



Index

| | | | |
|---|----|--|----|
| Il sistema Pascucci Fibra The Pascucci Fibra System | 2 | Come evolve lo Specialty How the Specialty Evolves | 34 |
| Nipple, first pure approach to life | 6 | Honduras | 38 |
| BPP Bianca Pascucci Professional | 8 | 11 domande 11 questions | 44 |
| Torrefazione | 12 | Cappuccino brûlée | 48 |
| Franchising | 14 | Caimaster Pascucci Style | 50 |
| Bio Blends | 18 | Coffee in good spirits | 52 |
| Di generazione ... in generazione From one generation to the next | 20 | Una giornata in produzione short novel | 56 |
| Dove c'è gioia Connecting lives and values from farm to cup | 24 | Pascucci around the world | 60 |
| Arhuaco people | 28 | Fondazione Cetacea | 64 |
| Specialty Coffee Pascucci | 30 | | |

Redazione
Caffè Pascucci Torrefazione S.p.A.
Via Circovallazione 16/A
61010 Monte Cerignone (PU) - Italia

Registrazione presso
il Tribunale di Rimini
n° 13/97 del 21.8.1997
Numero Ro: 10.364

Direttore responsabile
Giovanni Cioria

Ideazione
Mario Pascucci

Progetto grafico e impaginazione
Ufficio Grafico Caffè Pascucci

Traduzioni
Ufficio estero Caffè Pascucci
Staff Pascucci

Fotografie
Ufficio grafico Caffè Pascucci
Manuel Vebler
Robert Deaves
Tristano Vacondio
Enea Pesaresi
Massimo Mogiatti
Marco Lucchi
girolomoni.org
fondazionecetacea.org

Stampa
Arti Grafiche Stibu S.r.l.
via Molino del Signore 15
61049 Urbania (PU)

Pubblicità
Pubblicità inferiore al 45%.

Si ringraziano tutti coloro che hanno
partecipato alla realizzazione di questo
numero

Il sistema Pascucci Fibra

Intervista a / An Interview with / Mario Pascucci
Giovanni Cioria

Siete entrati nel mondo del caffè in capsula con un sistema che non esisteva. Può descrivere cosa vi ha spinto ad investire e cercare qualcos'altro nel già ampio mondo del porzionato?

È vero, il mondo del caffè porzionato è già colmo di forme, modelli e materiali di vario genere. Quello che secondo noi mancava era un sistema dal ridotto impatto ambientale. Tenga conto che ci troviamo in una situazione complessa, è sufficiente guardare gli scaffali dei supermercati e ci si può rendere conto di cosa sia divenuta la diffusione dei caffè in singola dose, oltre il 70% sono occupati da capsule. Se fino a qualche anno fa per un kg di caffè erano sufficienti 20 o 30 grammi di confezione con questi nuovi prodotti il peso del packaging raggiunge dimensioni sproporzionate, anche fino a 50 volte in più. Ingestibili.

Quindi la motivazione è stata una pura volontà ecologica?

Direi di no, per lo meno non solo quella. Consideri che, in un mercato che stava andando rapidamente verso la capsula, Pascucci non aveva un suo metodo, non avendo mai fatto investimenti in impianti produttivi o macchinette che lavorano con plastica o con alluminio. Questo perché conosciamo l'impatto ambientale che creano. La nostra produzione è sempre stata rivolta alla cialda in carta filtro che, anche se imperfetta o più scomoda della capsula, era l'unico modello ancora accettabile. Ma ci tengo a sottolineare che non è che noi siamo bravi e chi le produce è cattivo, tutti stanno cercando dei validi sistemi alternativi ed anche noi abbiamo fatto confezionare da co-packer le capsule per le esigenze del mercato. Ora però con le nuove capsule in fibra cambia tutto, possiamo entrare in modo forte in questo mondo senza far crescere il problema ambientale. Anzi, lo riduciamo in modo significativo.



You entered the world of capsule coffee with a system that did not exist before. Can you describe what prompted you to invest and explore something new in the already vast world of portioned coffee?

Mario Pascucci: Indeed, the world of portioned coffee is filled with various forms, models, and materials. What we felt was lacking was a system with reduced environmental impact. Considering the current situation, just glance at supermarket shelves to see the proliferation of single-dose coffee – over 70% of which is occupied by various types of capsules. Until a few years ago, a kilogram of coffee only required 20 or 30 grams of packaging. However, with these new products, the weight of packaging has skyrocketed, even up to 50 times more. Unmanageable.

So, was the motivation purely ecological?

Mario Pascucci: I would say not only that. In a market rapidly shifting towards capsules, Pascucci did not have its own method, having never invested in production plants or machines working with plastic or aluminum. This is because we are aware of the environmental impact they create. Our production has always been focused on paper filter pods, which, although imperfect or more inconvenient than capsules, were the only acceptable model. But I want to emphasize that it's not that we are good and those who produce capsules are bad; everyone is looking for valid alternative systems. We have also had capsules manufactured by co-packers to meet market demands. However, with the new fiber capsules, everything changes. We can enter this market strongly without exacerbating the environmental problem. In fact, we significantly reduce it.



Quindi riduce l'impatto ambientale?

Certamente. In primo luogo devo sottolineare che per realizzare questo materiale utilizziamo degli scarti provenienti da altre lavorazioni. Scarti come quelli derivanti dalla lavorazione della canna da zucchero. A differenza delle bioplastiche che vengono realizzate con prodotti come il mais appositamente coltivato va evidenziato che con il sistema fibra non si coltiva nulla, anzi, diamo una seconda vita ad uno scarto di produzione. Non utilizziamo i terreni per produrre imballaggi che già sono tanto sfruttati per l'alimentazione animale ed umana. Con questo metodo i terreni rimangono destinati all'agricoltura. Come secondo valore da sottolineare ma non meno importante c'è il fatto che una volta utilizzata questa capsula non impatta minimamente nell'ambiente. Priva di plastiche, biodegrada nel terreno senza lasciare residui, anzi, per le proprietà dei fondi di caffè li fertilizza. Le analisi effettuate dai vari laboratori e certificate da TUV dimostrano come il materiale non solo si decompone perfettamente, ma le piante con cui sono stati fatti gli esperimenti crescono in modo più rigoglioso. Un'ulteriore informazione da far conoscere è che per formare queste capsule non servono 800 gradi come per l'alluminio o 300 come per la plastica, si formano a bassa temperatura, questo permette meno emissioni.

Quindi c'è una motivazione ecologista ed una esigenza di crescere in questo mercato. Cos'altro vale la pena sottolineare tra le informazioni su questo metodo?

I plus sono talmente tanti che rischio di dimenticarne qualcuno. L'estrazione dell'espresso è eccezionale, deve sapere che il cuore del brevetto consiste nell'espansione delle fibre. Per farle capire meglio, l'acqua entra dall'alto della capsula, grazie all'alta pressione la gonfia e la espande fino ad allargare le fibre e creare migliaia di microfori. Una sorta di esplosione che emul-

So, it reduces the environmental impact?

Certainly. Firstly, it's crucial to mention that we use waste from other processes to create this material, such as sugarcane processing waste. Unlike bioplastics made from specifically cultivated products like corn, the fiber system uses waste materials, giving a second life to production leftovers. We avoid using land to produce packaging, which is already heavily utilized for animal and human food. This method keeps the land dedicated to agriculture. Another important aspect is that once these capsules are used, they have minimal impact on the environment. Devoid of plastics, they biodegrade in the soil without leaving residues; in fact, due to coffee grounds' properties, they fertilize the soil. Analyses certified by TUV demonstrate not only perfect decomposition of the material but also enhanced plant growth in experiments. Another point worth noting is that forming these capsules requires lower temperatures compared to aluminum (800 degrees) or plastic (300 degrees), resulting in fewer emissions.

So, there's an ecological motivation and a need to grow in this market. What else is worth highlighting about this method?

There are so many advantages that I risk forgetting some. The espresso extraction is exceptional. The heart of the patent lies in fiber expansion. To put it simply, water enters from the top of the capsule, and high pressure swells and expands the fibers, creating thousands of micro-holes. A kind of explosion that emulsifies the coffee perfectly. Even the most delicate Arabica coffees express themselves like never before. It's essential to mention that with this material, there is no risk of ingesting microplastics, metals, or aluminum ions. From a health perspective, there is nothing better that I know of.

siona perfettamente i caffè. Anche i caffè arabica più delicati riescono ad esprimersi come non mai. Va detto anche che con questo materiale non si corre il rischio di ingerire microplastiche, metalli o ioni di alluminio. Sotto l'aspetto salutistico non c'è nulla di meglio che io conosca.

Come nasce l'idea?

Ci lavoriamo su da più di dieci anni. All'inizio siamo partiti dall'idea dei gusci, la natura crea baccelli in grado di proteggere perfettamente polpa e semi, nella mia volontà c'erano dei gusci dedicati a contenere la polvere di caffè formati su basi di lignina, percorso complicatissimo abbandonato al primo anno. Il risultato è stato sfiorato con la termoformatura delle foglie di palma in India, un processo fantastico perché coinvolgeva centinaia di persone a termoformare manualmente le capsule. Il problema però lo trovavamo della meccanizzazione, impossibile industrializzare un processo di questo genere per via degli spessori differenti delle foglie. Da lì siamo passati alla sperimentazione della canna da zucchero, con tanti fallimenti perché il caffè non si estraeva. Stavamo per abbandonare il progetto quando ho conosciuto Bruno, l'inventore di Vinci, un pazzo come noi che aveva brevettato la possibilità di estendere le fibre in acqua ad alta pressione. Ci siamo trovati ed ora eccoci qua.

Dove le producete e che formati e modelli utilizzate?

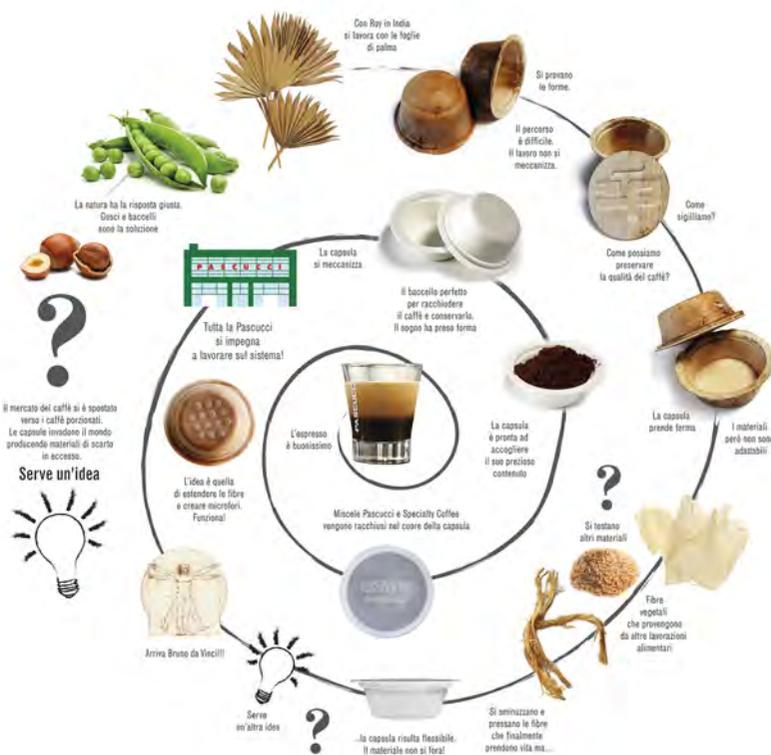
L'impianto produttivo realizzato appositamente per questo progetto è stato installato a Monte Cerignone nella sede della torrefazione. Un investimento importante ma lo scopo è estremamente alto. I modelli sono due, due formati di capsula uniche di nostra proprietà. Una capsula è più grande, da 7,8 grammi dedicata al mondo professionale (horeca) nominata "BPP" (Bianca Professional Plus) ed una da 6 grammi chiamata "NIPPLE" dedicata alla famiglia ed al mercato libero.

