



Mercato del caffè - interscambio commerciale tra Italia e Colombia

OSSERVATORIO


CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER LA
COLOMBIA 



01 Introduzione 03

02 Il caffè: il prodotto e la produzione 06

- 2.1 Tipologie di caffè
- 2.2 Panorama Generale del Caffè in Colombia
- 2.3 La coltivazione del caffè in Colombia e le sue varietà
- 2.4 Regioni produttive in Colombia
- 2.5 Fioritura e Raccolta del caffè in Colombia
- 2.6 Il processo della torrefazione: il know how italiano

03 Il ruolo dell'Italia e della Colombia nel Mondo 24

- 3.1 Il ruolo dell'Italia nel mercato globale del caffè
- 3.2 Esportazioni della Colombia nel mondo

04 Interscambio commerciale tra Italia e Colombia 34

- Il Nostro Associato: Coocentral

05 Cultura del caffè in Italia 46

- 5.1 Origine e caratteristiche
- 5.2 Il consumo di caffè in Italia
- 5.3 Cialde e Capsule
- 5.4 Succedanei del caffè

06 Il caffè: il prodotto e la produzione 49

- 6.1 Caffè speciali certificati, SCA, caffè biologici
- 6.2 Caffè speciali in Colombia

07 Caffè Tostato: marche del Caffè in Colombia 55

08 Istituzioni ed entità del settore del caffè 59

- 8.1 Istituzioni ed entità italiane
- 8.2 Istituzioni ed entità colombiane

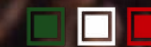
09 Principali Ferie ed Eventi 68

- 9.1 Eventi e fiere del caffè in Italia
- 9.2 Eventi e fiere del caffè in Colombia

10 Market Forecasts 71

11 Conclusioni 77

12 Fonti e Referenze 78



1. Introduzione

Il caffè costituisce una delle materie prime più esportate al mondo, seconda solo al petrolio. Il consumo globale di caffè nel 2018/19 è cresciuto del 2,1% rispetto all'anno precedente, con un valore stimato a 164,84 milioni di borse (da 60 kg). Anche le esportazioni mondiali sono aumentate nello stesso anno a 10,9 milioni di sacchi, con un incremento del 2,8% rispetto a giugno 2018.

Sebbene la pianta di caffè sia originaria dello Yemen, regione all'estremità meridionale della Penisola araba, l'America Latina è stata negli ultimi cento anni, ed è ancora oggi, la principale area di produzione. La sua quota, tuttavia, è gradualmente diminuita in seguito all'aumento della produzione in Africa e in Asia. Attualmente, il continente americano conta più del 50% della produzione mondiale di caffè, considerando il Brasile, Colombia, Honduras, Messico e Perù tra i maggiori contributori all'offerta mondiale di caffè.

Il paese che consuma più caffè, come mostrato nel **Grafico 1** è la Finlandia, che conta 12 kg per persona di consumo annuale. Il **Grafico 1** ci mostra anche che i principali paesi consumatori sono europei, ed infatti nel **Grafico 2** possiamo osservare come a partire dal 2016 l'Europa mantiene il primato per consumo mondiale di caffè.

Consumo di caffè globale (kg per capita annuale)

OSSERVATORIO



Grafico 1: Maggiori paesi consumatori di caffè, 2018

**Fonte: WorldAtlas



Distribuzione del consumo di caffè mondiale (in migliaia di sacchi da 60kg)



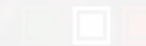
Grafico 2: Distribuzione del consumo di caffè mondiale

**Fonte: ICO - International Coffee Organization



Contenido Bloqueado

2. Il caffè: il prodotto e la produzione



2.1 Tipologie di caffè

Il caffè è una pianta tropicale appartenente alla famiglia delle Rubiacee, genere *Coffea*, che cresce nella fascia tropicale e sub-tropicale necessitando di una temperatura tra i 17 e i 23 gradi e di abbondanti precipitazioni.

In tutto il mondo si contano più di 60 specie di piante di caffè. Nonostante ciò, dal punto di vista economico-commerciale sono due le varietà di rilievo: la *Coffea Arabica* e la *Coffea Canephora*, meglio conosciuta come Robusta.

La varietà Arabica rappresenta il 70% del caffè coltivato nel mondo. I caffè Arabica hanno un gusto molto rotondo, sono leggermente acidi e presentano spesso delle note al cioccolato. Il loro profumo è intenso e gradevole, tendente al rossiccio con una gradevole punta di amaro. È una pianta molto sensibile al caldo, i suoi chicchi hanno una forma allungata, di colore verde rame e con un quantitativo di caffeina che varia dallo 1,2% all'1,7%. L'Arabica è particolarmente diffusa in America Latina, Africa centro-orientale e in alcune zone dell'India.

La varietà più rinomata di Arabica è la Moka, coltivata soprattutto in Yemen, Arabia.

La Robusta è chiamata in questo modo per la sua innata maggiore resistenza alle malattie e al caldo. Il suo sapore è più amaro. I caffè a base di Robusta sono più aromatici e con una crema marrone tendente al rosso. La Robusta è più tondeggianti, di colore verde scuro e con note di natura grigie. Il contenuto di caffeina, che varia dal 2,2% al 4%, è quasi il doppio rispetto all'Arabica. Questa varietà è diffusa in particolare nella regione occidentale dell'Africa, nel Sud-Est asiatico e in alcune zone del Brasile. Tra le varietà di Robusta si annoverano anche la Liberica e l'Excelsa.

A seguire, uno schema riassuntivo per comprendere le differenze e le origini di queste quattro principali tipologie di caffè.

Contenido Bloqueado



Principali varietà di caffè - schema riassuntivo

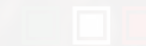


	Arabica	Robusta	Liberica	Excelsa
Origine	Originaria dell'Etiopia e dello Yemen	Originaria dell'Africa Occidentale	Proviene dalle foreste della Liberia e dalla Costa d'Avorio	Originaria dell'Africa Occidentale
Struttura della pianta	Alta sensibilità al calore, i suoi chicchi hanno una forma allungata, di colore verde rame e con un quantitativo di caffeina che varia dallo 1,2% all'1,7%.	Alta resistenza alle malattie e al calore, chicchi tondoglianti, di colore verde pallido, con sfumature grigie.	Chicchi molto grandi e dalla forma appuntita	Maggiore resistenza alle malattie e ai climi. I chicchi sono profumati e aromatici. La sua pianta raggiunge i 20 metri di altezza.
Gusto e Aroma	Bevanda dal gusto delicato con spesso delle note al cioccolato. Il suo profumo è intenso e la crema ha un colore nocciola tendente al rossiccio con una gradevole punta di amaro.	Gusto più forte rispetto all'arabico, meno profumato e con una crema marrone tendente al grigio	Gusto più forte e più amaro rispetto all'arabico, meno profumato e con una crema marrone tendente al grigio	Caffè più accattivante e pregiato. I frutti lasciati amaturare e invecchiare danno poi un caffè dal gusto simile a quello dell'arabico
Tostatura	Tostatura lenta e scura, cicli medio-lunghi	Tostatura forte, cicli brevi	Cicli brevi e tostatura forte	Cicli medi
Uso	Caffè in polvere, cialde, capsule e per la preparazione di dolci.	Caffè in polvere, cialde, capsule	Generalmente usato per ottenere tramite incroci nuove tipologie di caffè	Per la sua resistenza e altezza viene spesso usato come porta-innesto per favorire la crescita delle varietà più delicate e pregiate.

Contenuto Bloqueado

Tabella 1: Principali varietà di caffè

Altre specie non compatibili con il mercato a causa dei loro lunghi tempi di maturazione e per il loro gusto sono la **Racemosa**, **Stenophylla** e **Mauritiana**.



2.2. Panorama Generale del Caffè in Colombia

La Colombia e il caffè sono un binomio di altissima qualità riconosciuto a livello internazionale testimoniato dal fatto che nel mondo il paese caraibico è il 3° esportatore per volume e 1° per la produzione del più delicato e morbido caffè della varietà Arabica.

Con una superficie di quasi 900.000 ettari riservata esclusivamente alla coltivazione del caffè, la produzione nazionale nel 2019 ha raggiunto un volume di 14,8 milioni di sacchi da 60 chili, che rappresenta una crescita del 9% rispetto al 2018, il migliore risultato degli ultimi 25 anni.

Questo risultato deriva anche dalla presenza di varietà resistenti nell'83% delle piantagioni di caffè e da una produzione di 14,8 milioni di sacchi per ettaro coltivato.

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia recentemente ha dichiarato che il 2019 è stato un anno positivo in termini di esportazioni registrando un totale di 13,7 milioni di sacchi che rappresenta un aumento del 7% in più rispetto al 2018, nel quale si erano esportati 12,8 milioni di sacchi.

