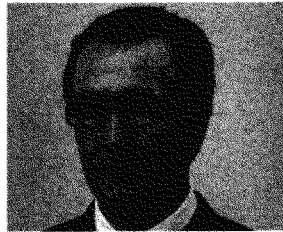


Caffè, vanto e tradizione triestina

Sandalj: "Trieste è un faro, anche scientifico, per la bevanda"

Dopo un trend di crescita ininterrotto in questi ultimi decenni, tra il 2009 e i primi mesi del 2010 è stato registrato qualche punto negativo. E, per la prima volta dal dopoguerra, tra marzo 2009 e febbraio 2010 i consumi interni di caffè torrefatto si sono attestati sul -3,8, con un rallentamento dell'export oggi fermo a +0,9%. "È questo - spiega Vincenzo Sandalj, presidente di Assocaffè Trieste e alla guida della Sandalj Trading Company - il dato più preoccupante. Le cause? La contingenza della crisi mondiale, ma anche il crescendo della concorrenza di produttori esteri di espresso torrefatto e, soprattutto, un cambiamento strutturale nel modo di bere il caffè". Da un lato, dunque, l'aumento del 2% annuo di consumo di caffè nel mondo grazie ai Paesi emergenti. Dall'altro, la discesa dei consumi al bar, a favore del consumo di caffè porzionato, più comodo ed economico: un trend in aumento del 20% annuo. "Ed è questa la nuova frontiera, e ancora una volta



Vincenzo Sandalj, presidente di Assocaffè Trieste

l'Italia è all'avanguardia con un notevole vantaggio competitivo in termini di innovazione di prodotto e di tecnologie". In questo scenario complesso, anche Trieste che - spiega Sandalj - ha risentito del trend generale (-13% di sdoganamenti nel porto a inizio 2010) ma in cui le aziende di respiro internazionale hanno retto bene le posizioni anche nel 2009.

"Per Trieste - prosegue - il caffè è tradizione, cultura, storia e anche scienza, ricerca, tecnologia. Numerose sono le imprese che operano in stretta relazione con il dipartimento di Scienze della vita dell'Università di Trieste

(all'avanguardia mondiale nello studio del genoma del caffè), con la facoltà di Scienze alimentari dell'Università di Udine, con l'Area Sciente Park, con la Sissa... Qui risiedono il Laboratorio Chimico Merceologico della Cciaa, unico in Italia per la 'qualificazione' del caffè, l'Università del caffè e l'Accademia del caffè. Una rete, dunque, di assoluto rilievo - conclude - rafforzata dalla presenza del Trieste Coffee Cluster, l'agenzia di sviluppo del distretto industriale del caffè, frutto del lavoro congiunto di Assindustria, Qualicaf Trieste e Associazione Caffè Trieste". E, tra le iniziative del programma triennale appena partito, meritano infine un cenno la fiera internazionale Trieste Espresso Expo, dal 28 al 30 ottobre 2010, e un'ultima "provocante" sfida: il progetto che vede nei migliori ristoranti della città la presentazione di piatti a base di caffè. Un'esperienza non solo per addetti ai lavori, naturalmente ma anche per turisti e appassionati.