Dove saranno reperibili?

La Capsula "BPP" (Bianca Professional Plus) è già commercializzata dagli agenti Pascucci e da concessionari del settore OCS in alberghi, ristoranti, uffici, ecc., mentre la "Nipple" entra nel mercato in questo momento e sarà distribuita nei punti vendita Pascucci, coffee shop, bar, online, negozi specializzati. I rivenditori che io immagino ideali sono proprio i baristi, solo loro che potranno divenire riferimento della vendita del caffè Pascucci per casa.

Nuovi sogni da realizzare?

In questo ambito desidererei riattivare qualche vecchia cartiera in Italia e realizzare il materiale della capsula con la paglia del grano o del riso. Sappiamo che si può fare e immagino che producendole con paglia biologica saremo ancora più in linea con la nostra visione. Va anche detto che raggiungendo questo risultato saremmo più competitivi nel prezzo, in questo modo la filiera sarebbe molto più corta ed i trasporti inciderebbero meno. Meno trasporti meno costi e meno emissioni. Altri sogni sono tanti, c'è la volontà di raggiungere l'autonomia energetica, la tostatura con energia autoprodotta, il rafforzamento della presenza in piantagione, riqualificazione di aree in declino ecc. ecc.



How did the idea originate?

We've been working on this concept for over ten years. Initially, we started with the idea of shells. Nature creates pods capable of perfectly protecting pulp and seeds. My intention was to have shells containing coffee powder made from lignin-based structures, a highly complex path abandoned in the first year. We came close to success with thermoforming palm leaves in India, a fantastic process involving hundreds of people manually thermoforming the capsules. However, the problem was mechanization – it was impossible to industrialize such a process due to the varying thicknesses of the leaves. Then we experimented with sugarcane, facing many failures because the coffee wasn't extracted. We were about to abandon the project when I met Bruno, the inventor of Vinci, a visionary like us who had patented the ability to extend fibers in water under high pressure. We teamed up, and here we are.

Where are they produced, and what formats and models do you use?

The production plant specifically designed for this project is located in Monte Cerignone at the roasting headquarters. It's a significant investment, but the purpose is highly noble. We have two models, two unique capsule formats of our own. One capsule is larger, weighing 7.8 grams, dedicated to the professional (horeca) world, named "BPP" (Bianca Professional Plus), and another one weighing 6 grams called "NIPPLE," dedicated to families and the free market.

Where will they be available?

The "BPP" (Bianca Professional Plus) capsule is already being marketed by Pascucci agents and OCS sector dealers in hotels, restaurants, offices, etc., while the "Nipple" is entering the market now and will be distributed in Pascucci retail outlets, coffee shops, bars, online, and specialized stores. I envision ideal retailers as baristas who can become the reference point for Pascucci coffee sales for home use.

Any new dreams to fulfill?

In this context, I would like to revive some old paper mills in Italy and produce capsule material using wheat or rice straw. We know it can be done, and I imagine that producing them with organic straw would align even more with our vision. Achieving this result would also make us more competitive in price, shortening the supply chain, reducing costs, and emissions. There are many other dreams, including achieving energy autonomy, roasting with self-produced energy, strengthening our presence in plantations, and revitalizing declining areas, etc.

4



Capsula Pascucci in fibra vegetale home compost. Una tecnologia semplice ma innovativa.

I blend Pascucci e gli Specialty Coffee nella prima capsula interamente

#plasticfree

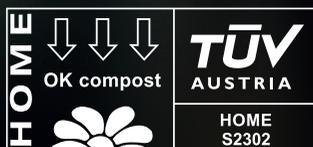
l'espresso dal più basso impatto ambientale di sempre.



5

La Capsula Pascucci in fibra vegetale un contenitore rivoluzionario

compostabile per davvero



certificata home compost

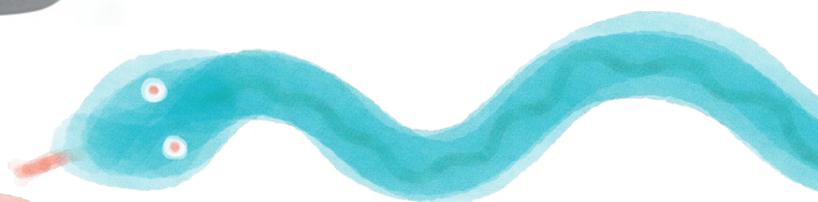
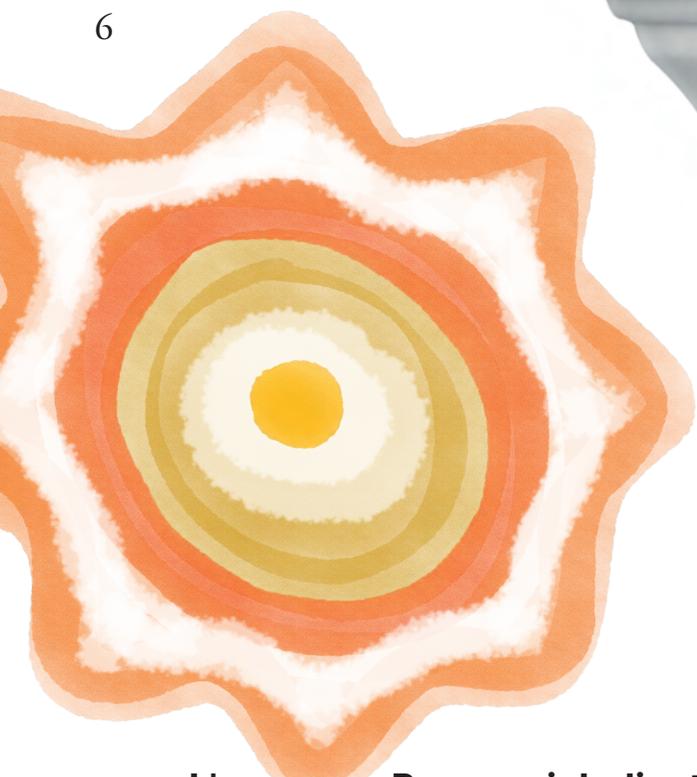


NIPPLE



FIRST PURE APPROACH TO LIFE

6



L'espresso Pascucci dedicato all'uso domestico che si acquista in caffetteria

Diventare "Rivenditore Pascucci"

Nell'evoluzione dei mercati Pascucci rafforza la sua dedizione al settore HoReCa. Le caffetterie e le attività specializzate possono affiliarsi alla formula "Rivenditore Pascucci". Saranno questi esercizi che potranno coprire quella nicchia di mercato dei consumi domestici di caffè Pascucci che non trovi nel supermercato.

L'espresso Nipple sfrutta la tecnologia Pascucci Fibra, il contenitore completamente vegetale e porta con sé tutte quelle caratteristiche di qualità e compostabilità che compongono il sistema.

D'ora in poi gli amanti del Caffè Pascucci possono trovare il loro caffè preferito presso i punti vendita "Rivenditore Pascucci".

Caffè Pascucci



The Pascucci espresso designed for home use that can be purchased at coffee shops

Become a "Pascucci Retailer"

In the evolution of Pascucci markets, the commitment to the HoReCa sector is strengthened. Cafes and specialized businesses can join the "Pascucci Retailer" program. These establishments will be able to cover the niche market for domestic consumption of Pascucci coffee that is not found in supermarkets.

The Nipple espresso utilizes Pascucci Fiber technology, a completely plant-based container, and carries with it all the features of quality and compostability that make up the system. From now on, Pascucci coffee enthusiasts can find their favorite coffee at "Pascucci Retailer" outlets.

Nipple first pure approach to life

Il caffè porzionato dedicato al mondo della ristorazione / The portioned coffee dedicated to the world of catering

8



Analisi sul caffè estratto da capsula in fibra Pascucci / Analysis on coffee extracted from Pascucci fiber capsules

BURUNDI SPECIALTY
Mibirizi Kayanza

RUANDA COE
Caferwa Gafunzo / Gishugi

| | | | |
|-------------------|---------------|--------------------------------------|---------------|
| Arsenico come As | < 0,005 mg/Kg | Perclorati | < 0,002 mg/l |
| Cadmio come Ca | < 0,005 mg/Kg | Policlorobifenili (PCB) | < 0,1 mg/Kg |
| Mercurio come Hg | < 0,005 mg/Kg | Ftalati | < 0,01 mg/Kg |
| Piombo come Pb | < 0,005 mg/Kg | Foto iniziatori | < 0,010 mg/Kg |
| Rame come Cu | 0,095 mg/Kg | 2-Fenilfenolo | < 0,010 mg/Kg |
| Zinco come Zn | 0,135 mg/Kg | Pentachlorophenol | < 0,050 mg/Kg |
| Ferro come Fe | 0,509 mg/Kg | PFAS (sostanze perfluoroalchiliche) | < 0,50 µg/kg |
| Cobalto come Co | 0,008 mg/Kg | Ammine aromatiche | < 0,01 mg/kg |
| Cromo come Cr | < 0,005 mg/Kg | MOSH | < 0,5 mg/Kg |
| Manganese come Mn | 0,542 mg/Kg | (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) | |
| Nichel come Ni | 0,043 mg/Kg | MOAH e | < 0,5 mg/Kg |
| Stagno come Sn | < 0,005 mg/Kg | (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) | |
| Alluminio come Al | < 1 mg/Kg | Formaldeide | < 10 mg/Kg |
| Antimonio come Sb | < 0,005 mg/Kg | Furano | 99 µg/kg |
| Boro come B | 0,544 mg/Kg | Acilamide | 50 µg/kg |
| Vanadio come V | < 0,005 mg/Kg | (DIPN) Diisopropilnaftaleni | < 0,010 mg/Kg |
| Ocratossina A | < 0,20 µg/kg | Bisfenolo A | < 0,010 mg/Kg |
| Clorati | < 0,010 mg/l | | |

BPP_Bianca Professional Plus



NICARAGUA COE
Las Brumas

GUATEMALA BIO
organic farming

RISERVA BIO
organic farming

MORORA BIO
organic farming

MILD
sweet espresso

DECA
decaffeinated espresso

MAMA AFRICA
Specialty Coffee blend

KERALA
Espresso forte

Il caffè porzionato dedicato al mondo della ristorazione offre un metodo di servizio che esalta le caratteristiche organolettiche dei caffè, consentendo la presentazione di un'ampia selezione di blend o singole origini. La praticità d'uso di questo sistema snellisce il concetto tradizionale di espresso.