Sebbene per ogni milione di sacchi prodotti a livello nazionale, solo 1 milione viene esportato, il resto rimane ad uso e consumo interno in Colombia.

I colombiani, quindi, consumano solo in parte il prodotto locale coltivato, con una domanda interna di caffè dei propri consumatori di circa 1.800.000 sacchi di caffè da 60 kg nel 2018, dei quali solo 820.000 sacchi sono stati coperti dal 44.4% del consumo nazionale.

Contenido Bloqueado





È sorprendente quindi notare come uno dei maggiori produttori di caffè al mondo consuma quantità di origine domestica minime, contando principalmente sulle importazioni provenienti dalle più grandi multinazionali, come Nestlé, Starbucks, Illycaffè, Nespresso, Segafredo e Luigi Lavazza.

In particolare, il caffè importato da queste multinazionali, come affermato da Héctor Arnulfo Delgado Triana, rappresentante legale de Trilladora, Procesadora y Comercializadora del Rionegro, rappresenta nell'80% dei casi miscele di caffè di origine non colombiana. È da sottolineare, comunque, che la quantità di caffè importato ammonta a 10 milioni di dollari, ed è per questo motivo che il caffè importato ha un'attrattiva maggiore per i produttori colombiani.



Questa differenza di prezzo, però, è causata dal fatto che il caffè importato in Colombia non è paragonabile alla qualità del caffè colombiano, che spesso vengono importate miscele di minore prestigio per la realizzazione di prodotti domestici, come il Nespresso. Il provvedimento in Colombia gioca un ruolo importante nella qualità di questo prodotto, che come detto è riconosciuto per la sua qualità a livello internazionale.

La supervisione, per questo motivo, coinvolge numerosi attori e il processo di controllo è molto complesso, per evitare che si perda la qualità del prodotto e si perda la sua peculiarità.

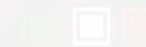
Contenido Bloqueado



Schema esemplificativo del supply chain in Colombia



Grafico 3: Schema esemplificativo del supply chain in Colombia



2.3 La coltivazione del caffè in Colombia e le sue varietà

La Colombia nel primo semestre del 2019 contava con poco più di 4.000.000 di ettari coltivabili; di questi, circa 900.000 ettari sono destinati alla coltivazione e produzione di caffè.

La maggioranza dei Dipartimenti colombiani si dedica alla coltivazione del caffè, coltivazione che coinvolge migliaia di famiglie per tutto il Paese.

Le famiglie colombiane che si dedicano alla coltivazione del caffè superano le 500.000, con più di 600.000 "fincas cafeteras" che producono, lavano, tostano e commercializzano questo prodotto.

Il grande numero di famiglie coinvolte nella coltivazione del caffè ha come conseguenza che non esiste un unico grande produttore di caffè in Colombia.

Infatti, il 95% dei produttori di caffè in Colombia ha meno di 5 ettari e controlla il 50% della superficie seminata e solo 11% dei produttori di caffè supera i 20 ettari.

Le varietà di caffè prodotta nel suolo colombiano sono semi della pianta Arabica, presente in una varietà di differenti tipi.

Tra questi si possono annoverare: Tipica, Bourbon, Caturra, Tagalogita, Colombi e Varietà Colombia. Quest'ultima in particolare è stata creata dal Centro di Ricerca del Caffè.

Le varietà menzionate c'è da distinguere quelle che si coltivano su pianta alta (piante che misurano un minimo di 2,50 metri fino ad arrivare ai 3 metri) e quelle di pianta bassa (piante che misurano un minimo di 1,80 metri fino ad arrivare ai 2 metri).

Le varietà di caffè che si coltivano in Colombia sono anche loro caratteristiche e divisi nelle due macro categorie.

Contenido Bloqueado



Varietà di pianta alta



CARATTERISTICHE	TIPICA	BOURBON
Colore della Foglia	Rossastro	Verde
Suscettibilità alla ruggine	Si	Si
Dimensione del chicco (%supremo)	50%	46%
Percentuale chicco futile	5%	4%
Densità di coltivazione (piante per ettaro)	2500	2500
Produzione per pianta (*cmlo di c.p.s.)	0,5	1,2
Produzione per ettaro (cps)	180	240



Contenido Bloqueado

Tabella 2: Varietà di pianta alta

**Fonte Cenicafé

Varietà di pianta bassa

OSSERVATORIO



CARATTERISTICHE	MARAGOGYPE	TABI	CATURRA	VARIETÀ COLOMBIA
Colore della Foglia	Verde	Verde o bronzeo	Verde chairò	Bronzeo
Suscettibilità alla ruggine	Si	No	Si	No
Dimensione del chicco (% supremo)	90 - 100%	90 - 100%	66%	80%
Percentuale chicco futile	4	4	5	5
Densità di coltivazione (piante per ettaro)	2500	Fino a 300	Fino a 10000	Fino a 10000
Produzione per pianta (*chilo di c.p.s.)	0,7	0,7	0,5	0,5
Produzione per ettaro (cps)	140	140	169 - 172	400



Contenido Bloqueado

Tabella 3: Varietà di pianta bassa

**Fonte Cenicafé



2.4 Regioni produttive in Colombia

Passando alla produzione per Dipartimenti, i principali dipartimenti produttori di caffè in Colombia sono Huila, Antioquia, Tolima, Caldas, Valle del Cauca, Cauca, Risaralda, Santander, Cundanimarca, Nariño, Quindío, Norte de Santander, Cesar, La Guajira, Magdalena e Cauca.

- **Huila:** 80.000 famiglie lavorano in 100.000 “fincas” distribuite in 25 comuni che offrono varietà di castillo, bourbon e geisha della migliore qualità.
- **Antioquia:** uno dei più grandi dipartimenti della Colombia, con 14 comuni dedicati alla coltivazione del caffè con 78.000 famiglie produttrici e circa 80.000 fincas.
- **Tolima:** questo dipartimento ha 38 comuni cafetterie in cui si trovano più di 61 famiglie produttrici di caffè in circa 70.000 aziende.
- **Valle del Cauca:** questo dipartimento ha 39 comuni cafeteros, dove lavorano più di 22.000 famiglie in 25.000 aziende di caffè. In quest’area del paese si sottolinea un’attenzione particolare alle pratiche sostenibili.



Contenido Bloqueado



- **Cauca:** ben 33 dei suoi 42 comuni sono dedicati alla coltivazione del caffè, con 90.000 famiglie produttrici nella regione. Le particolari condizioni climatiche della zona permettono di ottenere acidi brillanti nel proprio caffè.
- **Risaralda:** possiede circa 14 comuni al servizio del caffè, grazie alle 19.000 famiglie produttrici che si distribuiscono in poco più di 24.000 fincas.
- **Santander:** questo dipartimento, conosciuto come una delle culla del caffè in Colombia, ha 75 comuni che si dedicano alla produzione di caffè, nei quali lavorano 37.000 famiglie in 37.000 fincas.
- **Cundinamarca:** il dipartimento conta con 69 comuni nei quali lavorano 28.000 famiglie in 32.000 aziende. Il clima mite/freddo consente ai coltivatori di ottenere un caffè dalle note dolci di panela e cioccolato.
- **Nariño:** il dipartimento può contare con 41 comuni che si dedicano alla coltivazione del caffè, dove lavorano 39.000 famiglie. Grazie al suo clima, che è molto fresco e ventoso, si ottiene un caffè ghiacciato nella parte montuosa, in questo dipartimento vengono prodotte tutte le qualità di caffè.
- **Quindío:** dodici comuni di questo dipartimento si dedicano alla coltivazione del caffè, impiegando a circa 5.000 famiglie in altrettante fincas. Tradizione e cultura in questo dipartimento sono riconosciuti a livello nazionale.



Contenido Bloqueado



- **Nord del Santander:** dei suoi 40 comuni, 36 sono dedicati alla coltivazione di caffè in 17.000 “fincas” dove lavorano 15.000 famiglie.
- **Cesar, Bolivar, La Guajira:** questi tre dipartimenti hanno 31 comuni cafeteros con 10.000 “fincas” ed altrettante famiglie che ci lavorano.
- **Magdalena:** distribuiti in quattro comuni cafeteros, qui si trovano 5.000 aziende produttrici, nelle quali lavorano 4.000 famiglie.
- **Boyacá:** più di 10.000 famiglie in 50 comuni si dedicano alla coltivazione del caffè in 12.000 fincas. Il clima è perfetto per esperimenti su microlotti e per trovare il caffè perfetto in una tazza di caffè.
- **Caldas:** questo dipartimento della regione andina ha 25 comuni produttori di caffè, oltre 32.000 famiglie di coltivatori di caffè e 10.000 aziende produttrici. È uno dei dipartimenti più competitivi nella produzione di caffè di alta qualità.



