**XY260** *Scheda creata il 14 dicembre 2022*

**Descrizione bibliografica**

\***Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia** .... - 2022- . - [Borgo San Lorenzo] : Camaleonte ; Milano : Mondadori, 2022- . - volumi : ill.; 22 cm. ((Periodicità non dichiarata. - CFI1092656

Variante del titolo: \*Guida del Camaleonte

Soggetto: Caffè – Produzione – Italia – Guide - Periodici

**Informazioni storico-bibliografiche**

**LA PRIMA GUIDA DEI CAFFÈ D’ITALIA**

Presenta la tua torrefazione o trova il caffè più adatto ai tuoi gusti nella prima Guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia: preparati a scoprire tutta la varietà del panorama caffeicolo italiano.

## COS’È LA GUIDA

La Guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia è un’**opera prima** che mapperà le torrefazioni di ogni Regione e Provincia e di ogni dimensione. La Guida è pensata per offrire agli **amanti del caffè** uno strumento utile a scegliere la propria **miscela** o il **monorigine** ideale tra le migliaia di referenze presenti sul mercato. Al contempo, la Guida è una **vetrina esclusiva** e unica per le torrefazioni che potranno presentare le loro eccellenze aziendali e i loro migliori caffè.

## PERCHÈ ISCRIVERSI ALLA GUIDA? SCOPRI I VANTAGGI PER LA TUA TORREFAZIONE

Presenta la tua torrefazione e i tuoi migliori caffè nella prima Guida dei caffè e delle **torrefazioni d’Italia** e scopri un mondo di vantaggi a te riservati.

## CONSULTA LA GUIDA,CARTACEA O APP La Guida sarà realizzata in duplice formato:

* cartaceo
* digitale (APP iOS e Android)

**Sei una torrefazione?** [**Iscriviti**](https://guidadeicaffe.com/pricing/#iscriviti) alla Guida e inviaci i tuoi migliori caffè. Presenteremo la tua azienda in una **scheda dedicata** completa di ogni dettaglio:

* Informazioni di contatto
* Storia ed eccellenze aziendali
* Stile produttivo
* Canali di vendita

**Sei un amante del caffè alla ricerca del prodotto ideale per i tuoi gusti?** Per ogni torrefazione, troverai una descrizione e una **valutazione qualitativa** dei prodotti assaggiati che metterà in evidenza le **caratteristiche sensoriali** e le singole **note** individuate all’assaggio.

## LA VALUTAZIONE QUALITATIVA DEI CAFFÈ **L’ASSAGGIO**

I caffè da recensire saranno valutati nei nostri laboratori secondo un preciso **protocollo di preparazione e di assaggio** definito in base al **metodo di estrazione**.

## ALLA SCOPERTA DEL FLAVORE® I caffè inseriti nella Guida saranno descritti tramite il Flavore®.

**Cos’è il Flavore®?**

Si tratta di un termine mutuato dall’inglese flavour che indica la combinazione di aromi, gusti ma anche sensazioni tattili percepiti al momento dell’assaggio. Questa **multi-percezione** consente di descrivere cibi e bevande in maniera univoca e precisa. Questa è la grande novità della Guida: per ogni caffè si evidenzieranno i flavor maggiormente percepibili, come cacao, biscotto, miele o arancia. Il consumatore appassionato di caffè potrà così cercare il proprio prodotto ideale. L’obiettivo della Guida è offrire un **repertorio** sempre più **completo** del panorama del caffè italiano. Per questo, non è richiesto un livello minimo qualitativo della bevanda e i giudizi espressi saranno unicamente positivi. L’analisi sensoriale delle referenze sarà sempre confrontata alla scheda prodotto inviata dalla torrefazione

**Autori**

### **Mauro Illiano** Avvocato e giornalista pubblicista, nonché socio fondatore di Napoli Coffee Experience, Mauro Illiano è un degustatore professionista di caffè diplomato presso la Specialty Coffee Association. Presidente di Napoli Coffee Experience, ha all’attivo numerose pubblicazioni su testate nazionali generaliste e di settore, oltre a diversi progetti editoriali. È parte attiva del percorso di candidatura del Caffè Italiano e Napoletano nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO.

### **Andrej Godina** Caffesperto, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell’Industria del Caffè con una tesi incentrata sull’analisi sensoriale del caffè espresso. È formatore ufficiale della Specialty Coffee Association per tutti i moduli del Coffee Skills program, consulente per le più importanti aziende caffeicole italiane e presidente dal 2017 dell'azienda Umami Area Honduras che gestisce la finca Rio Colorado, una piantagione per la produzione di un caffè Specialty socialmente responsabile. <https://guidadeicaffe.com/>.

La realizzazione della Guida del Camaleonte è una vera e propria avventura che parte da molto lontano. Crediamo che da consumatori, da appassionati e da esseri pensanti abbiamo il diritto e il dovere di porci delle domande su cosa mangiamo e beviamo e su cosa sia buono e cosa no. Questa Guida segna un momento epocale per il mondo del caffè, che da oggi non sarà mai più lo stesso. Ogni tazzina assume ora un nome, una storia fatta di luoghi, lavoro, aromi, gusti e flavori differenti. Da oggi scegliere un caffè sarà più semplice, proprio come berlo. È questa la nostra rivoluzione. Andrej Godina, Mauro Illiano. In commercio dal 29 novembre 2022 <https://www.ibs.it/guida-dei-caffe-delle-torrefazioni-libro-vari/e/9788891837059?lgw_code=1122-B9788891837059&gclid=Cj0KCQiA4uCcBhDdARIsAH5jyUlOKDNwZW3tYJr1tE7U9W7plNQ0P8hx_8j6u8Q9p3NVLnnMj8YCqJEaAmoWEALw_wcB>