

SONO QUESTI I FATTORI ALLA BASE DELLA STRATEGIA DI MANUEL CAFFÈ, CHE HA APERTO UNA SCUOLA PER COLORO CHE VOGLIONO APPRENDERE I SEGRETI DEL TRADIZIONALE ESPRESSO

Marco Bosi

ASSAPORA IL GUSTO DELLA FEDELTA'.



Qualità e formazione, *binomio vincente*

UNA NUOVA SCUOLA DI FORMAZIONE PER CHI VUOLE APPRENDERE OGNI SEGRETO DEL CAFFÈ. È L'INIZIATIVA A CUI HA DATO VITA L'INVENTIVA DI MANUEL CAFFÈ, LO SPECIALISTA DELLA DISTRIBUZIONE NEL CANALE BAR.

Situata nel centro di Conegliano, questa vera e propria accademia dell'aroma sarà un prezioso strumento di perfezionamento per baristi e operatori, ma pure per chiunque, anche profano della materia, vorrà saperne di più sull'amata bevanda. Per esempio, i criteri di selezione per

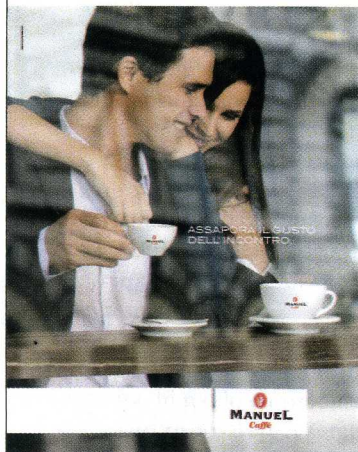
le migliori miscele, le tipologie di tostatura, le regole per un espresso che sprigioni tutte le sue più ammalianti qualità, o le regole per ottenere un espresso perfetto. E poi ancora ricette, laboratori, tecniche di marketing e distribuzione.

La qualità è ciò che aprirà le porte del futuro. Ne è convinta la famiglia De Giusti, che proprio da Conegliano è partita, negli anni '50, per diffondere l'aroma del suo Manuel Caffè nel mondo. Per questo lancia ora, nel mondo globale senza più frontiere, la

certificazione 'Prestige', un cippo di qualità sulla via del gusto: un selettivo e importante riconoscimento di cui potranno fregiarsi i locali che avranno saputo interpretare al meglio il rito del caffè, che si tradurrà anche in benefici pratici, quali l'accesso a corsi e stage di formazione e una costellazione di strumenti e prodotti esclusivi Manuel Caffè da esporre nel locale. L'intento non è certo quello di creare un'élite. Anzi, è proprio quello di aprire nel mondo strade sempre nuove per la qualità e creare una sorta di circolo virtuoso, per cui stile chiama stile, bellezza chiama bellezza, bontà chiama bontà. E come potremmo a questo punto non parlare dell'ambizioso nuovo nato di casa? Degusto, la miscela 100% Arabica messa a punto nei laboratori dell'azienda con l'obiettivo di segnare un importante traguardo nella ricerca inesauribile del caffè perfetto. Materie prime di pregio sono state scelte e combinate per fondersi in un corposo mix di suggestioni, che ha incontrato il favore degli esperti degustatori come dei non professionisti. Degusto rappresenta 'il capitano' di una squadra di prodotti Manuel che oggi spaziano dalle classiche miscele di caffè ai the, ai diversi tipi di cacao per la cioccolata in tazza, dolce o speziato, alle tisane, alla piccola pasticceria che corona la tazzina.

Decisamente fortunata l'iniziativa dei nuovi locali in affiliazione Manuel Caffè, un format appena concepito e che è già arrivato a Treviso, Budapest, Costanza e Sarajevo.

SpazioCaffè, questo il nome, è la classica caffetteria italiana con respiro cosmopolita. Un luogo dove i consumatori possono staccare la spina, ritrovarsi, stare insieme, magari anche fare shopping, oppure prendere al volo un caffè. ■



Degusto è la miscela 100% Arabica realizzata nei laboratori dell'azienda con l'obiettivo di arrivare a produrre il caffè perfetto