Contenido Bloqueado



Partecipazione per dipartimento produzione Colombia

Se si prende in considerazione la produzione di caffè pergamino secco in Colombia, si può analizzare la percentuale che ogni dipartimento apporta alla produzione totale nazionale:

DIPARTIMENTO	PARTECIPAZIONE
Huila	18,48%
Antioquia	14,80%
Tolima	13,14%
Cauca	10,28%
Caldas	7,97%
Restanti Dipartimenti	35,33%

Contenuto Bloqueado

Tabella 4: Partecipazione per dipartimento produzione Colombia

*i dati indicati si riferiscono all'anno 2018



2.5 Fioritura e Raccolta del caffè in Colombia

Nella maggior parte delle regioni “cafeteras” esiste un periodo di fioritura del caffè che va da gennaio a marzo e un secondo periodo compreso nei mesi luglio – settembre. Il raccolto principale in queste regioni si svolge tra settembre e dicembre. Ciò nonostante, esiste un raccolto secondario tra aprile e giugno che prende il nome di “mitaca”. La raccolta principale e la raccolta di “mitaca” possono essere alternate in altre regioni a seconda della loro posizione geografica e della loro latitudine.



Contenido Bloqueado



Periodi di Raccolta per dipartimenti

Di seguito si propone uno schema riassuntivo dei periodi di raccolta principale e di “mitaca” diviso per dipartimenti:

DIPARTIMENTO	RACCOLTO PRINCIPALE	MITACA	DIPARTIMENTO	RACCOLTO PRINCIPALE	MITACA
Antioquia	Ott - Nov - Dic	Mar - Apr - Mag	Nariño	Mag - Giu	Gen - Feb
Boyacá	Ott - Nov - Gen	Apr - Mag - Giu	Nord del Santander	Mar - Apr - Mag	Ott - Nov - Dic
Caldas	Ott - Nov - Dic	Apr - Mag - Giu	Quindío	Mar - Apr - Mag	Ott - Nov - Dic
Cauca	Apr - Mag - Giu	-	Risaralda	Ott - Nov - Dic	Apr - Mag - Giu
Cundinamarca	Apr - Mag - Giu	Ott - Nov - Dic	Santander	Ago-Sett-Ott	-
Huila	Mar - Apr - Mag - Giu	Nov - Dic - Gen	Valle	Mar-Apr-Mag-Giu	Nov-Dic-Gen
Magdalena, César, Guajira	Nov - Dic - Gen	-			

Contenido Bloqueado

Tabella 5: Periodi di Raccolta per dipartimenti



2.6 Il processo della torrefazione: il know how italiano

Non è un mistero che il caffè italiano sia molto amato sia dagli italiani che all'estero. Molte persone non sanno però che il vero segreto della bontà del caffè italiano è la tecnica della torrefazione.

La tostatura è una delle fasi più importanti della produzione del caffè, in cui i chicchi subiscono una serie di cambiamenti, come aumento del volume, cambiamento del colore e perdita di umidità. Per portare a compimento questo processo esistono due vie: la tostatura industriale (a ciclo continuo, in un letto) e quella tradizionale, in cui i chicchi ruotano all'interno di un cilindro attraversato da aria calda.

La perfetta torrefazione del caffè è influenzata dalla giusta dose di calore, l'adeguatezza del tipo di tostatura al caffè utilizzato e da un appropriato e veloce metodo di raffreddamento. Un buon macchinario riesce quindi a trovare un giusto equilibrio tra questi tre fattori.

In particolare, quasi tutte le torrefazioni industriali utilizzano un sistema di pale che garantiscono la miscelazione e l'omogenea esposizione al calore di tutti i chicchi di caffè. Il calore necessario per la tostatura è normalmente prodotto in una camera di combustione riscaldata per mezzo di un bruciatore con combustione a gas.



Contenido Bloqueado



La tostatura italiana viene definita intensa per via del sapore e dell'aroma, che risultano essere molto positivi per il benessere del corpo umano. Le tradizionali torrefazioni italiane sono caratterizzate da una lavorazione artigianale che presenta un duplice vantaggio:

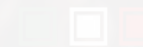
- Poter personalizzare il grado di tostatura ottenendo sempre il risultato desiderato per ciascuna origine di caffè verde e a seconda dell'uso di utilizzo finale.
- Poter sottoporre il caffè a un trattamento termico lento e graduale, permettendo la piena espressione di tutte le sue caratteristiche aromatiche.



Tempi e temperature sono piuttosto lunghi per la torrefazione italiana, che dura da 20-23 minuti. Essa avviene lentamente proprio perché spesso c'è una variazione manuale della temperatura durante la tostatura, come per il forno di casa, oltre che un controllo costante.

La lentezza della lavorazione tradizionale italiana, inoltre, è considerata il unico mezzo per far affiorare la raffinatezza e la complessità nei caffè. Con il tempo, questo sistema di torrefazione è stato sostituito da uno più moderno. In un primo momento essa avveniva attraverso un sistema a conduzione, in cui il calore veniva trasferito al caffè per contatto dalle pareti metalliche del cilindro riscaldate da una fonte di calore sottostante. Questo sistema è però ormai del tutto in disuso in quanto il caffè ha una bassa conduttività termica, e questo può causare il fenomeno di scorching, cioè scottatura o strinatura.

Contenido Bloqueado



Il metodo utilizzato dalle tostatrici più moderne è quello a convezione, che garantisce un risultato uniforme, sia all'esterno che all'interno del chicco, e assicura tutte le trasformazioni chimico-fisiche necessarie a ottenere un caffè tostato dal quale estrarre un espresso a regola d'arte. Le tostatrici a convezione permettono di ottimizzare le variabili del volume e della temperatura dell'aria convogliata, così come la modulazione e la potenza del bruciatore e la velocità di rotazione del tamburo da cottura. In questo modo, è possibile ottenere profili di tostatura diversi, che vanno dai 190 °C ai 220 °C, mentre il tempo può variare da 8 a 20 minuti.

I tempi e le temperature utilizzate durante la torrefazione variano in base al tipo di caffè verde trattato e per il suo utilizzo. In particolare, è possibile osservare:

- Cicli brevi per i Robusta, che esaltano la corposità e aggiungono note più legnose
- Cicli medi per gli Arabica, per accentuare la fragranza e la dolcezza delle miscele
- Le miscele per espresso, che richiedono temperature più alte e tempi più lunghi, per ottimizzare le prestazioni delle macchine, per ottenere il risultato finale di un espresso cremoso e ben amalgamato.

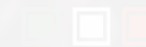


Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado

3. Il ruolo dell'Italia e della Colombia nel Mondo



3.1 Il ruolo dell'Italia nel mercato globale del caffè

La particolarità del mercato italiano di caffè è che l'Italia non produce la materia prima, ma la importa dall'estero per poi processarla e rivenderla. Non sorprende quindi che l'Italia rappresenta il terzo più grande Paese al mondo per l'importazione di caffè verde, al seguito di USA e Germania. Il paese cinese per il valore di esportazione di caffè in tutte le sue forme, con un volume pari al 5.8% delle esportazioni globali di caffè nel 2019.

Secondo i dati pubblicati dal Comitato Italiano del Caffè, nel 2019 le importazioni italiane di caffè verde sono pari a 10,2 milioni di sacchi (da 60 kg), in aumento del 16% rispetto al 2018. I principali paesi di origine delle importazioni di caffè verde italiano sono il Brasile, il Vietnam e la Colombia, che costituiscono da soli oltre il 60% delle importazioni complessive.

Il volume di caffè verde trasformato dalle aziende italiane nello stesso anno è di circa 10 milioni di sacchi, con un incremento del 1.16% rispetto al 2018. Il caffè verde italiano è composto da circa 10 milioni di sacchi, con un aumento del 16% rispetto al 2018.

Contenido Bloqueado





Contenido Bloqueado



3.2 Esportazioni della Colombia nel mondo

Il 2019 è stato un anno sicuramente positivo per le esportazioni di caffè colombiano, aumentando del 7% rispetto all'anno precedente, arrivando a 13,7 milioni di sacchi da 60kg di caffè verde.

Il 98% delle esportazioni totali del caffè colombiano sono al codice doganale 090111 (caffè non tostato, non decaffeinato). È preciso dire che è proprio questa qualità di caffè che la Colombia esporta in tutto il mondo.

Altro dato molto interessante riguarda le destinazioni commerciali del caffè colombiano. Infatti, della totalità del caffè esportato, il 50% è destinato al mercato europeo e statunitense.