Bianca Professional Plus rappresenta un contenuto ineguagliabile avvolto in un contenitore rivoluzionario

Anche le singole origini, come gli arabica di maggior pregio e gli specialty coffee, finalmente trovano un sistema monodose che amplifica le loro caratteristiche e ne esalta le complessità aromatiche.

Bianca Professional Plus garantisce un espresso a regola d'arte, indipendentemente da chi lo prepara.

Ogni capsula contiene 7,8 grammi di caffè, disponibile sia in blend che nelle singole origini.

The portioned coffee dedicated to the world of catering offers a service method that enhances the organoleptic characteristics of coffee, allowing for the presentation of a wide selection of blends or single origins. The user-friendly nature of this system streamlines the traditional concept of espresso.

Bianca Professional Plus represents an unparalleled content wrapped in a revolutionary container.

Even single origins, such as the finest Arabica and specialty coffees, finally find a single-dose system that amplifies their characteristics and enhances their aromatic complexities.

Bianca Professional Plus ensures an espresso made to perfection, regardless of who prepares it.

Each capsule contains 7.8 grams of coffee, available in both blends and single origins.



XLVI K7 - 2 gruppi

- due gruppi erogatori indipendenti
- regolatore altezza caffè
- preinfusione
- vapore indipendente
- scaldatazze
- display control unit
- manometro pressione pompa
- allaccio rete idrica
- tanica 3 litri
- spegnimento programmabile
- versione «eco mode»
- espulsione battifondi

10

BPP_Bianca Pr

Le macchine dedicate al sistema BPP Bianca Professional Plus

Concepita per ottenere i caffè con il sistema fibra la tecnologia d'estrazione è applicata su differenti modelli di macchina.

Un modello di macchina per ogni esigenza, ad ogni esigenza una tecnologia più o meno complessa.

BPP S elettronica

- due gruppi erogatori indipendenti
- regolatore altezza caffè
- preinfusione
- vapore
- acqua calda
- tanica 2,5 litri
- raccogliatore dosi esauste
- spegnimento automatico regolabile



Caffè Pascucci

V3 Bardazzi

due gruppi erogatori indipendenti
regolatore altezza caffè
preinfusione
vapore professionale indipendente
scaldatazze
manometro pressione caldaia
tanica 3 litri
spegnimento automatico programmabile
versione «eco mode»
raccoglitore per 100 dosi



Professional Plus ¹¹



The dedicated BPP Bianca Professional Plus machines

Designed to obtain coffees with the fibre system, the extraction technology is applied on different machine models.

A machine model for every need, to every need a more or less complex technology.

XLVI K7 - indipendente

un gruppo erogatore
regolatore altezza caffè
preinfusione
tanica 0,9 litri
spegnimento automatico regolabile
espulsione manuale battifondi

torrefazione

È il processo di torrefazione che genera l'esaltazione aromatica di un buon caffè

L'alta qualità di un caffè è assoggettata a differenti fattori; la specie di pianta, la sua varietà, la predisposizione ambientale del territorio d'origine, i metodi di coltivazione e raccolta, la processazione delle bacche, la gestione dei semi, ed altre attività che consentono di ottenere un caffè verde eccellente, ottimo, buono, mediocre o di scarso pregio. Una volta selezionato il caffè eccellente, il torrefattore ha nelle sue mani lo sforzo di migliaia di agricoltori che lo hanno lavorato. In realtà questi semi saranno ancora inodore e insapore, si distingueranno tra loro con leggere sfumature più o meno fresche, aspre e paglierine che pochi addetti ai lavori potranno cogliere.

Perché il caffè verde si trasformi e divenga il caffè aromatico che conosciamo spetterà al tostatore agire in modo compiuto. È grazie alla sua conoscenza, capacità e precisione che potrà esaltarne o meno le peculiarità.

È la cottura del caffè che trasforma completamente i semi.

L'alta temperatura farà perdere al chicco umidità facendolo calare di peso per un 20%. La reazione chimica dei gas che si formano al suo interno lo gonfieranno del 60%, in questo momento in cui acqua, sostanze azotate, zuccheri, cellulosa, acido caffetannico, caffeina ed oli essenziali si fondono tra loro ed esplodono creano la meraviglia di oltre 600 aromi volatili. Sarà la caramellizzazione degli zuccheri a trasformare il seme da chiaro a scuro.

Quando non esistevano i metodi di misurazione del colore, il riferimento professionale era la "tonaca di frate", da lì ci si spostava tostandolo più o meno a seconda dell'esperienza, della connotazione desiderata e del metodo di estrazione a cui era destinato.

I parametri di controllo della tostatrice

La corretta curva di tostatura la si ottiene attraverso la gestione dei tempi, dei gradi, della portata d'aria e dei giri del tamburo rotante. Un altro sistema di controllo, che consente di avere una gestione ancora più attenta e precisa, è l'ascolto dello scricchiolio. Nella fase in cui il caffè raggiunge l'essiccazione dell'umidità, emette dei crack udibili all'orecchio umano. Queste fasi di crack più o meno lunghe oggi possono essere ascoltate e interpretate anche in modo elettronico.

Ascoltare il caffè con l'orecchio umano assistiti dalla tecnologia

Con i nuovi sistemi di gestione automatici possiamo raggiungere standard ancora più precisi. Con il numero n.1368110 del 01/08/2006 Pascucci ha brevettato il sistema elettronico d'ascolto dello scricchiolio. In questo modo la curva dei suoni (la curva del crack), può essere sovrapposta alla curva classica del tempo e della temperatura apportando quelle informazioni in più ed arricchire quel patrimonio di dati di cui oggi tutte le funzioni operative necessitano.

Queste sono tutte quelle attività tangibili. Poi ci sono le intangibili, ma non ve le raccontiamo.

Roasting

It is the roasting process that generates the aromatic enhancement of good coffee

The high quality of coffee depends on various factors: the plant species, its variety, the environmental predisposition of the origin territory, cultivation and harvesting methods, berry processing, seed management, and other activities that allow for the production of excellent, very good, good, mediocre, or low-quality green coffee. Once the excellent coffee is selected, the roaster holds in their hands the efforts of thousands of farmers who worked on it. In reality, these seeds will still be odorless and tasteless; they will distinguish themselves with slight nuances, more or less fresh, sharp, and straw-colored, which only a few experts in the field can discern.

To transform green coffee into the aromatic coffee we know, it will be up to the roaster to act with precision. Thanks to his knowledge, skill, and precision, he can enhance or diminish its peculiarities.

The coffee roasting completely transforms the seeds.

The high temperature will cause the bean to lose moisture, resulting in a 20% reduction in weight. The chemical reaction of the gases that form inside it will cause it to expand by 60%. At this moment, when water, nitrogenous substances, sugars, cellulose, caffeic acid, caffeine, and essential oils merge and explode, they create the wonder of over 600 volatile aromas. The caramelization of sugars will transform the seed from light to dark. When color measurement methods did not exist, the professional reference was the "friar's cassock". To adjust the roasting we moved according to the experience, the desired characteristics, and the extraction method it was destined for.

When color measurement methods did not exist, the professional reference was the "friar's cassock". To adjust the roasting we moved according to the experience, the desired characteristics, and the extraction method it was destined for.

Control parameters of the roaster

The correct roasting curve is achieved through the management of time, degrees, air flow rates, and the rotation speed of the drum. Another control system, which allows for even more careful and precise management, is listening for the crackling. During the phase when the coffee reaches moisture drying, it emits cracks audible to the human ear. These phases of cracking, more or less extended, can now be listened to and interpreted electronically.

Listening to coffee with the human ear assisted by technology

With the new automatic management systems, we can achieve even more precise standards. With patent number n.1368110 of 01/08/2006 Pascucci patented the electronic crackling listening system. In this way, the sound curve (the crack curve) can be superimposed on the classic curve of time and temperature, providing additional information and enriching that wealth of data that today all operational functions require.

These are all tangible activities. Then there are the intangible ones, but we won't go into those.





franchising

Caffè Pascucci rappresenta una tradizione di eccellenza nel mondo del caffè. Con due format distinti, il Caffè Pascucci Shop e il Chiosco Pascucci, l'azienda offre soluzioni diverse per soddisfare le esigenze di vari mercati e clienti.

Sostenibilità

Caffè Pascucci è impegnato nella sostenibilità, scegliendo fornitori che condividono la nostra visione di un mondo più verde e garantendo che ogni tazza di caffè sia prodotta nel rispetto dell'ambiente.

Customer Experience

La mission di Caffè Pascucci è garantire un'esperienza unica e appagante a ogni cliente.

_ **Caffè Pascucci Shop:** questo ambiente offre un'esperienza immersiva nel mondo del caffè. Gli spazi ampi e accoglienti invitano

Caffè Pascucci represents a tradition of excellence in the world of coffee. With two distinct formats, the Caffè Pascucci Shop and the Pascucci Kiosk, the company offers different solutions to meet the needs of various markets and customers.

Sustainability

Caffè Pascucci is committed to sustainability, choosing suppliers who share our vision of a greener world and ensuring that every cup of coffee is produced in an environmentally friendly way.

Customer Experience

Caffè Pascucci's mission is to guarantee a unique and fulfilling experience for every customer.

_ **Caffè Pascucci Shop:** this environment offers an immersive experience in the world of coffee. The spacious and welcoming spaces invite customers to linger, enjoy their drink and taste a



i clienti a soffermarsi, godersi la loro bevanda e assaporare una gamma di prodotti alimentari selezionati. L'atmosfera calda e accogliente, unita a un'offerta food di qualità, rende ogni visita un momento di pausa e relax.

_ **Chiosco Pascucci:** pensato per chi è in movimento, il chiosco si rivolge a chi è in cerca di una pausa di qualità. Rispetto allo shop, l'offerta food è leggermente ridotta.

In entrambi i format, l'attenzione al dettaglio, la qualità dei prodotti e la formazione del personale sono al centro dell'esperienza cliente, garantendo sempre un servizio eccellente e un prodotto di livello assoluto.

Location:

_ **Caffè Pascucci Shop:** ideale per i centri città e luoghi di forte affluenza, con una metratura che parte da 80 metri quadrati. La presenza di una terrazza esterna non è essenziale, ma può rappresentare un valore aggiunto.

_ **Chiosco Pascucci:** ottimizzato per travel area e centri commerciali, con metrature che variano dai 9 ai 25 mq. Questo format può svilupparsi come free standing o in appoggio ad una parete.

