

# Comunicaffè

LUNEDÌ 7 FEBBRAIO 2011

L'ESSENZIALE TUTTI I GIORNI

[INFO@COMUNICAFFE.COM](mailto:INFO@COMUNICAFFE.COM)

ANNO 8, NUMERO 26

**Comunicaffè  
pubblicità e abbonamenti**

**Informazioni  
e preventivi**

E-mail: [info@comunicaffe.com](mailto:info@comunicaffe.com)

Telefono: (+39) 02

36504427

Mobile: (+39) 339 4746305

Web: [www.comunicaffe.com](http://www.comunicaffe.com)

Gli interventi dei lettori sono liberi. Il contenuto può non collimare con il pensiero di Comunicaffè. La redazione si riserva di eliminare soltanto le espressioni che possano configurare ipotesi di diffamazione. Gli autori, purché noti alla redazione, potranno chiedere che la loro firma sia omessa. Precisazioni o rettifiche saranno sempre pubblicate.

## Le notizie di oggi:

- **LO DICONO SCAA E RAINFOREST** – Per il 2011 “Il caffè dal miglior sapore al mondo arriva dal Perù: è il biologico “Quechua” prodotto a Cecovasa”
- **CAPSULE BIODEGRADABILI** – Lettera di Tazza d'oro (Cagliari) presenta al Comune di Capannori le capsule sostenibili
- **MOKADOR** – Ecco l'eco-cialda ecologica e biodegradabile
- **NEW YORK** – Le caffetterie D'espresso di New York, usano le miscele gold e classic Caffè Danesi  
Preparato con macchine professionali Cbc Royal e Brasilia
- **CAFFE' MUSETTI** – Il bilancio 2010 oltre i 17 milioni  
All'estero superati gli 8 milioni, +15% sul 2009
- **MACCHINE AUTOMATICHE** – Aumento di capitale per la Ima di Bologna, leader nel settore del caffè e tè
- **NESTLE'** – Venti milioni di investimenti per raddoppiare la produzione nello stabilimento di Girona
- **SVEZIA** – Cresce la richiesta di prodotti ecologici con un incremento dell'11 per cento sull'anno scorso
- **BRASILE** – Export di gennaio in forte crescita sull'anno
- **ICO** – José Sette tra gli oratori al Global Commodities Forum di Ginevra
- **GIAPPONE** – Le immagini della cerimonia del tè gigante
- **ICE & LIFFE** – Le chiusure di venerdì alle Borse:  
**New York e Londra che chiudono in rialzo sedute tranquille**  
Per leggere le quotazioni e l'analisi di Hencorp:  
[http://www.comunicaffe.com/files/yesterdays\\_coffees\\_prices\\_in\\_new\\_york\\_and\\_london\\_.pdf](http://www.comunicaffe.com/files/yesterdays_coffees_prices_in_new_york_and_london_.pdf)  
(servizio per i soli abbonati)
- **CACAO** – I prezzi dei future alla chiusura del Nybot di venerdì

**Comunicaffè &  
Comunicaffè  
International**

[info@comunicaffe.com](mailto:info@comunicaffe.com)  
Corso Garibaldi, 16  
20121 Milano

**Direttore  
responsabile  
Angela Hysi**  
[angela.hysi@comunicaffe.com](mailto:angela.hysi@comunicaffe.com)

Quotidiano registrato al  
Tribunale di Milano  
numero 715/2004.  
Comunicaffè e  
Comunicaffè International  
sono marchi depositati e  
registrati

© ® ™ 2004-2011

Riproduzione parziale  
o totale riservata.  
Ritrasmissione vietata  
senza autorizzazione  
da parte dell'Editore

- **CACAO – Icco, international cocoa organization**  
**Le quotazioni di venerdì alla chiusura della Borsa di Londra**

**I titoli delle notizie di venerdì su Comunicaffè International:**

- **US –Lavazza enters into multi-year Development and Distribution Agreement with Green Mountain Coffee Roasters**  
**Keurig will be the exclusive distributor of new co-developed, Lavazza-manufactured single-serve espresso machines and capsules**  
**The new machines and/or capsules will be available for the 2012 holiday season**  
**Luigi Lavazza says agreement allows for nominee to Green Mountain board**
- **GLOBAL – United Coffee aims to compete with Nespresso**
- **US – Starbucks offers free coffee to dissatisfied VIA Buyers**
- **UK – Setting new trends in coffee & beverage service**
- **AUSTRALIA – Still room for growth in soaring coffee market**
- **Coffee trends 2**
- **COLOMBIA – Truckers' strike may hit coffee supplies**
- **KENYA – Agricultural production threatened by prolonged drought**
- **TANZANIA – Exportable production to increase in MY2011**
- **ICO – José Sette attended Unctad Global Commodities Forum**

