



APRE A TORINO IL COSTADORO SOCIAL COFFEE, LA NUOVA FRONTIERA DEL CAFFÈ CONSAPEVOLE

Nasce a Torino all'interno del flagship store Costadoro Coffee Lab Diamante, nella prestigiosa cornice di Palazzo Bricherasio, il COSTADORO SOCIAL COFFEE, un'area esclusiva dedicata alla **cultura del caffè** dove chi entra e ha a disposizione qualche minuto in più può fare un'esperienza più approfondita rispetto al classico consumo veloce del caffè al banco.

È un **progetto unico** nel suo genere quello del brand internazionale **Costadoro**, che ha voluto dare vita ad un format replicabile in **franchising** in Italia e all'estero. L'ambizione è quella

di diventare il vero punto di riferimento per il caffè in città, per la clientela e per gli addetti ai lavori.

Al bancone del COSTADORO SOCIAL COFFEE non si può avere fretta: vengono fornite spiegazioni, raccontate novità e proposte innovative metodologie di preparazione e consumo, per permettere al cliente di degustare un caffè assolutamente **personalizzato** e "costruito" al momento in base alle preferenze personali.

La filosofia del progetto è perfettamente in linea con la **"Third Coffee Wave"**,

il movimento che aspira a cambiare la percezione del caffè, elevandolo a bevanda "nobile" e a prodotto di pregio. Il barista qui dialoga con il cliente proponendogli una scelta tra diverse **miscele biologiche** e i **Single Origin** nelle varie estrazioni, dall'espresso al filtro, dal **Brew** al **Drip Coffee**.

Per offrire il caffè in tutte le sue declinazioni lo staff ha a disposizione le tecnologie e le attrezzature più all'avanguardia, alcune addirittura per la prima volta utilizzate in Italia come la **Modbar**, che garantiscono il massimo livello qualitativo e la possibilità di per-

sonalizzare il sapore dell'espresso per mezzo della **variazione della pressione dell'acqua** sul caffè, realizzando un prodotto finale più o meno dolce/acido in base al desiderio del cliente.

COSTADORO SOCIAL COFFEE è un ambiente smart, friendly e allo stesso tempo professionale dove l'essenzialità dei materiali, ferro e legno, dà risalto alla sostanza del prodotto e delle persone. E quelle dietro al bancone sono professionisti affermati e formati presso il **Centro di Formazione** dell'azienda torinese dal Responsabile Qualità e Formazione di Costadoro Fabio Verona. A capo della squadra ci sono Giulio Panciatici – una bellissima esperienza alle spalle da Orso Laboratorio Caffè a Torino – che si occuperà di "educare" la clientela trasmettendo

la filosofia del progetto, insieme ad Antonio Cesarano, Responsabile Franchising Costadoro Social Coffee.

Nel concept del COSTADORO SOCIAL COFFEE si fondono dunque l'elevata qualità dell'offerta – in primis il caffè in tutte le sue possibili estrazioni – un design innovativo, raffinato ma di tendenza, e uno staff in grado di condividere con la clientela coinvolgimento, accoglienza e professionalità.

Entrando nel nuovo COSTADORO SOCIAL COFFEE non si pronuncerà più la solita frase "un caffè per favore" ma sarà ogni volta un percorso di **scoperta**, guidato e condiviso, che giorno dopo giorno farà innamorare le persone di un prodotto che pensavano, sottovalutandolo, di conoscere già molto bene.



SQUADRA

5 professionisti del caffè: Cristian Tetro, Ilaria Audino, Cristian Herrera, Elisa Gianassi, Michela Piovuti capitanati sul posto da Giulio Panciatici e allenati dal trainer d'eccezione Fabio Verona.

**COSTADORO
 SOCIAL
 COFFEE**

Costadoro Coffee Lab Diamante
 Palazzo Bricherasio, Via Teofilo Rossi, 2
 Tel: + 39 0110371020
 e-mail: diamante@costadoro.it

**CAFFÈ
 COSTADORO**
COFFEE ROASTERS SINCE 1890
 Torino

Costadoro spa
 Lungo Dora Colletta 113/6
 10153 Torino (Italia)

MATERIE PRIME:

- ☉ Caffè Biologico e Fairtrade sia in miscela che in singole origini
- ☉ Caffè Mono Origine
- ☉ Caffè Mono Origine Specialty

PRODOTTI SERVITI:

- ☉ Caffè servito in tutte le modalità: dall'espresso ai vari "filtri", dalle possibili miscele con latte (di vari tipi) o gelati fino alle sperimentazioni con spezie e aromi
- ☉ Caffè estratto a freddo
- ☉ Bevande salutari e biologiche
- ☉ Caffè venduto sfuso, per l'asporto, sia in grani che macinato al momento

ATTREZZATURE:

- ☉ Modbar (La Marzocco), che offre la possibilità di personalizzare il sapore dell'espresso in base al desiderio del cliente (più o meno dolce/acido) per mezzo della variazione di pressione dell'acqua sul caffè; grazie al design ricercato permette l'assenza di barriere fisiche tra barista e cliente
- ☉ Macinacaffè istantanei per non perdere nessun aroma del caffè
- ☉ Silos per conservare il caffè in grani sotto azoto
- ☉ I migliori filtri per il trattamento dell'acqua
- ☉ Sistemi di estrazione del caffè con filtri (Chemex, V60, Clever, French Press, Aeropress, Moka, Napoletana, ecc.)
- ☉ Cold Drip Coffee