



TRIESTE

Città del Caffè

Vincenzo Sandalj

Cosa significa il binomio Caffè – Trieste?

- Un commercio che esiste da tre secoli.
- Il più importante porto del Mediterraneo e una delle capitali mondiali del caffè
- Un centro di eccellenza dell'espresso italiano

Gli obiettivi dell'Associazione Caffè Trieste:

- Risvegliare la consapevolezza di questo primato
- Delineare le ipotesi di sviluppo future

Argomenti esaminati:

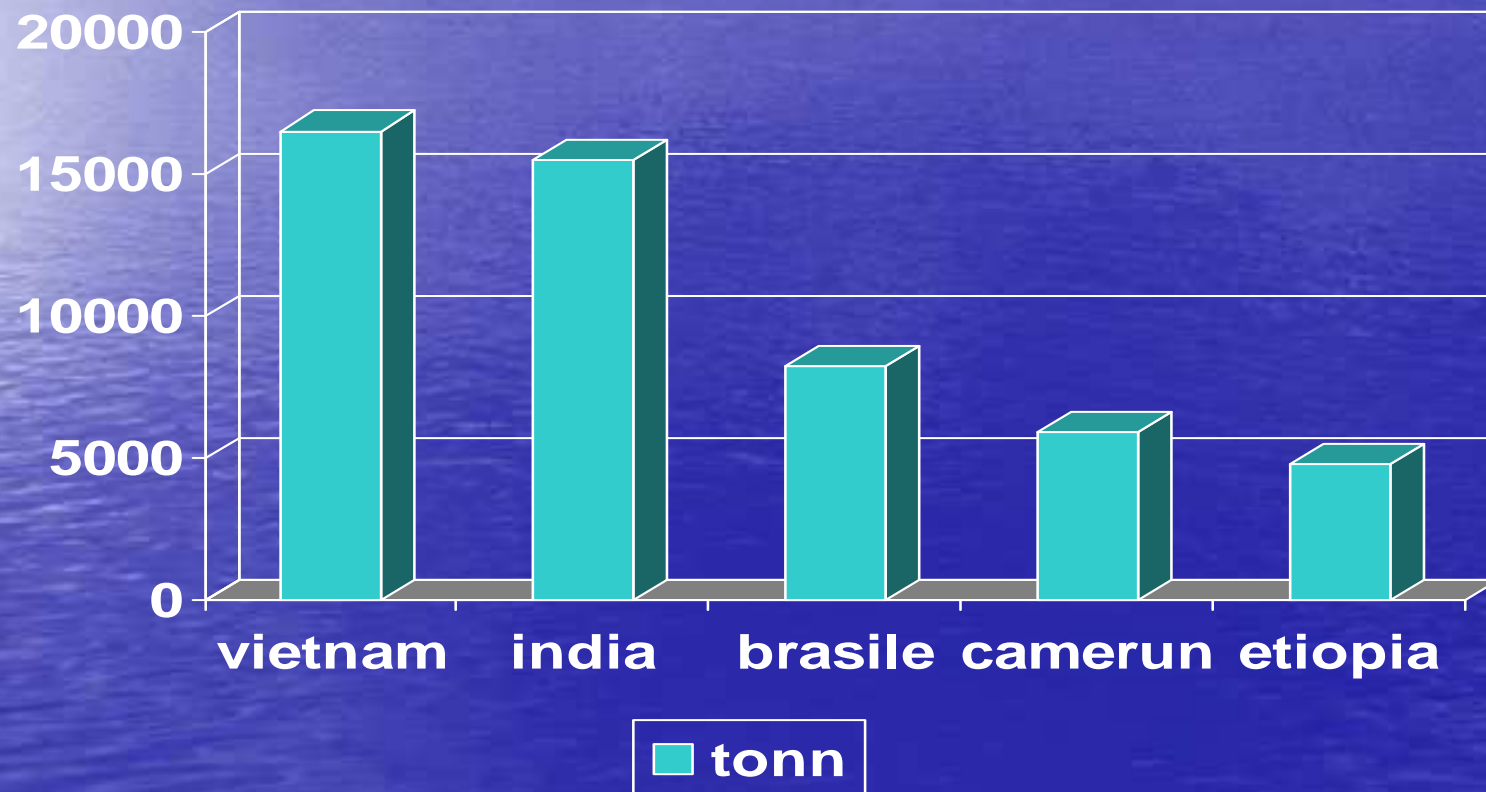
- L'attuale stato dell'economia caffeeicola cittadina
- La situazione dell'industria italiana del settore
- Il nostro posizionamento nel contesto globale