Contenido Bloqueado



Qualità di caffè esportato dalla Colombia nel mondo

Di seguito un quadro comparativo delle qualità di caffè esportate dalla Colombia nel mondo:

Anno	Verde	Verde decaffeinato	Tostato grosso	Tostato macinato	Estratto solubile	Prodotti Colombiani	Totale
2019	11,977	16,400	1,000	81	220	743	13,668

Contenido Bloqueado

*Dati forniti dalla Federación Nacional de Cafeteros

*Migliaia di sacchi da 60 kg di caffè verde



Per quanto riguarda le esportazioni colombiane nel mondo per volume, proponiamo le tendenze e i volumi esportati nei differenti paesi per aree (anni 2014-2019):



Contenido Bloqueado



Esportazioni colombiane nel mondo 2014-2019

PAESI	2014	2015	2016	2017	2018	2019
AMERICA						
Stati Uniti	4,595	5,298	5,294	5,703	5,722	5,895
Canada	734	792	837	868	929	994
Argentina	8	8	9	19	12	14
EUROPA						
Germania	972	1,109	1,246	1,025	1,023	945
Belgio	838	919	719	617	599	545
Italia	275	340	388	349	298	345
Regno unito	315	313	358	345	284	268
Svezia	169	170	173	173	185	189
Paesi Bassi	95	127	126	108	110	149
Spagna	266	307	289	304	281	321
Finlandia	225	287	288	252	280	300
Francia	135	109	175	215	141	144

PAESI	2014	2015	2016	2017	2018	2019
EUROPA						
Danimarca	38	40	41	29	25	26
Polonia	17	19	36	32	49	41
Portogallo	11	9	10	25	23	28
Romania	0	0	0	0	0	41
Russia	13	16	26	20	24	34
Slovenia	138	178	160	180	137	171
Svizzera	0	4	3	0	6	1
ASIA						
Cina	1,233	1,233	1,233	1,238	1,071	1,107
Corea del Sud	351	346	472	454	475	493
Australia	100	131	137	182	177	184
Altri	598	864	831	887	991	1,164
TOTALE	10,957	12,714	12,845	12,983	12,751	13,668

Contenuto Bloqueado

*Migliaia di sacchi da 60 kg di caffè verde **Fonte: Federación Nacional de Cafeteros



Di seguito un quadro con un dettaglio delle
esportazioni nel mondo di Colombia di Caffè Verde:



Contenido Bloqueado



Grafico 4: Esportazioni caffè dalla Colombia 2019 (migliaia di sacchi di 60kg)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.

Trend importazioni di caffè verde dalla Colombia a Europa



In questo grafico si mostrano i trend di importazioni di caffè verde degli ultimi 5 anni (2014- 2019) dei principali paesi europei dalla Colombia:



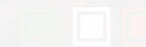
Grafico 5: Importazioni principali paesi europei dalla Colombia

**Fonte: Federación Nacional de Cafeteros



Contenido Bloqueado

4. Rapporti commerciali con la Colombia



4. Rapporti commerciali con la Colombia

Nonostante la Colombia rappresenti il secondo maggiore esportatore mondiale di caffè verde e l'Italia il terzo più grande importatore al mondo, il commercio tra i due Paesi è sorprendentemente limitato.

Nel Grafico 6, è possibile osservare l'evoluzione delle importazioni italiane in comparazione al segmento di origine colombiana. Sebbene sia possibile osservare un aumento delle esportazioni colombiane di caffè verde verso l'Italia fino al 2016, a partire dal 2017 il trend è diventato negativo fino a uno stagnamento nel 2019. Le quantità rimangono comunque ridotte rispetto al volume complessivo di importazioni italiane, che ha subito un costante aumento nel corso degli anni. Negli ultimi tre anni, infatti, le importazioni italiane di origine colombiana hanno rappresentato solo il 3.64% delle importazioni totali.

Contenido Bloqueado



Evoluzione delle importazioni italiane totali e Colombiane



Grafico 6: Evoluzione delle importazioni italiane totali e Colombiane (migliaia di kg)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.



Ranking	Paese d'origine	VOLUME COMPLESSIVO 2015 - 2019	%TOT
1	BRASIL	873,578.75	31.89%
2	VIETNAM	611,474.20	22.33%
3	INDIA	354,442.86	12.94%
4	UGANDA	248,337.38	9.07%
5	INDONESIA	167,565.82	6.12%
6	HONDURAS	109,792.65	4.01%
7	COLOMBIA	99,679.37	3.64%
8	TANZANIA	49,075.84	1.79%
9	ETIOPIA	64,762.06	1.71%
10	GUATEMALA	45,323.28	1.65%
11	PERU	35,281.77	1.29%
12	GERMANIA	31,194.39	1.14%
13	NICARAGUA	24,329.37	0.89%
14	PAESI PERU	11,511.95	0.42%
15	CONGO	11,511.95	0.42%
-	ALTRI PAESI	10,806.44	0.39%
TOTALE		2,738.928.53	

Contenido Bloqueado

Tabella 7: Principali paesi di origine delle importazioni italiane di caffè verde (Quantità in milioni di kg, dati cumulati 2015-2019) Voci doganali: 090111 (caffè non tostato, non decaffeinato)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.



Di seguito, inoltre, proponiamo una lista dei 30 principali attori nel mercato commerciale tra Colombia e Italia, sia dal punto di vista dell'importazione che da quello dell'esportazione, durante il periodo 2014-2019 e tenendo in considerazione la voce doganale 090111 che è attribuita al caffè non tostato e non decaffeinato.

Contenido Bloqueado



PRINCIPALI AZIENDE COLOMBIANE ESPORTATRICI DI CAFFÈ VERDE VERSO L'ITALIA

RANKING	AZIENDA	2014	2015	2016	2017	2018	2019	TOTALE
1	RACAFÉ Y CIA SCA	3,612,221.00	4,546,329.00	4,317,499.00	4,852,760.00	4,136,804.00	4,317,334.00	26,882,947.00
2	OLAM AGRO COLOMBIA SAS	1,944,829.00	1,570,055.00	2,311,000.00	1,232,876.00	1,070,733.00	2,185,749.00	6,557,879.00
3	SKN CARIBECAFE LTDA	1,184,305.00	1,296,700.00	1,589,301.00	1,646,547.00	1,855,160.00	4,421,063.00	
4	FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA	1,026,594.00	1,129,500.00	1,720,600.00	1,925,620.00	1,273,846.00	3,351,527.00	
5	CARCAFE LTDA	875,824.00	1,390,093.00	1,510,621.00	2,218,351.00	1,591,021.00	1,437,929.00	1,469,186.00
6	LOUIS DREYFUS COMPANY COLOMBIA SAS	1,066,220.00	1,111,230.00	1,111,230.00	2,111,230.00	552,920.00	1,148,804.00	
7	CONDOR SPECIALTY COFFEE SAS	1,217,921.00	2,207,606.00	920,123.00	1,147,195.00	1,119,747.00	1,065,336.00	1,087,537.00

Contenido Bloqueado

Tabella 8: Principali aziende colombiane esportatrici di caffè verde verso l'Italia. (Quantità in kg, dati cumulati 2014-2019)

Voci doganali: 090111 (caffè non tostato, non decaffeinato)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.



RANKING	AZIENDA	2014	2015	2016	2017	2018	2019	TOTALE
8	SOCIETÀ EXPORTADORA DE CAFE DE LAS COOPERATIVAS DE CAFICULT	516,531.00	976,961.00	1,493,830.00	1,177,539.00	1,298,292.00	954,042.00	943,547.00
9	A LAUMAYER Y CIA EXPORTADORES DE CAFE SAS	945,409.00	1,155,036.00	1,152,729.00	1,197,237.00	937,940.00	437,612.00	886,179.00
10	COMPANIA CAFETERA LA MESETA SA	852,574.00	791,470.00	756,437.00	443,013.00	698,001.00	924,475.00	840,313.00
11	COFCO INTERNATIONAL COLOMBIA SAS	1,124,900.00	668,273.00	1,036,000.00	417,230.00	214,984.00	416,856.00	416,479.00
12	ENGELHART CTP COLOMBIA SAS	19,948.00	457,262.00	580,217.00	954,379.00	805,422.00	338,845.00	
13	TERESITA EXPORTADORES DE CAFE SA	313,970.00	398,623.00	538,080.00	38,517.00	287,731.00	542,553.00	279,310.00
14	SUCAFINA COLOMBIA SAS	182,444.00	150,750.00	1,361,984.00	278,959.00			
15	COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE ANDES LTDA	38,471.00	192,337.00	214,581.00	19,233.00	365,491.00	437,188.00	199,178.00



Contenido Bloqueado

Tabella 8: Principali aziende colombiane esportatrici di caffè verde verso l'Italia. (Quantità in kg, dati cumulati 2014-2019)

Voci doganali: 090111 (caffè non tostato, non decaffeinato)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.