Anno di nascita: 2000

Mercati e shop: presenti in 18 mercati attraverso più di 600 shop.

range of selected food products. The warm and welcoming atmosphere, combined with a quality food offer, makes each visit a moment of pause and relaxation.

_ **Pascucci Kiosk** Tailored for individuals on the move, the Pascucci Kiosk is ideal for those seeking a high-quality break. While the food selection is slightly scaled down compared to our full shop, it still ensures a satisfying experience for our customers.

In both formats, attention to detail, product quality and staff training are at the heart of the customer experience, always ensuring excellent service and a top-quality product.

Location:

_ **Caffè Pascucci Shop:** ideal for city centres and busy locations, with floor area starting from 80 square metres. The presence of an outdoor terrace is not essential, but can represent an added value.

_ **Pascucci Kiosk:** optimised for travel areas and shopping centres, with sizes ranging from 9 to 25 square metres. This format can be developed as stand-alone or against a wall.

Year of birth: 2000

Markets and shops: present in 18 markets through more than 600 shops.



Tipologia del prodotto

_ Caffè Pascucci Shop: offre una vasta gamma di prodotti, tra cui caffè, sandwich, insalate, focacce e altri prodotti legati all'offerta food. Non prevede una ristorazione completa ma si concentra su un'offerta semplice e di qualità. Non necessita di canna fumaria.

_ Chiosco Pascucci: è orientato su un'offerta più snella, ideale per una pausa veloce. Non necessita di canna fumaria.

Mercati e store

I format di Caffè Pascucci sono progettati per soddisfare le esigenze di vari mercati, sia nazionali che internazionali. La flessibilità dei format permette una facile adattabilità a diverse culture e abitudini di consumo.

Formula franchising Caffè Pascucci Shop

Investimento per l'apertura: 800 € al mq comprensivi dell'acquisto di arredi per il negozio e il magazzino, attrezzature e supporti di comunicazione per l'area vendita, progettazione del negozio. Altri dettagli verranno forniti durante il colloquio.

Fee e royalty: sì

Deposito cauzionale: no

Affitto: a carico dell'affiliato.

Costi del personale e gestione negozio: a carico dell'affiliato.

Tempo di apertura dell'attività: 4 mesi dalla firma del contratto preliminare di affiliazione

Product Types

_ Caffè Pascucci Shop: offers a wide range of products, including coffee, sandwiches, salads, focaccia and other food-related products. It does not provide full catering but focuses on a simple, quality offer. It does not require a chimney.

_ Pascucci Kiosk: focuses on a more streamlined offer, ideal for a quick break. It does not require a chimney.

Markets and stores

Caffè Pascucci's formats are designed to meet the needs of various markets, both national and international. The flexibility of the formats allows easy adaptability to different cultures and consumption habits.

Caffè Pascucci Shop franchising formula

Investment for opening: € 800 per square meter including the purchase of shop and warehouse furniture, equipment and communication aids for the sales area, shop design. Further details will be provided during the interview.

Fee and royalty: yes

Security deposit: no

Rent: to be paid by the franchisee.

Personnel and shop management costs: to be paid by the franchisee.

Business opening time: 4 months from the signing of the preliminary affiliation contract.



Formula franchising Chiosco Pascucci

Investimento per l'apertura: pacchetto chiavi in mano tra 60.000 e 80.000 €. Altri dettagli verranno forniti durante il colloquio.

Fee: no

Royalty: sì

Deposito cauzionale: no

Affitto: a carico dell'affiliato.

Costi del personale e gestione negozio: a carico dell'affiliato.

Tempo di apertura dell'attività: 2 mesi dalla firma del contratto preliminare di affiliazione

Servizi per affiliato, pre e post apertura

Gli affiliati beneficiano di una serie di servizi, tra cui la valutazione della location, il supporto dell'ufficio grafico, la formazione dei baristi, il supporto dei trainer Pascucci in fase di apertura e l'aggiornamento dei menu e dei materiali di comunicazione.

ROI

Il rientro dell'investimento per il Caffè Pascucci Shop è previsto intorno ai 3 anni, mentre per il Chiosco Pascucci varia tra 1 e 2 anni.

Franchising formula Pascucci Kiosk

Investment for opening: turnkey package between €60,000 and €80,000. Other details will be provided during the interview.

Fee: no

Royalty: yes

Security deposit: no

Rent: to be paid by the franchisee.

Personnel and shop management costs: to be paid by the franchisee.

Business opening time: 2 months from the signing of the preliminary affiliation contract.

Services for franchisee, pre- and post-opening

Franchisees benefit from a series of services, including location assessment, graphic design office support, barista training, Pascucci trainer support during the opening phase, and the updating of menus and communication materials.

ROI

The return on investment for the Caffè Pascucci Shop is expected to be around 3 years, while for the Kiosk Pascucci it varies between 1 and 2 years.

CAFFÈ PASCUCCI

ESPRESSO BAR



CAFFÈ PASCUCCI



Bio Blends

La miscela di caffè ha origine dalla difficoltà e dalla povertà nel periodo del Dopoguerra, quando i torrefattori italiani avevano la necessità di gestire oculatamente le poche materie prime reperibili sul mercato. Se è vero che una speciale singola origine risulta perfetta e impeccabile quando trasformata con il sistema filtro, è altrettanto certo che con le tecniche di miscelazione di caffè ben selezionati e tostati, gli avventori possono ritrovare il gusto della propria tazza di espresso preferita costante nel tempo. In altri termini, la miscela equilibrata garantisce un espresso di qualità, sempre che, ovviamente, le materie prime siano di pregio e la lavorazione attenta e in grado di esaltare le componenti positive di ogni caffè. Caffè Pascucci ha unito l'esperienza maturata nella miscelazione dei grani per l'espresso, alla passione per i caffè da agricoltura biologica. Contaminandosi e confrontandosi con l'intera

by Caffè Pascucci

The coffee blend originates from the difficulty and poverty in the post-war period, when Italian roasters needed to judiciously manage the few available raw materials on the market. While it's true that a special single origin is perfect and impeccable when transformed with the filter system, it is equally certain that with well-selected and roasted coffee blending techniques, customers can rediscover the taste of their favorite espresso consistently over time. In other words, a balanced blend guarantees a quality espresso, provided, of course, that the raw materials are of high quality and the processing is careful enough to enhance the positive components of each coffee. Caffè Pascucci has combined the experience gained in blending espresso beans with a passion for organic agriculture coffees.

By engaging and interacting with the entire production chain, looking positively and constructively towards the future, the Pascucci Bio blends were born.

Origin: Pascucci Riserva BIO

Created between 2007 and 2008, the Reserve Bio blend initially presented itself as extremely primitive, with a strong acidic component and all the wild hints (such as raw cocoa bean in Guatemala coffee, pepper or cardamom in India, honeyed walnut and blackberry in Ethiopia, barley malt in Colombia, persimmon in Peru) unknown in conventional cups. Today, it has found its stability, enriched with chocolatey notes, while maintaining the original hints, sensory perceptions that only single origins cultivated naturally can express.

When tasted, the aromatic acidity of good washed Arabica prevails a bit over everything; it's a sweet coffee, delicately rough, with a very fresh aroma and a lingering aftertaste. Its natural and washed coffees impart fruity notes of apricot, avocado, and green almonds.

A Blend of "Healthy and Robust Constitution" Morora Bio

This is a blend of coffee cultivated under organic farming, predominantly natural robusta. Born in 2018 for those who desire a straightforward, boldly flavored coffee, with significant notes of tobacco and mature wood, which lend the cup an almost barricaded essence. Chocolate, bitter cocoa, and roasted are the primary characteristics. Notes of malt, rum, green walnut, astringent dried fruits, and hazelnuts emerge.

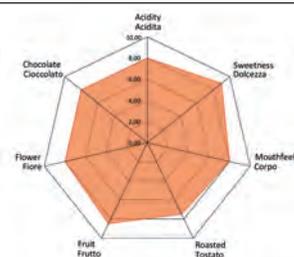
Born in 2021: Riserva Premium Organic coffee

The Premium Bio Reserve blend is the coffee blend dedicated to Alberto Pascucci. Resulting from Alberto's involvement in the selection phases of the origins, this coffee carries three important intentions: to create a blend containing extraordinarily high-quality organic coffees; to mainly use coffee from fair trade projects, and to meet the Italian taster's needs by reducing the high aromatic acidity present in the most important Arabica coffees. To achieve these three goals, the dosages of different origins and the roasting parameters were adjusted. With these actions, a rounded coffee was achieved, a fresh and fruity cup where the crema and vanilla stand out, chocolatey, with an extraordinary body and rich in a syrupy perception, with hints of toasted, cocoa, and dark chocolate that linger on the palate for a long time.

18

RISERVA PREMIUM BIO

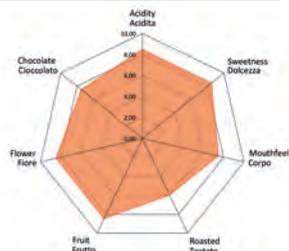
DOLCE . EQUILIBRATO . ELEGANTE
SWEET . BALANCED . REFINED



Note : Una tazza molto pulita ed elegante nella quale si denota un perfetto equilibrio tra le note di cioccolato fondente, cacao amaro, tostato, frutti rossi molto maturi, fiori freschi e frutti tropicali.
Notes : A clean and refined taste that emphasizes a perfect balance between dark chocolate notes, bitter cocoa, toasted, mature red fruits, fresh flowers, tropical fruits.

PASCUCCI RISERVA BIO

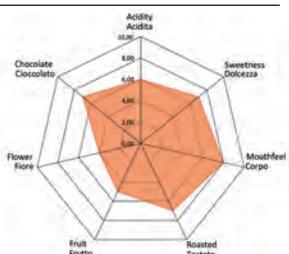
FRESCO . AROMATICO . PRIMITIVO
FRESH . AROMATIC . PRIMITIVE



Note : L'acidità aromatica dei buoni arabica lavati prevale un po' su tutto. È un caffè primitivo, dolce, delicatamente ruvido, dall'aroma freschissimo e dal retrogusto delicato.
Notes : The aromatic acidity of good washed Arabica prevails over everything. It is a primitive, sweet coffee. Delicately rough, with a very fresh aroma and a delicate aftertaste.

MORORA BIO

DECISO . TABACCO . CREMOSO
SHARP . TOBACCO . CREAMY



Note : Semplice, forte e deciso, con note importanti di tabacco e legno maturo, che donano alla tazza un sentore quasi barricato. Cioccolato, cacao amaro e tostato sono le caratteristiche primarie.
Notes : Simple, strong and robustly, with important notes of tobacco and mature wood, which give the cup an almost barricaded scent. Chocolate, dark cocoa and roasted are the primary characteristics.



filiera produttiva, guardando al futuro in modo positivo e costruttivo. Sono così nate le miscele Pascucci Bio.