**E' possibile ricevere Comunicaffè l'International gratis per un mese intero**

**Gli interventi dei lettori sono graditi. Inviateli a [info@comunicaffe.com](mailto:info@comunicaffe.com)**

**LO DICONO SCAA E RAINFOREST – Per il 2011 “Il caffè dal miglior sapore al mondo arriva dal Perù: è il biologico “Quechua” prodotto a Cecovasa”**

MILANO – Ora non ci sono più dubbi sul miglior caffè del mondo. Perché nell'ambito della gara internazionale organizzata dalla Rainforest Alliance, il caffè peruviano “Quechua”, della Centrale di Cooperative della Valle di Sandia – CECOVASA a Puno, nel sud del Perù, **ha vinto il primo titolo nella categoria del “chicco di caffè dal miglior sapore al mondo”.**

Questa categoria considera anche se il caffè venga prodotto in condizioni organiche, con le dovute certificazioni, e se abbia una catena di distribuzione nel quadro del commercio equo solidale.

**La Centrale di Cooperative Cecovasa distribuisce e promuove anche il caffè “Tunki”, premiato nel 2010 come il “miglior caffè speciale al mondo”.**

La gara si è svolta a Long Beach (Florida) e la scelta è stata fatta dalla Scaa, l'Associazione Americana del caffè speciale, che riunisce i più rinomati

assaggiatori dell'industria del caffè.

Il Perù è il primo esportatore di caffè organico al mondo, mentre è l'ottavo produttore mondiale di caffè in chicchi.

La specie di caffè prodotta in Perù è "Coffea Arabica", con distinti profili di sapore, aroma e acidità; le varietà coltivate sono "Typica" (70%), "Caturra" (20%) e altre (10%).

Seguendo le tendenze attuali, alcuni agricoltori si sono specializzati in caffè organico ed altri in quelli speciali.

## **CAPSULE BIODEGRADABILI – Lettera di Tazza d'oro (Cagliari) presenta al Comune di Capannori le capsule sostenibili**

MILANO – Sylvia Herrnberger, Responsabile Export de la Torrefazione Tazza d'Oro di Cagliari ci ha inviato questa lettera:

Sino da 2009 aveva comunicato la produzione e la diffusione in Italia e all'estero di una nuova gamma di capsule biodegradabili, presentandole anche a Venditalia, il Salone del Vending 2010.

E questo ha ricordato l'azienda cagliaritana in una lettera al sindaco di Capannori (Lucca) Giorgio Del Ghingaro, all'Assessore all'Ambiente Alessio Ciacci e al Direttore del centro ricerca Rifiuti Zero Rossano Ercolino in merito allo smaltimento in discarica di capsule non biodegradabili.

Ecco il testo, inviato anche alla redazione

Apprendiamo da Comunicaffè del vostro impegno circa la diminuzione dei rifiuti e la disponibilità di Lavazza nei vostri confronti.

Abbiamo deciso di scrivervi questa mail per informarvi che piccole torrefazioni, facendo sforzi straordinari, hanno iniziato da tempo a produrre capsule caffè solo biodegradabili.

La nostra azienda in particolare ha iniziato già nel 2009 la distribuzione delle capsule caffè biodegradabili compatibili con un gran numero di macchine presenti nel mercato, come per esempio il sistema Espresso point di Lavazza.

Abbiamo realizzato una nuova linea di capsule caffè e bevande alternative a marchio **Adesso espresso tutti rigorosamente in capsula biodegradabile (Direttiva Europea 94/62 CE)** - [www.adessoespresso.it](http://www.adessoespresso.it) .

**Info:** Tazza d'oro srl - Tel. +39 070 240341; E-mail: [info@latazzadoro.it](mailto:info@latazzadoro.it)

**MOKADOR – L'eco-cialda ecologica e biodegradabile  
Un successo commerciale che fa bene all'ambiente**

MILANO - La torrefazione faentina è impegnata da tempo per lo sviluppo dell'eco-cialda Mokador che è realizzata in carta filtro, ecologica e biodegradabile.