Traffico caffè del porto di Trieste:



*proiezione

Principali Paesi di provenienza:



Vantaggio geografico di Trieste:

- Il più vicino scalo europeo per la produzione del Sudest asiatico e dell'Africa orientale
- L'aumento dei raccolti di caffè da queste aree geografiche favorisce il porto adriatico
- Giacenza nei magazzini portuali al 31/7/2007 :
1.171.613 sacchi

Porto di consegna delle borse caffè:

- Liffe di Londra per i Robusta (secondo per importanza dopo Anversa)
- ICE - Nybot di New York per i Robusta (appena costituita)
- ICE – Nybot di New York per gli Arabica sarà il prossimo obiettivo

Filiera produttiva del caffè a Trieste:

- Numero di aziende: 54
(tra cui più numerosi i torrefattori, seguiti dagli spedizionieri e dagli importatori di prodotto verde)
- Numero addetti : 755
- Fatturato stimato : oltre 400 milioni di Euro - compreso l'indotto supera i 500 milioni

Casi di eccellenza:

- Illycaffè – leader mondiale nel segmento espresso di alta gamma
- Gruppo Pacorini – leader mondiale nella logistica del caffè verde

Istituzioni a supporto del settore:

CCIAA

- Laboratorio di analisi
- Organizzazione di conferenze ed eventi
- Iniziativa per il riconoscimento del Caffè Espresso come STG – Specialità Tradizionale Garantita

Fiera di Trieste:

- Triestespresso Expo – la maggiore manifestazione in Italia specializzata esclusivamente nel caffè con un bacino di utenza internazionale
- Organizzazione di eventi specifici

Università di Trieste:

- Dipartimento di Biologia – all'avanguardia mondiale nella ricerca sul genoma del caffè
- Dottorato di ricerca in caffè

Regione FVG:

- Istituzione del Distretto industriale del caffè nella Provincia di Trieste. In fase di costituzione l'ASDI per la gestione del Distretto con la partecipazione di soci privati (in maggioranza) e pubblici
- Primo Distretto del settore in Europa

Turismo FVG:

- Iniziativa promozionale turistica : Trieste in tazzina
- Progetto di percorsi turistici guidati attraverso i luoghi storici, culturali e produttivi del caffè

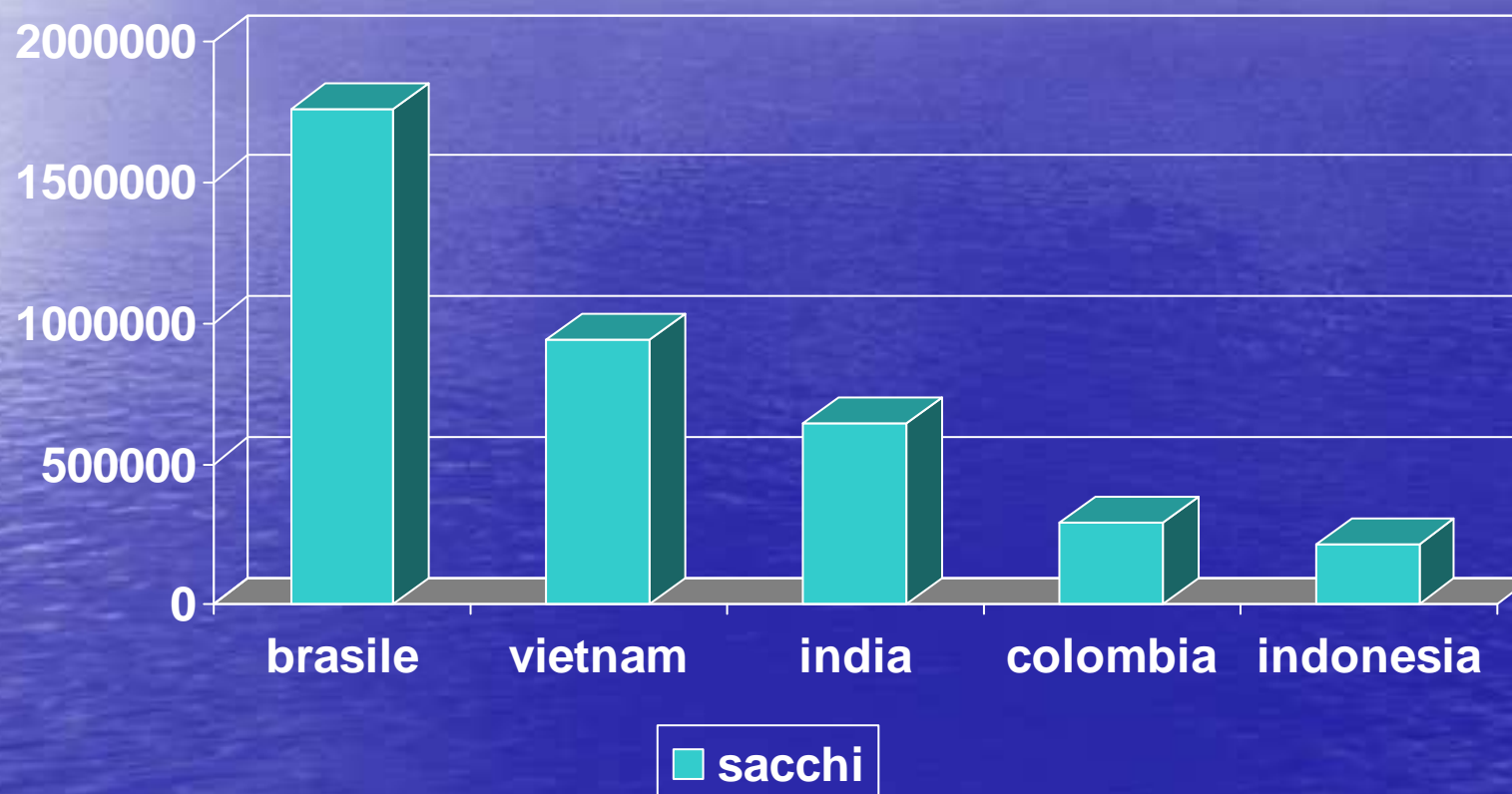
Trieste nel sistema caffè Italia:

- La filiera del caffè in città rappresenta il 15% dell'intero settore dell'industria nazionale
- A Trieste si sdogana quasi il 30% di tutto il caffè importato in Italia
- L'importanza del settore è maggiore rispetto a qualsiasi altra città d'Italia

Importazioni di caffè in Italia:



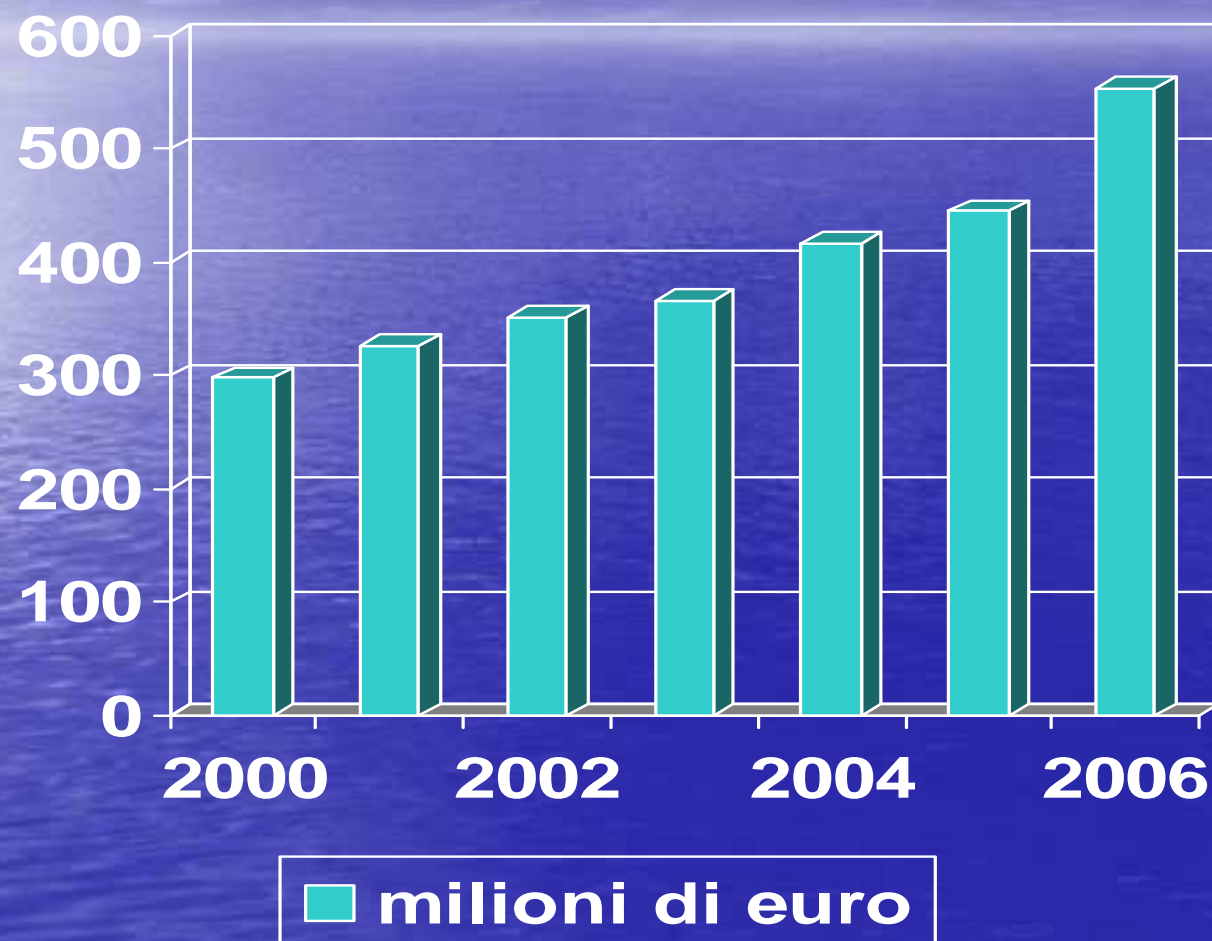
Principali Paesi di provenienza del caffè verde importato in Italia:



Esportazioni di caffè dall'Italia:



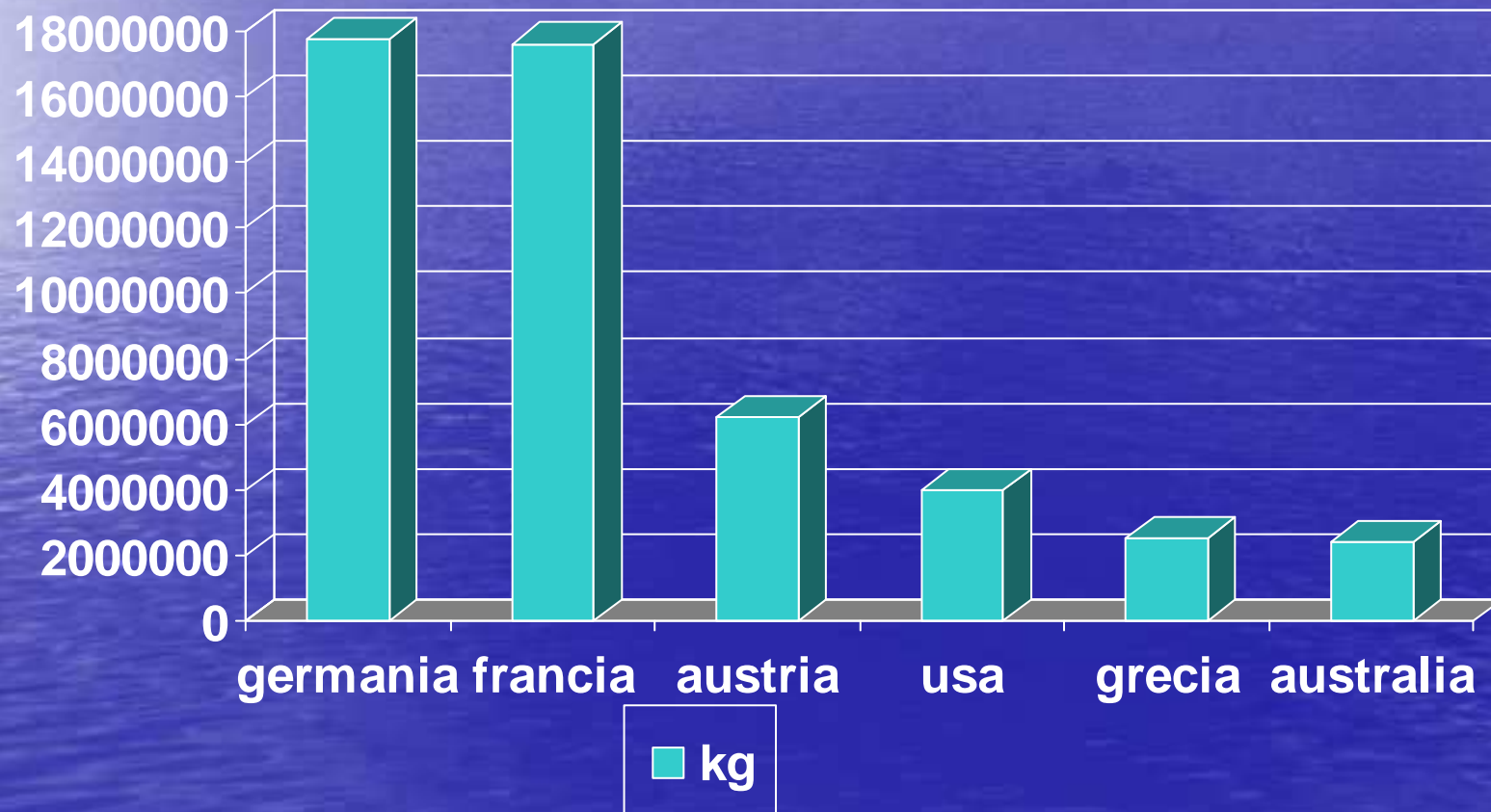
Esportazioni di caffè dall'Italia:



Forte crescita dell'export:

- Il 30% del caffè importato viene torrefatto e riesportato (+20% nel 2006)
- Le importazioni di caffè verde aumentano in proporzione (+9% nei primi sette mesi del 2007)
- L'Italia è il primo paese esportatore al mondo di caffè torrefatto (in termini di valore)

Principali Paesi di destinazione del caffè torrefatto in Italia:



L'espresso italiano nel mondo:

- Segmento di mercato in forte espansione
- Prodotto trainante per un importante settore dell'industria nazionale di macchinari, attrezzature e accessori
- Favorisce la promozione dello stile di vita italiano all'estero e di un vasto indotto

Maggiori paesi consumatori:

Stati Uniti	20,7	(milioni di sacchi)
Germania	9,1	
Giappone	7,3	
Italia	5,6	
Francia	5,3	
Brasile	16,3	
Mondo	120,4	

Dati significativi:

- L'Italia è il **quarto** Paese importatore al mondo
- L'Italia è il **primo** esportatore di caffè torrefatto al mondo (in termini di valore)
- I consumi mondiali di caffè crescono ad un tasso dell'1,5-2% annuo
- I consumi di espresso aumentano ad un tasso notevolmente superiore

Qual è il ruolo di Trieste?

- Un importante scalo europeo di caffè verde dai paesi d'origine
- Un punto di riferimento internazionale per l'espresso italiano
- Un centro d'eccellenza per la ricerca e i servizi legati al caffè

Obiettivi da perseguire nel traffico caffèicolo:

- Portare a Trieste maggiori quote della produzione del Sudest asiatico e del bacino dell'Oceano Indiano
- Offrire sempre nuovi servizi in termini di lavorazioni ed efficienza logistica
- Valorizzare il ruolo di porto di consegna per le borse caffè

Industria e innovazione:

- Investire maggiori risorse nell'innovazione, ricerca e sviluppo (collaborazione tra industria, Università e Area Science Park)
- Promuovere la formazione e la cultura dell'eccellenza nell'espresso (seminari scientifici, corsi professionali e divulgativi)
- Attirare in Provincia nuove aziende della filiera del caffè

Coinvolgimento di bar e ristoranti:

- Presentare una ricca varietà di bevande con l'espresso nei locali pubblici
- Creare di un'offerta gastronomica innovativa con piatti a base di caffè
- Promuovere questa unicità nell'offerta turistica

Promozione grandi eventi:

- Manifestazioni fieristiche con spazi adeguati (garantire la sopravvivenza di Triestespresso Expo)
- Organizzazione di convegni internazionali e competizioni di settore (ASIC, WBC) in un Centro Congressi degno di questo nome
- Creazione di un Museo del Caffè

Realizzazione di un Festival del Caffè:

- Evento culturale, scientifico e artistico di alto livello
- Portare a Trieste un vasto pubblico nazionale e internazionale
- Promuovere, nell'immaginario collettivo, l'identificazione Trieste - Caffè

Investiamo nel binomio

Trieste – Caffè:

- Potenziamo il ruolo della città quale crocevia internazionale e centro di eccellenza del caffè italiano
- Cogliamo l'opportunità per estendere i benefici a tutto il tessuto cittadino
- Richiamiamo a Trieste gli amanti dell'espresso e visitatori qualificati da tutto il mondo