L'origine: Pascucci Riserva Bio

Creata a cavallo tra il 2007 e il 2008 la miscela Riserva Bio si è, dapprima, presentata estremamente primitiva, con una forte componente acida e tutti i sentori selvaggi (come fava di cacao cruda nel caffè del Guatemala, pepe o cardamomo nell'India, noce melata di bosco e mora nell'Etiopia, malto d'orzo nel Colombia, cacao nel Perù) sconosciuti nelle tazze convenzionali. Oggi ha trovato la sua stabilità, si è arricchita di note cioccolatose, mantenendo i sentori originali, percezioni organolettiche che solo singole origini coltivate in modo naturale possono esprimere. Gustandolo, l'acidità aromatica dei buoni Arabica lavati prevale un po' su tutto; è un caffè dolce, delicatamente ruvido, dall'aroma freschissimo e dal retrogusto fondente. I suoi caffè naturali e lavati conferiscono note fruttate di albicocca, avocado e mandorle verdi.

UN BLEND di "sana e robusta costituzione" MORORA BIO

Si tratta di una miscela di caffè coltivati in regime di agricoltura biologica, in prevalenza robusta naturali. Nata nel 2018 per chi desidera

un caffè semplice, dal gusto deciso e forte, con note importanti di tabacco e legno maturo, che donano alla tazza un sentore quasi barricato. Cioccolato, cacao amaro e tostato sono le caratteristiche primarie. Emergono note di malto, rum, noce verde, frutti secchi astringenti e nocciole.

Nasce nel 2021 Riserva Premium Organic coffee

Il blend Riserva Premium Bio è la miscela di caffè dedicata ad Alberto Pascucci. Frutto della presenza di Alberto durante le fasi di scelta delle origini, questo caffè porta con sé tre importanti volontà: realizzare un blend che contenga caffè biologici di straordinaria qualità; utilizzare prevalentemente caffè provenienti da progetti equo solidali e soddisfare le esigenze dell'assaggiatore italiano riducendo l'elevata acidità aromatica presente nei più importanti caffè arabica. Per raggiungere i tre obiettivi si è lavorato sui dosaggi delle differenti origini e sulla modifica dei parametri di tostatura. Con queste azioni si è riusciti ad ottenere un caffè rotondo, una tazza fresca e fruttata ma dove spiccano le creme e la vaniglia, cioccolatosa, dallo straordinario corpo e ricca di una percezione sciropposa, con sentori di tostato, cacao e cioccolato fondente che persistono al palato per lungo tempo.

di generazione ...

“Quando nel 2012 abbiamo perso Gino, la nostra promessa è stata quella di portare avanti il suo progetto di sviluppare l’agricoltura biologica nelle Marche, lì sulla collina di Montebello dove tutto è cominciato”

Oggi il lavoro è portato avanti con passione dalla nuova generazione – i figli di Gino –, dai soci e dai validi collaboratori perché il messaggio che abbiamo ereditato resti sempre vivo: restituire “**Dignità alla terra!**”

When we lost Gino in 2012, we promised that we would continue his project to develop organic farming in the Marche, there on his hill at Montebello, where it all began.

Today, his work is continued with the same passion by the new generation – Gino’s children – and by members and skilled employees, working to keep the message that we have inherited alive: restoring “**Dignity to the land!**”



Samuele, Maria e Giovanni Battista Girolomoni.
Figli di una grande padre,
l'eredità di una visione



in generazione

Gino Girolomoni – padre dell'agricoltura biologica in Italia – nasce in una famiglia contadina il 13 agosto 1946 a Isola del Piano (PU). Ancora bambino perde la madre e deve occuparsi del padre ammalato. Conosce la povertà e la fatica delle campagne, ma viene a contatto con i valori della civiltà contadina, con la genuina solidarietà di parenti e compaesani. Dopo un breve periodo in Svizzera, torna nella sua terra – la campagna marchigiana – guidato dal sogno di ridefinirne il destino, creando un'economia nuova legata al territorio.

Gino Girolomoni – the father of organic farming in Italy – was born in a farming family in Isola del Piano (Pesaro-Urbino), on 13 August 1946. His mother died when he was just a child, and he had to take care of his sick father. He experienced the poverty and hard work of the countryside, but at the same time, he knew the values of farming life and the authentic solidarity of friends and family. After a short time spent in Switzerland, he returned to his home – the countryside of the Marche region – guided by his dream of reshaping the future, of creating a new economy, linked to the land.



A meno di vent'anni scrive poesie, organizza mostre d'arte, legge la Bibbia. Diviene ben presto sindaco di Isola del Piano. Il suo obiettivo è chiaro: riconquistare i presupposti sociali e culturali di quella civiltà contadina che tutti stavano abbandonando a favore di città e fabbriche. È così che comincia a sviluppare l'agricoltura biologica nelle Marche

Oggi coltiviamo grano biologico italiano in circa 400 aziende agricole socie, per oltre il 70% da filiera marchigiana.

Maciniamo il grano raccolto nel nostro molino sulla collina di Montebello, vicino a Urbino, nelle Marche. La semola così molita viene poi sapientemente impastata con solo acqua di collina nel nostro pastificio adiacente, per diventare infine la pasta biologica Girolomoni che esportiamo in tutto il mondo.

Produciamo anche altri cereali, oltre che legumi, e commercializziamo riso, sughi, passate di pomodoro, olio EVO e couscous. Tutti prodotti esclusivamente biologici, tutti con il nostro marchio Girolomoni.

La nostra azienda agricola ha contribuito alla nascita dell'agricoltura biologica in Italia e ancora oggi continua a sostenerla, intendendola non come un punto di arrivo ma come punto di partenza per:

Preservare la fertilità del terreno

Rispettare la biodiversità e l'uomo

Ricostruire il mondo rurale e contadino

Creare un'economia equa e legata ai territori

Da questi punti cardine siamo partiti per costruire un nuovo concetto di filiera corta biologica, in cui rivivono in qualche modo i valori della civiltà contadina come il rispetto per l'uomo e la natura, l'importanza della parola data che oggi si traduce nell'uso e nella ricerca di energia da fonti rinnovabili, nel pagare un giusto prezzo al lavoro degli agricoltori, nel garantire al consumatore un prodotto ottenuto da materie prime italiane tracciate ad un giusto prezzo, nel preservare il patrimonio naturale e il paesaggio rurale.

Samuele, Maria and Giovanni Battista Girolomoni. Children of a great father, the legacy of a vision

At not even twenty years of age, he was writing poetry, organising art exhibitions, reading the Bible. He became mayor of Isola del Piano at a young age. His aim was clear: to get back the social and cultural conditions of the farming life that so many were abandoning in favour of towns and factories. That is how organic farming began to develop in the Marche

Today we grow organic Italian wheat on some 400 member farms, covering the needs of over 70% of the short supply chain in the Marche.

We grind the wheat in our own mill on the hill at Montebello, near Urbino, in the Marche region. Our freshly ground semolina is then expertly mixed with water exclusively from the hillside, in our adjacent pasta factory, where it then becomes the Girolomoni organic pasta that we export all over the world.

We also grow other grain, as well as legumes, and we sell rice, sauces, tomato passata, EVO oil, and couscous. All made exclusively using organic methods and all with our Girolomoni brand.

Our farm has played a role in bringing organic farming to Italy and today, it continues to support organic growing, seeing it as a starting point rather than as a finishing line.



**Keeping the soil fertile
Respecting people and biodiversity
Rebuilding the countryside and farming
Creating a fair economy, based on local area**

These are the cornerstones in our construction of a new concept in organic short supply chains. The aim is to restore the key values of farming culture – respect for people and nature, the importance of a promise made – which today can be translated as using and seeking out energy from renewable sources, as paying a fair price for farmers’ work, as guaranteeing that consumers can enjoy a product made from Italian ingredients sold at fair prices, as preserving our natural heritage and our countryside.

Da piccola azienda di agricoltura biologica nelle Marche siamo cresciuti fino a dar vita a quello che è oggi l’Ecosistema Girolomoni. La nostra idea si è prima concretizzata in pasta biologica, per poi evolversi in accoglienza – con una Locanda e un B&B –, in divulgazione e occasione d’incontro con una Fattoria Didattica, in cultura con una Fondazione per nutrire il messaggio di Gino. Completano l’ecosistema Girolomoni la Cooperativa Montebello per l’agricoltura e l’approvvigionamento di grano e il Consorzio Marche Biologiche per la necessità di fare rete.

From a small organic farm in the Marche region, we have grown into what we can call the Girolomoni ecosystem today. Our idea first took practical form in the shape of organic pasta, going on to evolve into hospitality – with a guesthouse and B&B –, then into education and opportunities for meeting, with our Teaching Farm, and into culture with a Foundation to foster Gino’s message. The Girolomoni ecosystem is completed by the Cooperativa Montebello for farming and to procure wheat, and the Consorzio Marche Biologiche, to meet our network needs.

“La ricostruzione di una campagna in grado di moltiplicare la fertilità e di rendere i paesi e le città di nuovo vivibili, non è un semplice fatto tecnico, come la scoperta della televisione, ma richiede un vasto impegno di forze umane e intelligenze in ogni campo, un insieme di opere d’arte eminentemente creative e manuali che comporta un imponente progetto culturale, politico e pratico.”

“The reconstruction of a countryside able to multiply fertility and to make towns and cities liveable again is more than just a simple technical fact, such as the discovery of television; it takes a vast commitment in terms of human strength and intelligence in every field, a whole made from highly creative and manual works of art, involving an imposing cultural, political and practical project.”

Da “Viaggio intorno al Mediterraneo di Gino Girolomoni”

From “Viaggio intorno al Mediterraneo di Gino Girolomoni”

**Connecting lives and values
from farm to cup**

dove c'è gioia

di Matteo Baldoni

Bisogna aver chiaro chi siamo e dove vogliamo andare, se vogliamo contribuire a migliorare le cose. Quando acquistiamo i caffè da utilizzare per i nostri prodotti dobbiamo considerare che le nostre scelte avranno un impatto sulla vita delle persone. Quindi, prima di tutto, è importante tenere a mente i valori che guidano le nostre scelte. Perché dietro ad ogni prodotto agricolo ci sono delle persone, delle famiglie che ripongono la loro fiducia in un raccolto per potersi sostenere, per fare studiare i figli, per permettersi le cure mediche e una vita dignitosa.

L'attività di Caffè Pascucci è profondamente legata all'attività degli agricoltori perché, anche se i consumatori sono abituati a vedere il caffè come una "polvere nera" pronta ad essere messa nella caffettiera, quando parliamo di caffè, parliamo di un seme verde, vivo, che si trova all'interno di un frutto simile ad una ciliegia e nasce da una pianta che cresce esclusivamente nei paesi che si trovano nella fascia equatoriale. La coltivazione del caffè è un'attività che non garantisce guadagni immediati agli agricoltori, perché le nuove piante impiegano 5 anni prima di entrare in produzione. Inoltre, per poter ottenere un prodotto eccellente, la raccolta deve avvenire in vari passaggi in modo da raccogliere soltanto le ciliegie mature. Infine, per ottenere il seme pronto all'esportazione, l'agricoltore

In order to make a meaningful contribution to improving things, it's crucial to have a clear understanding of who we are and where we want to go. When we purchase coffee for our products, we must consider that our choices will impact people's lives. Therefore, it's essential to prioritize the values that guide our decisions. Behind every agricultural product are individuals and families who place their trust in a harvest to sustain themselves, educate their children, afford medical care, and lead dignified lives.