« È la soluzione ideale – spiega Niko Castellari – per chi vuole scegliere uno stile di vita consapevole senza rinunciare al piacere e alla naturalezza dell'inconfondibile gusto Mokador.

Il confezionamento in atmosfera modificata delle singole cialde conserva inalterate nel tempo la freschezza e gli aromi di un caffè sapientemente miscelato e appena tostato, buono come l'espresso fatto al bar».

La varietà delle miscele è il frutto dall'artigianalità di chi ha fatto del gusto per la qualità una passione che dura da 40 anni. L'eco-cialda Mokador è compatibile con tutti i tipi di macchina per cialde ma naturalmente c'è la possibilità di scegliere l'esclusivo sistema Gioia che propone una macchina a sistema chiuso, in grado di funzionare esclusivamente con l'utilizzo di cialde Mokador.

Un sistema di successo che fa bene all'ambiente e anche al business dei gestori.

## **CAFFE' MUSETTI – Il bilancio 2010 oltre i 17 milioni All'estero superati gli 8 milioni, +15% sul 2009**

**MILANO** - In una congiuntura economica generale molto critica, anche nel 2010 Caffè Musetti ha saputo trovare la formula per crescere, espandendosi ulteriormente: il risultato, in termini di business conseguito, ha rappresentato il record assoluto come fatturato mai raggiunto dall'azienda che **ha superato i 17 milioni di Euro, con un incremento rispetto all'anno precedente del 9%** ed è riuscita a sostenere gli importanti progetti strategici che la vedono impegnata negli ultimi anni di crisi generale dei consumi.

Una delle chiavi del successo di Caffè Musetti è lo sviluppo del mercato **estero**, dove è stato raggiunto il più alto fatturato di tutti i tempi, quasi **8 milioni di euro**, una crescita rispetto all'anno precedente del **+15%** e il superamento dello storico fatturato del 2008 (7.4 milioni di euro) che era stato vissuto come un anno record.

Simone Repetti è il nuovo Export Manager che guida la divisione estero e in pochi mesi, grazie alla sua esperienza nel settore, ha saputo dare al reparto un'organizzazione e una visione strategica.

Il merito del successo all'estero è dato anche dalla qualità percepita dei prodotti a marchio Musetti. Molto buona anche la crescita nel canale **HO.RE.CA. (Bar/Ristoranti)**, dove è stato raggiunto il **+5%** per un totale di oltre **9 milioni di Euro**.

Questo dato risulta particolarmente positivo se si tiene conto della congiuntura economica del Paese e del fatto che si tratta del frutto di una continua espansione in tutte le provincie contigue a quella di Piacenza: Cremona, Lodi, Pavia, Parma e Milano.

Con i dati di bilancio 2010 si è chiusa così la prima fase di espansione che in casa Musetti è chiamato "primo anello". Seppur soffrendo, a causa della crisi delle materie prime, il costo del caffè verde all'origine è infatti aumentato

negli ultimi sei mesi dell'anno 2010 di oltre il 50%; Caffè Musetti è riuscita a limitare e rallentare il trasferimento dell'aumento al mercato, facendo leva sulla propria efficienza e produttività. Purtroppo il mercato mondiale delle materie prime e del caffè in particolare, continua a dare segni di incessante tendenza al rialzo.

Per quanto riguarda invece il canale della **Grande distribuzione**, Caffè Musetti ha iniziato un importante cammino verso il mondo della vendita ai consumatori diretti e punta soprattutto alla presenza in tutti i supermercati e ipermercati, laddove è riconosciuta come marca.

**In merito al positivo andamento dei conti, Lucia Musetti, presidente di Caffè Musetti**, ha detto: "Siamo soddisfatti di come abbiamo chiuso il 2010. Per il prossimo anno abbiamo deciso di massimizzare gli investimenti e ci siamo posti un obiettivo molto ambizioso, ovvero raggiungere i 25 milioni di Euro di fatturato entro i prossimi cinque anni, riaffermando il nostro impegno nel settore. Crediamo nel nostro lavoro e nella qualità dei prodotti, e faremo del nostro meglio per continuare a meritare la fiducia dei clienti Musetti".

#### **La scheda sintetica di Caffè Musetti**

La Torrefazione Musetti S.r.l. è stata fondata a Piacenza nel 1934 da Luigi Musetti, con il nome di "Casa del caffè".

