'insediamento di nuove iniziative economiche sul territorio
- Vogliamo sostenere il ruolo di Trieste quale punto di riferimento internazionale dell'espresso italiano
- Intendiamo organizzare a Trieste manifestazioni che possano attrarre un pubblico di professionisti e di appassionati del caffè