Caffè Pascucci's operations are deeply intertwined with the work of farmers. While consumers may perceive coffee as a ready-to-use "black powder" for their coffee makers, it's important to recognize that coffee is a living, green seed found within a fruit resembling a cherry. It originates from a plant that grows exclusively in countries along the equator. Coffee cultivation doesn't guarantee immediate returns for farmers, as new plants take five years before entering production. Moreover, achieving an excellent product requires multiple harvest stages to gather only mature cherries. Finally, to obtain export-ready beans, farmers undergo a processing period lasting several months.

Caffè Pascucci originates from Monte Cerignone, a small town in





deve provvedere ad una lavorazione che impiega diversi mesi. La Caffè Pascucci nasce a Monte Cerignone, un piccolo paese dell'entroterra marchigiano, situato nel cuore del Montefeltro, area dove negli anni '70 prende vita il biologico e un sano cooperativismo che ci ha contaminato. In questo luogo sono nati i nostri riferimenti e modelli da clonare. La visione è di esportare gli esempi agricoli del nostro territorio per contribuire al miglioramento delle condizioni di vita degli agricoltori, direttamente nei paesi d'origine. Nascendo in un territorio dell'entroterra, fatto di piccoli paesini, abbiamo anche avuto la fortuna di conoscere la vita vissuta in campagna e nelle piccole comunità paesane. In queste aree, la condivisione è parte della quotidianità, anzi, è la quotidianità. Quando le persone si conoscono entrano in una realtà più empatica, permeata da un maggior senso comune e un più alto sentimento positivo. Tutto questo lo si respira in modo accentuato ancora oggi, soprattutto tra i contadini nei paesi d'origine del caffè verde, nelle cooperative agricole con cui lavoriamo. Lì, c'è più gioia. Il caffè verde è uno dei beni più scambiati al Mondo e solitamente ha una filiera molto lunga. Il suo valore viene stabilito per mezzo della Borsa: la specie Arabica è quotata a New York, la specie Robusta a Londra. Questo prodotto era stato quotato in Borsa con l'obiettivo di dare stabilità e certezza al prezzo sia per il produttore che per la torrefazione. Tuttavia, l'ingresso in Borsa della speculazione ha fatto in modo che troppo spesso il valore di questa materia prima sia condizionato da dinamiche di mercato che nulla hanno a vedere con il mondo del caffè. I più penalizzati, come sempre, sono gli agricoltori, che vedono il prezzo del caffè verde variare molto rapidamente e condizionare la propria



the Marche hinterland nestled in the heart of Montefeltro. This region witnessed the birth of organic farming and healthy cooperativism in the '70s, influencing our values and models. Our vision is to export agricultural examples from our region to enhance the living conditions of farmers directly in their home countries. Growing up in an inland area of small villages, we've been fortunate to experience life in the countryside and small community settings. Sharing is ingrained in daily life, fostering empathy, commonality, and positivity, especially among farmers in the coffee-producing countries where we source our green coffee. There, joy prevails.

Green coffee is among the most traded commodities globally, typically following a lengthy supply chain. Its value is determined on the market, with Arabica quoted in New York and Robusta in London. While the market listing was intended to provide stability for both producers and roasters, speculation has often subjected the value of this raw material to market dynamics unrelated to the coffee world. Farmers bear the brunt, witnessing rapid fluctuations in green coffee prices affecting their livelihoods.

Caffè Pascucci consistently seeks to build strong relationships with suppliers, shortening the coffee supply chain by establishing connections with farmers, cooperatives, and producers. This approach ensures that we never forget those whose hard work makes our journey possible. Our direct relationships with farmers began with the Haiti-Cocano project in collaboration with the Girolomoni cooperative and extended to conventional and organic coffee suppliers in India, cooperatives in Guatemala and Honduras, the Kawasili project in Burundi, and the Arhuaco people in Colombia.

However, this path is not without its challenges. Negotiations must strike a balance between fair prices for producers and affordability for end consumers. Ethical considerations are para-



redditività, senza che possano farci niente.

Caffè Pascucci da sempre cerca di costruire relazioni solide con i propri fornitori e di accorciare il più possibile la filiera del caffè, allacciando rapporti con gli agricoltori, le cooperative, i produttori. Questo ci permette di non dimenticare chi rende possibile tutto questo con il sudore della propria fronte e la forza delle proprie braccia. L'avventura dei rapporti diretti con gli agricoltori nasce con il progetto Haiti-Cocano, realizzato in collaborazione con la cooperativa Girolomoni ed è proseguita con i fornitori indiani di caffè convenzionali e biologici, con le cooperative in Guatemala e in Honduras, con il progetto Kawasili in Burundi e con la popolazione Arhuaco della Colombia.

Ma questo percorso non è facile come sembra. Le difficoltà che si possono incontrare sono molteplici, a partire dalla contrattazione: va sempre trovato un equilibrio tra riconoscere un prezzo equo ai produttori e acquistare un prodotto che sia possibile rivendere ad un prezzo accessibile ai consumatori finali. Inoltre, sia da parte del produttore che da parte della torrefazione, ci deve essere un profondo senso etico: il rapporto va coltivato anche quando si incontrano delle difficoltà dovute all'annata del raccolto o al mutamento delle condizioni del mercato. Perciò non è per niente facile creare e mantenere dei rapporti tra torrefazione e agricoltori che siano seri, trasparenti e duraturi. Spesso l'interesse dei singoli tende a prevalere sugli interessi collettivi e spesso si tende a sacrificare il futuro in cambio di facili ed immediati guadagni.

Nonostante le mille difficoltà che si possono incontrare, non c'è cosa che ci rende più felici di sapere che una cooperativa con la quale collaboriamo da anni ha costruito una scuola in cui far studiare i figli degli agricoltori o, addirittura, un ambulatorio in cui un medico di famiglia visita gratuitamente i membri della cooperativa e le loro famiglie. Oppure, ancora, quando ci informano che hanno creato un sistema per creare compost con le bucce del caffè, con cui fertilizzare naturalmente i terreni. Questo ci fa capire chi siamo e dove vogliamo andare. Ogni tanto occorre fermarsi, andare a visitare le persone che coltivano il caffè, che si sporcano le mani e che sudano nei campi. Ogni tanto occorre staccarsi dalle scrivanie, dagli schermi. In tal modo è molto più facile vedere la strada che vogliamo percorrere e i valori su cui vogliamo fondare la nostra attività.

mount, requiring a commitment to nurturing relationships even in the face of challenges such as crop variations or market conditions. Creating and maintaining serious, transparent, and enduring relationships between roasters and farmers is far from easy, as individual interests



may often overshadow collective interests, sacrificing the future for immediate gains.

Despite the myriad challenges, nothing brings us greater joy than learning that a cooperative we've collaborated with for years has built a school for farmers' children or a clinic where a family doctor provides free medical consultations to cooperative members and their families. Or when we hear about initiatives like creating compost from coffee husks to naturally fertilize the soil. These instances remind us of who we are and where we want to go. Occasionally, it's necessary to pause, visit the people who cultivate coffee, get our hands dirty, and experience the fields firsthand. Taking a break from desks and screens makes it easier to see the path we want to tread and the values on which we want to build our business.



“we nourish our mother earth to har- vest happi- ness”

28

Sierra Nevada de Santa Marta
Arhuaco people





Pascucci Specialty Coffee



Cup of Excellence è il più prestigioso premio che possa ottenere un caffè di qualità. Il livello di controllo a cui una tazza deve sottoporsi è impareggiabile ovunque nel settore del caffè. I vincitori Cup of Excellence sono testati almeno 5 volte (la 'Top 10' viene testata di nuovo) durante la competizione che dura tre settimane.

Durante questo processo di selezione migliaia di tazze sono assaggiate e valutate in base alle loro caratteristiche esemplari. I prezzi che questi caffè ricevono all'asta hanno battuto tutti i record e dimostrano che c'è una grande richiesta di questi eccezionali caffè di provenienza identificata.

Caffè Pascucci partecipa da alcuni anni alle aste aggiudicandosi preziosi lotti di Cup of Excellence.

Dai profumati Costa Rica ai pregiati chicchi dell'Honduras. Questi caffè mostrano pienamente le loro qualità se estratti attraverso sistemi che ne conservano ed esaltano le caratteristiche organolettiche.

Cup of Excellence is the most prestigious award given to a fine quality coffee. The level of scrutiny that Cup of Excellence coffees undergo is unmatched anywhere in the coffee industry. All of the Cup of Excellence award winners are cupped at least 5 times (the 'Top 10' are cupped again) during the 3-week competition.

During this selection process, thousands of cups are evaluated, tasted and scored based on their exemplary characteristics. The prices that these winnings coffees receive at auction have broken records and proven that there is a huge demand for these exceptional coffees of identified origin.

Caffè Pascucci has participated in auctions for some years, winning precious Cup of Excellence lots.

From the fragrant Costa Rica to the fine beans of Honduras. These coffees fully show their qualities if extracted through systems that preserve and enhance their organoleptic characteristics.



Caffè Pascucci

COLOMBIA - MOKKA NATURAL HAWAII

NATURALMOKA

Fattoria / Farm: Hawaii

Città / City: Sasaima_Regione / Region: Cundinamarca

Altitudine / Altitude: 1450 - 1530 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: intenso, prugne, cacao, noci, vaniglia e frutti rossi / intense, plums, cocoa, nuts, vanilla and red fruits. GUSTO E RETROGUSTO / TASTE AND AFTERTASTE: noce moscata, vaniglia, frutti rossi, cioccolato, acidità di agrumi, corpo denso, retrogusto lungo e complesso con note dolci e nocciolate / nutmeg, vanilla, red fruits, chocolate, citrus acidity, dense body, long and complex aftertaste with sweet and nutty notes.

COLOMBIA - SUDAN RUME LAS MARGARITAS

WASHED SUDAN RUME

Fattoria / Farm: Las Margaritas

Città / City: Caicedonia_Regione / Region: Valle del Cauca

Altitudine / Altitude: 1780 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: frutti rossi, cioccolato bianco, mango, torrone, cardamomo / red fruits, white chocolate, mango, nougat, cardamom. GUSTO E RETROGUSTO / TASTE AND AFTERTASTE: riccamente dolce, citronella, bergamotto, vaniglia, chiodi di garofano dolci, acidità malica, corpo cremoso / richly sweet, lemongrass, bergamot, vanilla, sweet cloves, malic acidity, creamy body.