Caffè Musetti ha inoltre messo a punto un sistema produttivo "**just in time**" e un metodo di confezionamento sottovuoto e ad atmosfera protettiva per mantenere più a lungo l'aroma e il profumo del "vero" espresso all'italiana.

La miscela del Caffè Musetti, destinata ai canali Ho.Re.Ca., al consumo a casa e in ufficio è ad oggi commercializzata in **46 Paesi ed è servita in oltre 2.000** esercizi pubblici.

Nel 2010 Caffè Musetti ha raggiunto un fatturato di circa 18 milioni di euro, di cui il 50% è rappresentato dall'Italia e l'altro 50% dall'estero.

### **NEW YORK – Le caffetterie D'espresso di New York, usano le miscele Gold e Classic Caffè Danesi Preparato con macchine professionali Cbc Royal e Brasilia**

ROMA – Anche alla Danesi hanno letto la notizia/idea della caffetteria per chi ama libri e caffè. E ci hanno scritto per il comprensibile orgoglio di essere fornitori di caffè torrefatto.

"Il locale il cui nome è D'espresso – ci ha scritto Giordana Danesi - è un bellissimo coffee shop, gestito molto bene, ed è nostro cliente da parecchio tempo.

I locali in verità sono due: quello da voi menzionato usa la miscela Gold e Cassic e utilizza due macchine professionali della Cbc Royal della cbc royal Lira a due gruppi".

D'espreso di New York

“Il secondo locale – ci ha spiegato Danesi – si trova a downtown ed egualmente prepara la nostra miscela Danesi Gold con una macchina a due gruppi della Brasilia”.

Per vedere altre foto del locale:

[http://www.furniturefashion.com/2010/10/11/despreso\\_cafe\\_new\\_york\\_has\\_everything\\_upside\\_down.html](http://www.furniturefashion.com/2010/10/11/despreso_cafe_new_york_has_everything_upside_down.html)

Info:Danesi Caffè Spa - <http://www.danesicaffe.it>

## **MACCHINE AUTOMATICHE – Aumento di capitale per la Ima di Bologna, leader nel settore del caffè e tè**

BOLOGNA – Anche nei periodi di crisi molte aziende accelerano. Così l'assemblea straordinaria della IMA, azienda bolognese leader mondiale nella produzione di macchine automatiche per l'industria farmaceutica, caffè e del tè, si è riunita nei giorni scorsi sotto la presidenza di Alberto Vacchi ed ha attribuito al consiglio di amministrazione la facoltà di aumentare il capitale sociale a pagamento, in una o più volte, in via scindibile, per il periodo di cinque anni dalla data della delibera e per un ammontare massimo di 1.773.200 euro.

L'aumento è funzionale all'allargamento della base azionaria con conseguente incremento del flottante, attualmente pari al 13,921%, sia per attrarre ed ampliare la base degli investitori qualificati sia per reperire capitale di rischio da impiegare in opportunità di investimento e di espansione del Gruppo Ima.

Inoltre, l'incremento del flottante - spiega una nota - si è reso necessario per riportare il medesimo entro la soglia minima richiesta per la permanenza di IMA nel segmento Star, quello che nella Borsa italiana riunisce le società a media capitalizzazione.

## **NESTLE' – Venti milioni di investimenti per raddoppiare la produzione nello stabilimento di Girona**

MILANO – Nestlé ha annunciato, la scorsa settimana, 20 milioni di euro di investimenti nello stabilimento spagnolo di Girona, allo scopo aggiungere quattro ulteriori linee di produzione per le capsule Dolce Gusto alle quattro

già operanti raddoppiando così la capacità produttiva, destinata a raggiungere in futuro gli 1,8 miliardi di capsule all'anno.

A tale scopo verranno anche potenziati gli organici, con l'assunzione di un'ulteriore settantina di lavoratori, che porteranno gli addetti a un totale di 250 unità.

La fabbrica catalana, che dal 2009 affianca lo storico stabilimento britannico di Tutbury, esporta il 65% della propria produzione, principalmente nel resto d'Europa e in Giappone. Il target produttivo 2011 è di 1 miliardo di capsule, a fronte dei 400 milioni dell'anno passato.

Gli impianti per la produzione delle capsule Dolce Gusto si estendono su una superficie totale di 10 mila metri quadrati. Lo stabilimento di Girona, che produce anche il caffè solubile Nescafé, impiega complessivamente 400 persone. L'anno scorso ha registrato il suo record storico di produzione.