Distribuzione di caffè verde esportato in Italia secondo le principali aziende esportatrici



Grafico 7: Distribuzione di caffè verde esportato in Italia secondo le principali aziende esportatrici
(Quantità in kg, dati cumulati 2014 - 2019)

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.



Di seguito illustrati i 15 principali importatori italiani di caffè verde colombiano in base alla quantità importata nel 2020 (gennaio-settembre):

AZIENDA			
1	LUIGI LAVAZZA SPA	9	COOPERATIVA L'UNIONE DEL PORTO SC
2	PACORINI Group	10	ROLLERS ITALIA SRL UNIP
3	ROMANI & C SPA	11	ST COFFEE SRL
4	KIMBO SPA	12	ENDE RIUNITE CAFFE' SPA
5	NKG BERO ITALIA SPA	13	LOGAMED SRL C DA FARGIONE
6	ILLYCAFFE SPA	14	COOP COFFEE COOPERATIVA SCA RL
7	SANDALU TRADING CO SPA	15	INTERKOM SPA
8	CENTRO SERVIZI DERNA SRL		



Contenido Bloqueado

Tabella 9: 15 principali importatori italiani di caffè verde colombiano in base alla quantità importata nel 2020

**Fonte: TREID, 2020. Elaborazione propria.



4.1 Il Nostro Associato: Coocentral

Coocentral è una associazione imprenditoriale senza scopo di lucro con circa 4000 associati con un'area di influenza che comprende 7 municipi di coltivatori di caffè: il centro di Haila, Garzòn, Gigante, Agrado, El Pital, Tarqui, Suaza y Guadalupe.

Coocentral è membro della Camera di Commercio Italiana per la Colombia e con l'aiuto di quest'ultima è riuscita a sviluppare saldi contatti con le aziende italiane. Infatti, Coocentral ha partecipato alla fiera Host di Milano in cui ha incontrato numerose aziende italiane del settore con le quali è avvenuto un notevole interscambio di conoscenze e competenze. Al momento, inoltre, Coocentral è nel pieno dell'organizzazione di un progetto di sviluppo che ha lo scopo di migliorare la sostenibilità del processo di produzione del caffè.

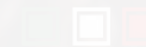


Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado

5. Cultura del caffè in Italia



5.1 Origine e caratteristiche

In Italia, l'espresso è un rito che accompagna il 95% della popolazione nazionale. Questo rito ha delle radici che affondano nella storia. Venezia, infatti, già alla fine del '500 era un punto di riferimento internazionale nel commercio del caffè.

Attorno alle origini della storia del caffè in Italia esistono diversi aneddoti. Uno di questi riguarda Papa Clemente VIII che, secondo la tradizione, definì la bevanda come qualcosa di troppo buono per essere lasciato ai non credenti, decidendo quindi di impartirle una benedizione.

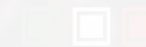
Da allora, il caffè cominciò piano piano a diffondersi nel territorio italiano. Il suo consumo progressivo si intrecciò con momenti di relax e di scambio di punti di vista culturali. A tal proposito, è fondamentale ricordare i caffè, circoli di intellettuali in cui nacquero molteplici innovazioni filosofiche e politiche di grande importanza.

L'Italia ha avuto un ruolo fondamentale anche per quanto riguarda le prime invenzioni e i primi brevetti delle macchine professionali per l'espresso, sviluppate alla fine del XIX secolo grazie all'opera dell'ingegnere milanese Bezzera. Quest'ultime, in continua evoluzione, sono oggi diffuse in tutto il mondo.

Frasi come "Prendiamo un caffè", "Prendiamo un caffè?" sono frasi che fanno parte del bagaglio italiano che racchiudono perfettamente le regole e le tempistiche di questo rito tradizionale, sinonimo di convivialità e confronti sociali. Non a caso infatti, il caffè viene generalmente consumato e venduto in luoghi di incontro e di socialità, dove le persone di bere il caffè in compagnia in qualsiasi momento della giornata.



Contenido Bloqueado



5.2 Il consumo di caffè in Italia

Dato che in Italia il consumo di caffè è considerato più un rito che oggetto di degustazione, l'italiano medio di caffè non è a conoscenza delle differenze tra le varie tipologie di caffè, e le scelte vengono principalmente guidate dai prezzi e dai principali marchi in commercio.

Una piccola fetta di consumatori italiani è però costituita da coloro che sanno riconoscere le varie miscele di caffè e che preferiscono consumare la varietà Arabica, ritenuta quella di qualità superiore. La scelta è guidata in quanto il trattamento di tostatura è meno spinto e quindi dà origine a un quantitativo inferiore di composti derivanti dalla carbonizzazione della cellulosa e dalla caramellizzazione degli zuccheri.

Questi composti chimici derivanti dalla cottura dei chicchi di caffè infatti, sono riconosciuti come tossici e cancerogeni per l'organismo umano. Per questo motivo, questo segmento di consumatori è disposto a pagare anche un premium per i vantaggi che una miscela 100% Arabica può offrire.

Inoltre, nel valutare la qualità di un caffè, gli intenditori si affidano anche a test di centri di assaggiatori che ne certificano alcuni importanti parametri come l'intensità del colore, la tessitura, l'intensità olfattiva, l'intensità del tostato, l'astringenza, l'acido e il globale di odori negativi e positivi.



Contenido Bloqueado



5.3 Cialde e Capsule

Qual è la differenza tra cialde e capsule di caffè?

- Le capsule di caffè hanno genericamente una forma cilindrica e sono prodotte in plastica o alluminio.
- Le cialde di caffè invece sono leggermente più piatte rispetto alle capsule e sono fatte di cellulosa. Il caffè viene prima dosato e successivamente pressato tra i due fogli di carta che realizzeranno la cialda completa.

Il mercato delle capsule e cialde è guidato principalmente dall'aumento delle preferenze per prodotti monodose. La domanda per questi tipi di prodotto è in aumento soprattutto nella fascia di popolazione medio-alta e tra i millennials, che preferiscono questo metodo di preparazione in quanto più veloce e per l'enorme quantità di miscele disponibili.

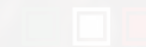
Non sorprende quindi come il mercato sia incentivato a sviluppare tecniche sempre più innovative per soddisfare la sempre più alta richiesta di prodotti di qualità e a basso impatto ambientale.



Non è facile immaginare come il mercato si stia spostando di più verso il mondo delle cialde. Le capsule, invece, sono riciclabili in quanto contengono plastica o alluminio.

È importante sottolineare, però, che le aziende stanno lavorando in modo tale da permettere lo smaltimento ecologico di questo prodotto da sempre amato dai consumatori italiani di caffè.

Contenuto Bloqueado



5.4 Succedanei del caffè

Sebbene sia molto piccola la popolazione italiana che non beve regolarmente caffè (circa il 5% della popolazione totale), non sono da escludere alcuni prodotti succedanei al caffè la cui richiesta di mercato sta aumentando notevolmente negli ultimi anni a causa di una ricerca sempre più esplicita da parte dei consumatori verso prodotti solidali e con proprietà benefiche per il corpo umano.

Tra questi, i due più diffusi sono:

- Il caffè d'orzo, che nonostante il nome non presenta chicchi di caffè. È considerato il più classico dei sostituti del caffè e la sua miscela contiene una buona quantità di nutrienti, tra cui vitamine, minerali, amminoacidi essenziali ed enzimi.
- Ginseng: I motivi per cui questo bevanda sta diventando un'ottima alternativa al caffè tradizionale sono molteplici. La radice del ginseng gode di proprietà energizzanti e procura dei benefici al nostro organismo che ne stimolano il sistema immunitario. Il caffè al ginseng ha un gusto deciso e dolce, aiuta a ridurre lo stress e la fatica, migliora l'umore e la memoria.

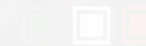


Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado

6. Sistema di certificazioni



6.1 Caffè speciali certificati - SCA

• Caffè Speciali

I Caffè Speciali Certificati sono caratterizzati da tracciabilità totale, un rapporto diretto con i produttori e una qualità provata. La CSC – Caffè Speciali Certificati è un'associazione italiana che aderisce alla Specialty Coffee Association of Europe, e riconosce i requisiti espressi dagli schemi certificativi internazionali quali UTZ Certified, Rainforest Alliance, Fair Trade e SA 8000.

Gli standard dei caffè speciali, espressi dalla SCA – Specialty Coffee Association, comprendono ogni fase della produzione del caffè, dalla piantagione alla torrefazione.

In particolare, per essere considerato speciale, il caffè verde deve avere zero difetti di categoria uno e meno di cinque difetti di categoria due.