COLOMBIA - NATURAL X.O. POTOSI

NATURAL SAN JUAN

Fattoria / Farm: Potosi

Città / City: Caicedonia_Regione / Region: Valle del Cauca

Altitudine / Altitude: 1600-2000 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: liquirizia, fruttato, frutti di bosco / liquorice, fruity, berries. GUSTO E RETROGUSTO / TASTE AND AFTERTASTE: liquirizia, ananas, corpo denso, / liquorice, pineapple, dense body. Acidità / Acidity: malica / malic

ETIOPIA - 90+ GEORGE BATCH#2 MAKERS SERIES 3

Fattoria / Farm: Magokoro

Città / City: Shakiso_Regione / Region: Guji - Oromia

Altitudine / Altitude: 1800-2300 m s.l.m. / masl

Processo / Processing system:

Fermentato e asciugato in ciliegia / Fermented and dried in cherry

AROMA / FLAVOR: intenso, ciliegia matura, cioccolato, marmellata di more, citronella, acidità speziata / intense, ripe cherry, chocolate, blackberry jam, lemongrass, zingy acidity

ETIOPIA - WORKA CHELCHELE _ 88.00

NATURALGURUME

Tracon Chelchele station_Agricoltore / Farmer: Ashenafi Halie

Città / City: Gedeb_Regione / Region: Gedeo

Altitudine / Altitude: 2029 m s.l.m. / masl

ETIOPIA - GORA KONE _ 88.00

WASHED M.KED HERLOOM

Gora Kone Washing Station_Agricoltore / Farmer: Bogale Wako

Città / City: Nensebo_Regione / Region: Sidamo

Altitudine / Altitude: 1950-2045 m s.l.m. / masl

BURUNDI - KAWASILI KIVUVUMA TROPICAL _ 89.00

NATURALMBRZI

Fattoria / Farm: Kawasili

Agronomo / agronomist: Diane Nsengiyumva

Città / City: Gahombo_Regione / Region: Kayanza

Altitudine / Altitude: 1735 m s.l.m./masl

AROMA / FLAVOR: Marmellata, vinoso, propoli, miele, melone / Jam, winey, propolis, honey, melon. GUSTO / FLAVOR: Rum invecchiato, mango, cheesecake, complesso e rotondo a tutte le temperature, miele, cedro, amarena, tabacco, melassa, sciroppo d'acero / aged rum, mango, cheesecake, complex and round throughout temperatures, honey, cedar, tart cherry, tobacco, molasses, maple syrup. Acidità / Acidity: Acidità tropicale, multidimensionale / Tropical like acidity, multidimensional Corpo / Body: Corposo / High bodied

YEMEN - ABDULWALI ABADI _ 89.75

NATURALUDANI

Agricoltore / Farmer: Abdulwali Abadi

Città / City: Kuraba_Regione / Region: Anis

Altitudine / Altitude: 2150 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: Elegante, complesso / Elegant, complex GUSTO / flavor: Rosa canina, mirtillo rosso, miele, albicocca, spezie dolci e agrumi / Rosehip, Cranberry, Honey, Apricot, Sweet Spice and Citrus. Acidità / Acidity: Complessa, strutturata / Structured, complex Corpo / Body: Leggero, simile al tè / Light, tea-like

HAITI - COCANO

NATURALTYPICA

Fattoria / Farm: Cooperativa Cocano / Cocano Cooperative

Città / City: Port de Paix_Regione / Region: Nord Ouest

Altitudine / Altitude: 700-1000 m s.l.m. / masl

AROMA: Morbido, delicato / Soft, delicate GUSTO / FLAVOR: Pieno, dolce, equilibrato / Full, sweet, balanced. Acidità / Acidity: Medio bassa / Medium low Corpo / Body: rotondo, medio / round, medium

GUATEMALA - EL BOSQUE ANAEROBIC

WASHED PACHE / CAJAL / CAJURRA

Fattoria / Farm: Cooperativa Nueva Esperanza del Bosque

Città / City: Santa Cruz Naranjo_Regione / Region: Santa Rosa

Altitudine / Altitude: 1500-1600 m s.l.m. / masl

AROMA: Frutta matura, tropicale, mango, pistacchio, cannella, Mon Chéri / Ripe fruit, tropical fruit, mango, pistachio, cinnamon, Mon Chéri GUSTO / FLAVOR: Propoli, sciropposo, dolce, succoso, rotondo / Propolis, syrupy, sweet, juicy, round. Acidità / Acidity: elegante, delicata / Elegant, delicate Corpo / Body: rotondo / round

COLOMBIA - SANTUARIO CAMPO HERMOSO _ 89-90

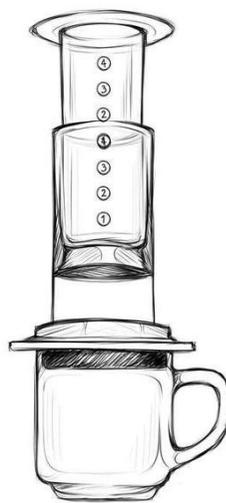
BLACK HONEY GESHA

Agricoltore / Farmer: Edwin Noreña - Santuario Project Campo Hermoso

Città / City: Circasia_Regione / Region: Quindio_Altitudine / Altitude: 1850-2000 m s.l.m. / masl

NOTE / CUPPING NOTES: Mango, Albicocca, Caramello, Floreale, Frutti Tropicali / Mango, Apricot, Caramel, Floral, Tropical Fruits

SPECIALTY COFFEE - CAFFE PASCUCCI





COSTA RICA - EL TRAPICHE

88.14

WASHED CATUAÍ

Agricoltore / Farmer: Gelbert Narajo Vargas

Città / City: León Cortés Llano Bonito_Regione / Region: Tarrazú

Altitudine / Altitude: 1900 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: pesche e crema, albicocca, caramello, cioccolato al latte, zucchero di canna, melata, canna da zucchero, pera / peaches and cream, apricot, caramel, milk chocolate, brown sugar, honeydew, sugar cane, pear. Acidità / Acidity: citrico, arancia, agrumato, complesso / citric, orange, zesty, complex



NICARAGUA - LAS BRUMAS

88.67

WASHED PACAMARA

Agricoltore / Farmer: Rina Liseth Paguaga Buitrago

Città / City: San Fernando_Regione / Region: Nueva Segovia

Altitudine / Altitude: 1450 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: grappa di albicocca, rosa tea, cioccolato bianco, arancia rossa, mandorle, fico, vaniglia, miele in favi, caramello / apricot brandy, tea rose, white chocolate, blood orange, almonds fig, vanilla, honeycomb, caramel. Acidità / Acidity: limone dolce, mela, acidità della mela rossa, pesca, equilibrato / sweet lemon, apple, red apple acidity, peach, balanced Altro / Other: cremoso, succoso, rotondo, dolce, miele, cereali, elegante, delicato, finale succoso / creamy juicy, round, sweet honey cereal, elegant, delicate, juicy finish



HONDURAS - EL ESPEJO

90.42

WASHED PACAS

Agricoltore / Farmer: Fredy Leonel Castellanos Hernandez

Città / City: Las Vegas_Regione / Region: Santa Bárbara

AROMA / FLAVOR: miele, mora, frutta secca, albicocca, gelsomino, guava, sambuco, uva, pompelmo / honey, blackberry, dried fruit, apricot, jasmine, guava, elderberry, grape, grapefruit. Acidità / Acidity: complesso, vibrante, succoso, brillante / complex, vibrant, juicy, sparkling. Altro / Other: multidimensionale, a strati, vellutato, finale dolce, limpido / multi-dimensional, layered, silky, sweet finish, clarity



RUANDA - CAFERWA GAFUNZO/GISHUGI (II)

86.59

WASHED BOURBON & TYPICA

Agricoltore / Farmer: Faustin Mbundu

Città / City: Shangi, Nyamasheke_Regione / Region: Western

Altitudine / Altitude: 1700-2100 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: Mela matura, caramello, pesca, prugna, vaniglia, limone, uva bianca. / Ripe apple, caramel, peach, plum, vanilla, lemon, white grape. Acidità / Acidity: Citrica, equilibrata, delicata / Citric, balanced, subtle. Altro / Other: Ben bilanciato, dolcezza e acidità / Well-balanced, sweet and acidity



EL SALVADOR - HAMBURGO-NEJAPA

89.96

WASHED BOURBÓN

Agricoltore / Farmer: Gloria Mercedes Rodriguez Fontan

Città / City: Ahuachapan_Regione / Region: Apaneca

Altitudine / Altitude: 1500 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: cioccolato bianco, nocciola, caramello, pane dolce, zucchero di canna, uva rossa, gelsomino, frutta secca / white chocolate, hazelnut, caramel, sweet bread, brown sugar, red grapes, jasmine, stone fruit. Altro / Other: cioccolato fondente, confettura di lamponi, molto pronunciato, articolato, persistente, succoso e dolce / dark chocolate, raspberry jam, well pronounced, articulated, all day long, juicy and sweet, long finish



PERÙ - SAN PEDRO EL SHIMIR

90.48

WASHED CATUARRA / BOURBÓN

Agricoltore / Farmer: Fredy Bermeo Guevara

Città / City: San Ignacio_Regione / Region: Cajamarca

Altitudine / Altitude: 1800 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: pesca, vaniglia, frutti rossi, cola, ciliegie, uva, vino bianco, fico, cioccolato fondente, vino rosso, Moscato, fragola, frutta in umido, litchi, pesca, pesca nettarina, ananas, ribes nero / peach, vanilla, red fruits, cola, cherry coke, grape, white wine, fig, dark chocolate, red wine, Muscat, strawberry, stewed fruit, lychee, peach, nectarine, pineapple, black currant. Altro / Other: setoso, trasparente, scorza di limone, burroso, vellutato, succoso, arancia, caramella, succo di limone, corpo rotondo, caramello / silky, transparent, lemon peel, buttery, velvety, juicy, orange, candy, lemon juice, round body, caramel



COSTA RICA - LA UNION

90.59

NATURAL VILLA SARCHI

Agricoltore / Farmer: Maria Elena Camacho Morales

Città / City: San Ramon_Regione / Region: San Rafael

Altitudine / Altitude: 1500 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: gelso, mango, mandarino, albicocca, pesca, litchi, ribes nero, pompelmo, lampone / mulberry, mango, tangerine, apricot, peach, lychee, black currant, grapefruit, raspberry. Acidità / Acidity: malica, arancio, limone, succoso, pulito, raffinato / malic, orange, lemon, juicy, clean, refined Altro / Other: cacao nel finale, molto dolce, finale lungo e dolce, vellutato, multidimensionale / cocoa finish, very sweet, long sweet finish, velvety mouthfeel, multidimensional



COLOMBIA - EL CAIRO

90.85

WASHED CATUARRA / COLOMBIA / TYPICA

Agricoltore / Farmer: Eiver Leonardo Gomez Melo

Città / City: Consaca_Regione / Region: Nariño

Altitudine / Altitude: 2200 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: Lime succoso, ananas, zucchero di canna, amarena, litchi, mora, albicocca, mela / Juicy lime, pineapple, brown sugar, black cherry, lychee, blackberry, apricot, apple. Acidità / Acidity: Malica, frizzante, agrumata / Malic, sparkling, citrus Altro / Other: Denso, nettare, equilibrato, succoso, gommoso, setoso, sciropposo, cristallino / Heavy, nectar, balanced, juicy, chewy, silky, syrupy, crystal clear



BRASILE - CHÁCARA VISTA ALEGRE

91.35

NATURAL CATUAÍ 144

Agricoltore / Farmer: José Renato Rodrigues Alves

Città / City: Piatã - BA_Regione / Region: Chapada Diamantina

Altitudine / Altitude: 1268 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: vaniglia, pesca, mela rossa, moscato, melone, guava, pera cinese, albicocca, lampone, mirtillo, miele, cardamomo, fico e prugna, cremoso / Vanilla, peach, red apple, muscat, melon, guava, chinese pear, apricot, raspberry, blueberry, honey, honey dew melon, cardomom, fig and prune, creamy. Acidità / Acidity: delicata, limpida, ananas, lattica, rosa canina / delicate, clear, pineapple, lactic, rosehip. Altro / Other: viscoso, morbido, elegante, ben equilibrato / thick, smooth, elegant, well balanced.