### **SVEZIA – Cresce la richiesta di prodotti ecologici con un incremento dell'11 per cento sull'anno scorso**

MILANO – A completamento della notizia sul miglior caffè ecco l'indicazione del gradimento per i prodotti bio che è in crescita. La notizia arriva dalla Svezia, ma è una tendenza consolidata nei mercati maturi.

Ebbene Stoccolma annuncia che le vendite di vini ecologici hanno avuto un incremento del 40% in Svezia nel 2010, secondo le statistiche del Systembolaget, il Monopolio di stato per la vendita al dettaglio di bevande alcoliche.

Nel complesso le vendite di prodotti alimentari ecologici sono aumentate dell'11% lo scorso anno, quindi la tendenza vale anche per il caffè. Quest'aumento significa che i prodotti alimentari ecologici rappresentano circa il 3,1% delle vendite totali di alimentari in Svezia.

### **BRASILE – Export di gennaio in forte crescita sull'anno**

MILANO – Stando a dati forniti dal ministero del commercio, le esportazioni brasiliane di caffè verde sono state pari a gennaio a 2,587 milioni di sacchi, in crescita del 18% rispetto allo stesso mese dell'anno passato.

Rilevantissima, per effetto dell'impennata dei prezzi, la crescita a valore, che segna un +66,1%, toccando quota 562,7 milioni di dollari, a fronte dei 322,7 milioni registrati nel primo mese del 2010.

Non sono ancora disponibili i dati Cecafé relativi a gennaio. L'organizzazione privata degli esportatori stima l'export brasiliano di dicembre in 3,11 milioni di sacchi di caffè verde e 287.780 sacchi di solubile, per un totale di circa 2,4 milioni di sacchi

### **ICO – José Sette tra gli oratori al Global Commodities Forum di Ginevra**

MILANO – Il direttore esecutivo ad interim dell'Ico, il brasiliano José Sette, è stato tra i relatori del Global Commodities Forum dell'Unctad, la Conferenza Onu per il commercio e lo sviluppo, che si è svolto dal 31 gennaio al 10 febbraio a Ginevra.

Tra i temi in agenda, gli aspetti finanziari e logistici delle commodity, l'instabilità dei mercati delle materie prime minerarie e agricole, la sostenibilità produttiva, la sicurezza energetica e alimentare nel lungo termine.

Sette ha svolto una presentazione che ha focalizzato, in particolare, gli effetti della volatilità sul mercato del caffè.

Tutti i contributi della conferenza sono disponibili all'indirizzo:

<http://www.unctad.info/en/Global-Commodities-Forum-2011/Presentations/>

## **GIAPPONE – Le immagini della cerimonia del tè gigante**

MILANO – Su un blog specializzato sul tè abbiamo trovato la segnalazione, accompagnata da belle fotografie, di una strana e particolare super cerimonia del tè, che si è tenuta qualche giorno fa al tempio Seidaiji di Nara.

Fondato nel 765 dC, il tempio Saidaiji, che significa letteralmente Grande Tempio dell'Ovest, si trova nel centro di Nara, la capitale del Giappone nel periodo di costruzione del tempio.

Per vedere le immagini della cerimonia:

<http://giapponizzati.com/2011/01/17/cerimonia-del-te-gigante/>

## **CACAO – I prezzi dei futures alla chiusura del Nybot di venerdì**

NEW YORK (USA) – Le quotazioni dei futures del Cacao alla chiusura di venerdì, del Nybot, il New York Board of Trade. (10 t; US \$ per t)

Cliccare il link: <http://data.tradingcharts.com/futures/quotes/CC.html>

## **CACAO – Icco, international cocoa organization Le quotazioni di venerdì alla chiusura di Londra**

Cliccare questo link per l'ultimo aggiornamento: <http://www.icco.org/>

In base al decreto 196/2003 dati e indirizzi - comunicati dagli interessati o provenienti da elenchi pubblici - sono riservati e utilizzati in forma non visibile per l'invio della newsletter o comunicazioni attinenti. I dati sono a disposizione dei titolari per variazioni o per la cancellazione. Direttore responsabile e garante della privacy dei lettori è Angela Hysi.  
E-mail certificata per raccomandate con ricevuta [angela.hysi@pec.giomalistilombardia.it](mailto:angela.hysi@pec.giomalistilombardia.it)