Tra i difetti di categoria uno troviamo un colore totalmente nero del chicco, presenza di materiali esterni, danni alla polpa, presenza di una totale acidità del chicco.

Tra i difetti di categoria due abbiamo parziali presenze di difetti primari (danni al guscio lievi etc) o chicchi appassiti e un livello di attività dell'acqua minore di 0.70aw.

Una caratteristica dei caffè speciali è la totale tracciabilità del prodotto, che è garantita dalla blockchain, adottata in Italia dal 2018, e possibile garantire la provenienza e la qualità del prodotto attraverso un QR Code che certifica ogni passaggio (cooperativa, importatori, torrefattore) del percorso che intraprende il chicco di caffè.

Contenuto Bloqueado



• Caffè Speciali

Inoltre, il certificato di caffè speciale testimonia l'assenza di ogni tipo di discriminazione (politica, religiosa, sessuale o razziale) e di sfruttamento minorile nel processo di produzione e garantisce la sostenibilità ambientale.

La certificazione non si limita a controllare il rispetto delle procedure da parte dei soggetti coinvolti, dal produttore al torrefattore, ma si spinge fino alla verifica dell'effettiva qualità del caffè, mediante assaggio.

Un panel di assaggiatori CSC assaggia due campioni: uno prelevato al raccolto e uno a 18 mesi dalla raccolta, per verificare che il caffè rispetti i parametri che CSC ha fissato per quel prodotto e che non abbia subito modificazioni durante il trasporto.



I caffè certificati CSC sono riconoscibili perché riportano sul pacco un bollino numerato e anticontraffazione, che attesta la provenienza delle miscele esclusivamente con caffè verde certificato CSC ed il rispetto delle corrette procedure di miscelazione e confezionamento.

Infine, rappresenta un'ulteriore garanzia sia per il barista che per il consumatore finale.

Contenido Bloqueado



• Caffè Biologici

Per caffè biologico si intende un tipo di caffè prodotto senza l'ausilio di sostanze chimiche quali pesticidi additivi o erbicidi, coltivato esclusivamente con sostanze organiche.

Per essere denominato BIO, il caffè deve essere certificato da un ente che rilascia un marchio biologico: al momento della produzione (nel paese d'origine) e durante la vendita.

Per ottenere la certificazione biologica, i produttori devono sottoporre il prodotto a un lungo e scrupoloso processo che prevede un periodo di conversione dall'agricoltura tradizionale a quella biologica della durata minima di 2 anni.

Tutti i soggetti che fanno parte della filiera del prodotto biologico sono soggetti ad ispezioni da parte degli organismi di controllo per assicurare la conformità del prodotto.

In Italia, uno dei certificati biologici più riconosciuti è l'EU organic logo, utilizzato solo sui prodotti che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici e che rispettano condizioni rigorose per il restante 5%.



Contenido Bloqueado



6.2 Caffè speciali in Colombia

Gli inizi di questa tipologia di caffè in Colombia risalgono al 1986 quando la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) creò e promosse il programma denominato "Café Especiales", attraverso il quale identificare e selezionare caffè provenienti da regioni specifiche con caratteristiche peculiari.

La stessa Federación Nacional de Cafeteros ha diviso i caffè speciali colombiani in 3 grandi gruppi, che a loro volta contengono differenti tipi di qualità:

Caffè di Origine: questa categoria raggruppa a sua volta 3 tipologie di caffè, "Cafés Regionales", "Cafés Exóticos" e "Cafés de Fincas".

Caffè di Preparazione: a questo gruppo appartengono altre tre categorie, "Cafés Selectos", "Cafés Supremos" e Cafés Caracol.

Caffè Sostenibili: in questa categoria si trovano i "Cafés de Conservación", "Cafés de Comercio Justo" e i "Cafés con Certificado Orgánico".

Le regioni che hanno puntato maggiormente su questa tipologia di coltivazione di caffè speciali in Colombia sono il Cauca, l'Antioquia e il Tolima, le quali raggruppate possono inizialmente beneficiare circa 550.000 famiglie coinvolte nel settore.

Per rispondere sempre più caffè di qualità in Colombia ha iniziato a catalogarli come Caffè Speciali, nelle percentuali di caffè esportati dal paese caraibico. Infatti, la crescita considerevole delle esportazioni di caffè speciali negli ultimi 10 anni è passata da un 20% nel 2007 a un 45% nel 2017.

Questo rispecchia anche lo sforzo fatto dalla Colombia per entrare in questo mercato e come ha migrato in questo mercato che offre migliori condizioni e opportunità per i produttori di caffè, rappresentando per i consumatori un maggior valore aggiunto.



Contenido Bloqueado



Grafica 9: Tipologia di caffè esportato dalla Colombia

**Fonte: Federación Nacional de Cafeteros



Contenido Bloqueado

7. Marche del Caffè in Colombia



Sebbene il caffè colombiano è conosciuto in tutto il mondo per la qualità del suo caffè verde, esistono numerose realtà locali, in tutto il Paese, che hanno sviluppato doti di tostatura di caffè, producendo e commercializzando caffè con la propria marca.

Di seguito elenchiamo, in modo schematico e divisi per Dipartimenti, i principali marchi presenti nel mercato colombiano:

Contenido Bloqueado



Principali marche di caffè in Colombia

VALLE DEL CAUCA	-Pueblo 57 -Bet-el -Café Ginebras Origen Sevilla -Café Tinamú -Café Mulato -Avril Café Especial -Café Valle Santo by Santo	RISARALDA	-Ancestros -Umbra -Don Gallego Café -Café Mokatán -Mi Raza Café -Tatamá Café de Origen
TOLIMA	-Black Mountain -Origo -Café Erika Leyton -El Tercer Acuerdo	QUINDÍO	-Café Mujer Salento -4 Elementos -Altozano -Café MME -Affogato Café
SANTANDER	-Los Cuervos -Girocafé -Monte Brujas Káva	CAUCA	-Galavis -Café de Origen
		NARIÑO	-Café Cultor -Café Alto

Contenido Bloqueado

Tabella 10: Principali marche di caffè in Colombia



HUILA	-Xol Coffee -Boscafé San Juan -La Mompo Café -Café Pitayo	CAUCA	-Café Ate-sek -Café Inza -Café Fedar		
MAGDALENA	-Aluna -Café Tima -Caficosta Sierra Nevada		-Tio Conejo -Almendra Selecta -Café Origen Hacienda Venecia -Café de Altura -Café La Loma -Palmer Coffee -Mucafé -Irrúa	ANTIOQUIA	-Café Cocondo -Don César -Trovador -Café Antioquia -Tarrario Café de Origen -Café El Plateado -La Primavera -Grial -Café Los Frailes
CUNDINAMARCA	-Nelay -Café Sutileza -Acaima Café				
CESAR, BOLIVAR, LA GUAJIRA	-Serrania del Perijá -Café Añel -Café Ente Sierras -Café Serrania del Perijá		BOYACA	-Café Santa Rosa -Café La Reyes -Café Santa Maria -Café Cultura	

Contenido Bloqueado

Tabella 10: Principali marche di caffè in Colombia



Contenido Bloqueado

8. Istituzioni ed entità del settore del caffè



6.2 Caffè speciali in Colombia

Le principali associazioni italiane operanti nel mondo del caffè si dividono a seconda della loro missione.

Un primo gruppo di enti è quello costituito da organizzazioni di rappresentanza industriale. Tra queste troviamo:

- il Comitato Italiano del Caffè, che rappresenta il punto di riferimento dell'intero settore nei rapporti con le Istituzioni nazionali, europee e internazionali, con la Federazione Europea del Caffè e con le diverse componenti sociali.

- ALTOGA – Associazione Nazionale Torrefattori, Grossisti di Caffè e Grossisti Alimentari che ha l'obiettivo di rappresentare le più importanti aziende di torrefazione italiane e qualificate aziende nel comparto alimentare all'ingrosso aderendo a Confcommercio Imprese per l'Italia.

Un secondo insieme di enti è costituito da tutte quelle associazioni accademiche che si dedicano principalmente alla diffusione delle conoscenze e tecnologie in l'obiettivo di promuovere la cultura del caffè italiano e marchi e certificati che testimoniano la qualità.



Contenido Bloqueado



- l'Università del caffè a Trieste: nasce nel 1999 come centro di eccellenza aperto agli imprenditori di caffè, ai professionisti dell'ospitalità e a tutti gli appassionati. Le attività formative offerte sono proposte per contribuire alla crescita e al miglioramento continui della produzione del caffè, al benessere delle persone che lo consumano e alla salvaguardia dell'ambiente. La proposta formativa comprende corsi di alta formazione, corsi divulgativi e corsi di formazioni per professionisti del bar, della ristorazione e dell'ospitalità.

- l'Accademia Italiana Maestri del caffè (AICAF), che svolge la propria attività prevalentemente online, offre corsi di alta formazione mirati. I corsi sono finalizzati alla preparazione dei partecipanti al termine dei quali si può accedere all'esame per ricevere il titolo di "assistente Maestro del caffè" - "Maestro del Caffè" - "Italian Coffee Trainer".



Contenido Bloqueado

- l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine per caffè e macinadosatori e altre aziende della filiera. Si propone l'obiettivo di promuovere e tutelare la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità, garantita attraverso le certificazioni "Espresso Italiano Certificato" e "Cappuccino Italiano Certificato".

L'Istituto Nazionale Assaggiatori Caffè (IINAC) è un'istituzione indipendente e scientifica per l'assaggio del caffè. Ha l'obiettivo di mettere a punto e diffondere metodi scientifici per la valutazione sensoriale del caffè, con l'obiettivo di garantire la qualità e la standardizzazione dell'espresso, e di fornire ai produttori e ai torrefattori il supporto tecnico necessario per ottenere i certificati di "Espresso Italiano Certificato" e "Cappuccino Italiano Certificato".



8.2 Istituzioni ed entità colombiane

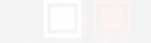
In Colombia esistono differenti attori che orbitano attorno al settore del caffè e che ne contribuiscono al suo sviluppo.

Sicuramente l'entità più rinomata a livello internazionale è la "Federación Nacional de Cafeteros", conosciuta anche attraverso il suo logo.

La FNC rappresenta a livello nazionale ed internazionale i produttori di caffè colombiani ed ha come obiettivo principale quello di promuovere e far conoscere il "Café de Colombia" nel mondo.



Contenido Bloqueado



Tra i servizi che offre, ne annoveriamo solo alcuni:

- Garanzia di acquisto: con una rete di più di 500 punti di acquisto a livello nazionale, garantisce l'acquisto di caffè coltivato ai piccoli coltivatori.
- Ricerca scientifica e sviluppo tecnologico: offre ai coltivatori di caffè, tramite il Centro Nacional de Investigación del Café (Cenicafé) la possibilità di disporre di varietà di caffè migliorate più produttive, resistenti alle malattie e meglio adattate al clima locale.
- Servizio di estensione rurale: Esperti del settore offrono consulenza tecnica utile e pratica ai produttori di caffè. Con il tempo si sono convertiti in imprenditori capaci nel trasformare la coltivazione del caffè in una vera e propria azienda redditizia e produttiva.



Contenido Bloqueado

- Promozione e pubblicità: ogni produttore di caffè ha diritto a una promozione e pubblicità.
- Export Café: l'impresa esportatrice deve essere registrata presso la FNC presso il registro nazionale degli esportatori di caffè per poter esportare caffè. Hanno un programma semplificato per piccole quantità.



Ulteriore servizio amministrato dalla FNC, è il Fondo Nacional del Café che rappresenta la principale fonte di finanziamento dei beni e dei servizi pubblici che vanno a vantaggio dei produttori di caffè.

La sua sede principale si trova nella capitale colombiana, Bogotá.

Un'altra entità colombiana del settore è la "Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia" che appoggia le imprese nel tema delle esportazioni. Precisamente, si occupa di chiarire tutte quelle norme che incidono sulla commercializzazione internazionale, degli aspetti fiscali, dei certificati fitosanitari e dei trattati di libero commercio.

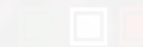
Tra le sue missioni principali, inoltre, coordinano progetti nazionali e globali (ottimizzazione della catena di valore, trasporto multimodale, sostenibilità del settore, cooperazione con università, imprese di Stato), ed organizzano congressi e comitati settoriali.

L'associazione si trova a Bogotá.

L'ASEEC, "Asociación Colombiana para la Excelencia del Café", si trova nella città di Bogotá e si occupa di promuovere e divulgare la qualità e l'immagine del caffè colombiano di eccellenza.



Contenido Bloqueado



Tra le sue missioni c'è quella di promuovere la produzione e il consumo di caffè d'eccellenza sia a livello locale che all'estero tra professionisti e consumatori.

Inoltre, promuove le buone pratiche dalla "finca" alla tazza, con l'obiettivo di posizionare la Colombia come principale protagonista di caffè speciale nel mondo.

Basc Café, è un'associazione che nasce con lo scopo di promuovere la difesa degli interessi della corporazione degli esportatori di Café.

Tra i suoi obiettivi vi sono programmi che promuovono l'adozione di rigorosi standard di sicurezza, per evitare l'inquinamento dei carichi di caffè con narcotici, il contrabbando e la commissione di altri illeciti contro il mercato internazionale del caffè.

L'associazione è sostenuta da Copacaf, la Corporación de Promoción Cafetera de Colombia, Almacafé, Expocafé e la Compañía Operadora Portuaria Cafetera.



Contenido Bloqueado



A questo punto, possiamo accedere agli enti di studio e d'investigazione del sistema. In particolare segnaliamo.



Contenido Bloqueado



Il Centro Nacional de Investigaciones de Café, situato nella provincia di Manizales, si dedica ad analizzare tutti gli aspetti della produzione nelle “fincas”, della raccolta, della qualità del caffè, della gestione ed utilizzo dei prodotti derivati.

Sin dalla sua fondazione, Cenicafé ha ricevuto il sostegno dei coltivatori di caffè e la sua sfida è stata lo sviluppo di tecnologie appropriate per la produzione di caffè in Colombia, in termini di sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Il Centro dispone di ricercatori specializzati nelle discipline che costituiscono i settori più importanti della conoscenza per affrontare le problematiche del caffè.

Altro centro scientifico colombiano, è il Centro de Innovación y apropiación social de la Caficultura, che si occupa di ricerca, d'investigazione e d'innovazione sociale, per affrontare le problematiche regionali del settore e che tiene in considerazione le condizioni di vita dei produttori di caffè e delle loro famiglie.

Il centro si trova ubicato nella città di Popayan.

Infine, come entità istituzionale, bisogna menzionare il Ministero dell'Agricoltura (MINAGRICOLTURA), che tra i suoi programmi, promuove in particolare:

- AIC: Programa de Apoyo al Ingreso del Caficultor
- AIC: Programa de Apoyo al Ingreso Cafetero



Questi programmi, in virtù del calo del prezzo internazionale del caffè e della produzione, causata da avversità atmosferiche del settore, mette a disposizione risorse economiche per i produttori del caffè.

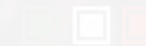
Questi programmi sono volti a proteggere i redditi derivanti dal caffè e dalle cadute del prezzo interno del prodotto, garantendo un prezzo minimo d'acquisto per il produttore a sostegno delle famiglie coinvolte.

Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado

9. Principali Ferie ed Eventi



9.1 Eventi e fiere del caffè in Italia

L'importanza del caffè in Italia ha portato nel corso degli anni all'organizzazione di una serie di eventi incentrati in modo particolare su questa particolare bevanda.

Tra i più importanti eventi del settore troviamo:

-il SIGEP – Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè di Rimini, già arrivato oltre la sua 40esima edizione. Uno dei suoi padiglioni più grandi e interessanti è quello dedicato alla filiera del caffè, dov'è possibile scoprire le storie delle piantagioni di caffè nei paesi produttori, i racconti di tutte le fasi della lavorazione e partecipare alle degustazioni e alle dimostrazioni dedicate alle diverse modalità di estrazione del caffè.

Il SIGEP è anche sede delle finali del Campionato Italiano WCE (World Coffee Events), in cui i finalisti italiani competono per accedere ai campionati di caffè mondiali. Rimini ospita esperti del settore che si contendono il titolo di campione del Campionato Italiano Baristi (CIBC), Campionato Italiano Latte Art (CILA), Campionato

Italiano Coffee in Good Spirits (CIGS), Campionato Italiano Brewers Cup, Campionato Italiano Roasting, Campionato Italiano Cup Tasting e Campionato Italiano Ibrico.

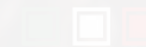


Contenuto Bloqueado

-il Barista di Milano, la più importante fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e del caffè, con oltre 1824 aziende partecipanti, in rappresentanza di 55 paesi. L'evento è ricco di informazione e informazione, grazie a un elevato numero di incontri tra workshop, incontri di formazione, tavole rotonde e show.

-Trierespresso Expo, la più importante fiera B2B sull'intera filiera dell'industria del caffè espresso. 13000 visitatori dai cinque continenti si incontrano a Trieste per ampliare il loro mercato dell'espresso, alla ricerca di nuovi prodotti, attrezzature, macchinari di torrefazione e lavorazione, così come lezioni per servire il caffè nei più svariati materiali.

Altri eventi includono il Roma Bar Show, Pabogel, Bar To be, incentrati principalmente sul mondo del barismo.



9.2 Eventi e fiere del caffè in Colombia

In Colombia ogni anno hanno luogo differenti ferie ed eventi dedicati esclusivamente o nei quali il caffè ha un ruolo da protagonista.

Nella città di Bogotá, ogni anno, si svolge Cafés de Colombia Expo, la fiera più importante in Latino America e Colombia di Caffè Speciali.

La manifestazione, riconosciuta a livello nazionale ed internazionale, riunisce momenti accademici, culturali e commerciali integrando la catena di valore del caffè.

Gli organizzatori della fiera sono la Federación Nacional de Cafeteros e Corferias, l'organizzazione feriali più grande della Colombia.

La 12ª edizione della fiera nel 2019, ha visto partecipare circa 18 mila persone con un incremento del 6% rispetto all'anno precedente, con più di 100 espositori in 6000 metri quadrati.

Importante segnalare l'84º Cumbre Cafetera organizzata da Asoexport. Il Summit riunisce più di 250 partecipanti che interscambiano idee sul mondo del caffè in Colombia e in Latino America. Punti focali della manifestazione sono le tendenze del settore, i rischi nell'esportazione e la sostenibilità.

L'edizione del 2020 vedrà partecipare invitati speciali come il Ministro de Hacienda della Colombia, il Presidente di Asoexport e il Manager della Federación Nacional de Cafeteros.



Un'altra manifestazione nella quale il caffè gioca un ruolo da protagonista è la fiera Alimentec, la fiera, che ha luogo nella città di Bogotá su una grande piattaforma a livello nazionale dell'industria alimentare, economica, del settore Ho.Re.Ca e del caffè.

Sulla 12ª edizione hanno partecipato quasi 500 imprese provenienti da paesi differenti e con un pubblico di visitatori che ha superato le 1000 persone.

Altra fiera che vale la pena menzionare, si svolge in un contesto geografico e culturale di estrema rilevanza nel paese, precisamente nella zona del Eje Cafetero. La fiera Expo Eje Café è una fiera regionale specializzata che dedica la sua particolare attenzione ai caffè speciali.

Durante la fiera hanno luogo campionati di degustazione, formazione certificata con la Specialty Coffee Association (SCA), aste di caffè ed esposizioni commerciali.

Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado

10 Market Forecasts



10 Market Forecasts

I maggiori paesi di produzione di caffè Arabica al mondo sono la Colombia e il Brasile, con un volume di produzione di circa il 65% dell'intera offerta di varietà Arabica mondiale.

Con la pandemia da COVID-19 non ancora sotto controllo, la produzione dei chicchi di caffè potrebbe diminuire fino al 10%. La Colombia, ad esempio, con una tecnica di produzione in via di sviluppo sta incontrando difficoltà nel soddisfare il costante bisogno di lavoro manuale.

Le esportazioni colombiane ad Aprile 2020 sono infatti diminuite del 32% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. L'incertezza nel mercato e la crisi economica dei paesi importatori hanno ridotto significativamente la loro richiesta di caffè verde, con un conseguente abbassamento della qualità dovuta a un aumento dei tempi di conservazione.



Per questo motivo, come mostrato nel Grafico 10, si aspetta un declino dei prezzi nel 2020, che verrà però recuperato negli anni successivi fino a raggiungere un prezzo medio per kg di 83,42 nel 2025, con un aumento del 56.64% rispetto al 2019 (media).

Per quanto riguarda il mercato globale, si aspetta un CAGR del 10.6%, con una crescita del 5.5% nel 2021, come mostrato nel Grafico 11.

Contenido Bloqueado

Evoluzione del prezzo per kg di caffè 2012-2025 in US\$



Grafico 10: Evoluzione del prezzo per kg di caffè 2012-2025 in US\$

**Fonte: Statista

Variazione annuale del volume di produzione mondiale di caffè



Grafico 11: Variazione annuale del volume di produzione mondiale di caffè

**Fonte: Statista



Volume di produzione di caffè torrefatto nel mercato italiano

Il mercato italiano, invece, si aspetta di raggiungere un valore di produzione di 309.7 mkg entro il 2025 (Grafico 12), mentre il consumo domestico si preannuncia stagnante, con una crescita ridotta e piatta (Grafico 13).



Grafico 12: Volume di produzione di caffè torrefatto nel mercato italiano (mkg)

**Fonte: Statista



Volume di consumo italiano di caffè per capita



Grafico 13: Volume di consumo italiano di caffè (kg per capita)

**Fonte: Statista



11 Conclusioni

Dopo aver analizzato tutti i dati raccolti, la Camera di Commercio Italiana per la Colombia ha notato sorprendenti le opportunità che ne possono evincere.

In particolare, abbiamo notato che il 70% del caffè prodotto nel paese è di varietà arabica. D'altra parte, sempre più consumatori stanno sviluppando una maggiore coscienza dell'appropriata qualità che una miscela 100% Arabica può portare.

Nonostante ciò, sembra curiosa la mancanza di contatto tra i due paesi, uno dei maggiori esportatori di Arabica di alta qualità. I dati, infatti, mostrano che, dal 2015 al 2019, in media una minima frazione delle esportazioni colombiane pari al 2.64% è stata destinata all'Italia, mentre solo il 3.64% delle importazioni italiane di caffè verde erano di origine colombiana.



Contenido Bloqueado

Ancora più sorprendente è il pattern del consumo di caffè in Colombia, costituito da una domanda interna soddisfatta per il 50% circa da prodotti importati di cui solo il 20% di origine colombiana e caratterizzati da qualità minore rispetto alla materia prima locale. Il resto del consumo è coperto da prodotti di origine straniera. Il mondo consumi solo in minima parte caffè di origine domestica.

Per questa ragione, l'obiettivo della Camera è quello di lavorare per rafforzare l'interscambio commerciale tra l'Italia e la Colombia nel settore del caffè, progettando iniziative specifiche per il trasferimento delle conoscenze e tecnologie e per incrementare il diretto contatto tra i due paesi.



Contenido Bloqueado



FONTI E REFERENZE

*https://www.itfoodonline.com/it/files/bo_Impianti_imbottigliamento/rockwell/ENCODER%20ASSOLUTI/Tracciabilità%20globale%20dal%20chicco%20di%20caffè%20alla%20singola%20cialda.pdf

*<http://comitcaf.it/index.php/associazione-italiana-caffe/>

*https://www.eataly.com/us_en/magazine/how-to/italian-coffee-culture/

*<http://comitcaf.it/index.php/esportazione-caffe/>

*<http://www.tbspa.it/qualcosa-da-sapere-sulle-capsule-del-cafe>

*<https://www.autodifesalimentare.it/blog/9-motivi-per-le-capsule-del-caffe>

*<https://www.largoconsumo.info/032015/ARTCaffeC...CanaleBarRistorazioneDistribuzioneAutomatica72-0315.pdf>

*<https://www.statista.com/outlook/30010000/100/...market-globalRevenue>

*<https://www.efanews.eu/it/item/10899-colombia-2019-produzione-caffe-la-piu-alta-degli-ultimi-25-anni.html>

*<https://repository.unimilano.it/bitstream/handle/55050/1/colombia%20dena%20de%20suministro%20en%20la%20exportacion%20de%20cafe%20en%20colombia.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

*<https://www.alertatolima.com/noticias/tendencias/en-colombia-no-se-consume-ni-el-10-del-cafe-producido-internamente>

*<https://www.panoramical.eu/empresariales/51087/>



Contenido Bloqueado



FONTI E REFERENZE

- *<https://latierraesclava.eldiario.es/cafe/>
- *<https://www.cenicafe.org/es/publications/C1.pdf>
- *https://revistadiners.com.co/gastronomia/72709_por-todo-el-pais-70-marcas-de-cafe-colombiano-que-debe-conocer/
- *<https://agronegocios.uniandes.edu.co/2015/09/23/los-cafes-especiales-una-alternativa-para-los-caficultores-colombianos/>
- *https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10269/10000/Travez_Camilo_Velasquez_2019.pdf?sequence=2&isAllowed=y
- *<https://www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemaCafeteroCapitulo10.pdf>
- *<https://www.agronegocios.co/agricultura/la-produccion-de-cafe-especial-suben-hasta-30-los-ingresos-de-los-caficultores-2899318#:~:text=A%20pasar%20de%20que%20en%20que%20depende%20de%20este%20cultivo.>
- *<https://www.cenicafe.org/>
- *<https://asoexport.org/>
- *<https://bascafe.org/>
- *<http://www.asecc.co/>
- *<https://federaciondecafeteros.org/wp/>
- *<http://cicaficultura.co/>



Contenido Bloqueado



Contenido Bloqueado