PERÙ - EL LAUREL

88.96

WASHED CATUARRA / BOURBÓN

Agricoltore / Farmer: Jhonner Jhasson Chinguel Morales

Città / City: San Ignacio_Regione / Region: Cajamarca

Altitudine / Altitude: 1800 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: Gelsomino, Pesca, Zucchero di Canna, Floreale, Mirtillo, Mela Verde, Miele, Limone, Uvetta / Jasmine, Peach, Brown Sugar, Floral, Blueberry, Green Apple, Honey, Lemon, Raisin. Acidità / Acidity: acido malico, acido citrico, complesso, multi dimensionale acido tartarico / malic acid, citric acid, complex, multi dimensional, tartaric acid. Globale / Overall: setoso, tè nero, elegante, succoso, persistente, ciliegia matura, rotondo / silky, black tea, elegant, juicy, lingering, ripe cherry, round



EL SALVADOR - SANTA ROSA

90.36

NATURAL HONEY PACAMARA

Agricoltore / Farmer: J.Raul Rivera, S.A. De C.V.

Giurisdizione / Jurisdiction: San Ignacio_Canton: Santa Rosa

Altitudine / Altitude: 1550 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: te nero, amarena, floreale, ibisco, mandorla, cassis, mango, albicocca, kiwi, noce moscata / black tea, wild cherries, floral, hibiscus, almond, cassis, mango, apricot, kiwi, nutmeg



BRASILE - FAZENDA TIJUCO

91.41

NATURAL CATUAÍ 144

Agricoltore / Farmer: Antonio Rigno de Oliveira Filho

Città / City: Piatã_Regione / Region: Chapada Diamantina

Altitudine / Altitude: 1268 m s.l.m. / masl

AROMA / FLAVOR: Caramello, limone e lime, papaya, floreale, miele, mango, frutto della passione, pesca, ananas, lampone, albicocca, frutti di bosco / caramel, lemon & lime, papaya, floral, honey, mango, passion fruit, peach, pineapple, raspberry, apricot, berry





34



Caffè Pascucci

Come evolve lo Specialty

I grandi caffè, rimangono tali. Come per i grandi vini, se conservati nel modo giusto, le nuance non invertono la rotta verso il decadimento totale e l'ossidazione. Cambiano, maturano, si diversificano. Il magazzino del caffè crudo della Caffè Pascucci di Monte Cerignone, scavato all'interno di una collina argillosa, è il luogo ideale per maturare i caffè Specialty che hanno minor rotazione. Questi vengono conservati sottovuoto ad una temperatura naturalmente costante che oscilla dai 10 ai 20 gradi, ed una umidità sempre dal 50 al 60%.

3 sono le cose da considerare quando parliamo di maturazione, invecchiamento o ossidazione (sinonimi, ma in termini di aroma e flavour quando parliamo di assaggio del caffè, per niente simili):

umidità
water activity
densità

trattasi di quantità dell'acqua all'interno del caffè, del suo movimento tra le particelle, e la quantità di componenti organiche che andremo a trasformare durante la tostatura.

Quando il caffè è fresco, raccolto da poco, troviamo una grande quantità di questi elementi, che naturalmente declinano con il passare del tempo, come per qualsiasi cibo. Tuttavia questo decadimento, se prevenuto e limitato, può risultare in una trasformazione delle caratteristiche.

Dal 2012 ad oggi abbiamo collezionato tante perle da diversi paesi produttori. Principalmente partecipando alle aste Cup of Excellence, o direttamente dai produttori. Molti lotti sono terminati, altri sono custoditi sottovuoto nel nostro magazzino.

Ne abbiamo tostati alcuni ed abbiamo comparato le loro qualità attuali.

Sono ancora caffè eccezionali, caffè adatti al palato di tutti. L'approccio a questi tipi di caffè infatti deve essere delicato, elegante. Pensiamo che il consumatore debba sempre più spesso entrare in confidenza con i caffè Specialty, consumandoli quotidianamente, per comprenderne la biodiversità e la relazione tra il gusto, l'aroma ed il lavoro in piantagione.

Ecco quindi, a seguire, alcuni dei nostri caffè eccezionali, ad oggi, come sono maturati. Come si presentavano appena acquistati l'avete letto nelle pagine precedenti.

Li trovate tutti sul nostro sito www.pascucci.it

Great coffees, remain so. As with great wines, if stored in the right way, the nuances do not reverse the course towards total decay and oxidation. They change, mature, diversify. The raw coffee warehouse of Caffè Pascucci in Montecerignone is the ideal place to mature specialty coffees that have less rotation. Since it's dug inside a clayey hill, they are preserved under vacuum at a naturally constant temperature ranging from 10 to 20 degrees, and a humidity always between 50 and 60%.

There are 3 things to consider when we talk about maturation, aging or oxidation (synonymous, but in terms of aroma and flavor when we talk about tasting coffee, not at all similar):



How the Specialty Evolves

humidity
water activity
density

these are the quantity of water inside the coffee, its movement between the particles, and the quantity of organic components that we will transform during roasting.

When the coffee is fresh, recently harvested, we find a large quantity of these elements, which naturally decline with time, as with any food. However, this decay, if prevented and limited, can result in a transformation of characteristics.

From 2012 we have collected many pearls from different producing countries. Mainly by participating in the Cup of Excellence auctions, or directly from the producers. Many batches are finished, others are kept vacuum-packed in our warehouse.

We roasted some of them and compared their current qualities. They are still exceptional coffees, coffees suitable for everyone's palate. In fact, the approach to these types of coffee must be delicate and elegant. We think that consumers should increasingly become familiar with specialty coffees, consuming them daily, to understand their biodiversity and the relationship between taste, aroma and work on the plantation.

Here, then, are some of our exceptional coffees as they have matured to date. How they looked as soon as they were purchased you have read on the previous pages.

You can find them all on our website www.pascucci.it



Caffè: Brasile Chacara Vista Alegre

Fragrance: pane tostato, burro, caramello, vaniglia / toasted bread, butter, caramel, vanilla

Aroma: caramello, vaniglia / caramel, vanilla

Flavour: burro, pane fresco, caramello / butter, fresh bread, caramel

Aftertaste: zucchero di canna, caramello, macadamia / cane sugar, caramel, macadamia nuts

Sweetness: media, brioches / medium, croissant like

Acidity: malica / malic

Mouthfeel: medio, rotondo, avvolgente / medium, round, enveloping



Caffè: Colombia El Cairo

Fragrance: crema pasticcera, vaniglia, prugna gialla/chantilly, vanilla, yellow plum

Aroma: mela verde, zucchero di canna/green apple, cane sugar

Flavour: mela verde, pane fresco / green apple, fresh bread

Aftertaste: zucchero moscovado, pane fresco / moscovado sugar, fresh bread

Sweetness: media, della frutta / medium, fruity like

Acidity: citrica / citric

Mouthfeel: medio basso / medium low

Caffè: Perù San Pedro El Shimir

Fragrance: fiore del caffè, brioches / coffee flower, croissant

Aroma: cannella, mandorla, brioches / cinnamon, almond, croissant

Flavour: frutta rossa, mela rossa / red fruits, red apple

Aftertaste: mela verde, noce / green apple, walnut

Sweetness: media, della frutta secca / medium, nutty like

Acidity: malica/citrica / malic-citric

Mouthfeel: alto, avvolgente / high, enveloping



Caffè: Etiopia Gora Kone

Fragrance: fiore del caffè, bergamotto, te nero / coffee flower, bergamot, black tea

Aroma: Earl gray, te nero,

gelsomini / earl gray tea, black tea, jasmine

Flavour: bergamotto, te nero al gelsomino / bergamot, jasmine black tea

Aftertaste: te nero, ribes / black tea, currant

Sweetness: alta, tea like / high tea like

Acidity: malica/citrica, bergamotto / malic-citric, bergamot

Mouthfeel: alto, rotondo / high round



Caffè: Costa Rica La Union

Fragrance: legno di sandalo, buccia di agrumi / sandal wood, zest

Aroma: ciliegia del caffè, more / coffee cherry, blackcurrant

Flavour: te verde, pompelmo, gelsomino / green tea, grapefruit, jasmine

Aftertaste: mandarino, pompelmo / mandarin, grapefruit

Sweetness: bassa, citrica like / low citric like

Acidity: citrica / citric

Mouthfeel: basso ma avvolgente, arancio maturo / low but enveloping, ripe orange

Caffè: Yemen

Fragrance: noce, noce moscata, pane fresco / walnut, clove, fresh bread

Aroma: miele, burro di arachidi, pane fresco / honey,



panut butter, fresh bread

Flavour: miele, pane imburato, noce, te nero / honey, buttered bread, walnut, black tea

Aftertaste: noce moscata, te nero / clove, black tea

Sweetness: media, tea like / medium, tea like

Acidity: citrica / citric

Mouthfeel: alta, rotonda / high round

Caffè: Etiopia Worka Kelchele

Fragrance: te verde, bergamotto, mandarino / green tea, bergamot, mandarin

Aroma: buccia di agrumi, fiore del caffè, bergamotto / zest, coffee flower, bergamot

Flavour: marmellata di ciliegie, ciliegie, crema di mandorle / cherry marmelade, cherry, almond cream

Aftertaste: macadamia, marmellata rossa / macadamia nuts, red marmelade

Sweetness: alta, "marmelade" like / high marmelade like

Acidity: malica/malic

Mouthfeel: alto, rotondo e avvolgente / high round and enveloping





Honduras

COAGRICSAL

La **Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada** (COAGRICSAL) è un'organizzazione di piccoli agricoltori. E' situata nella parte occidentale dell'Honduras a La Entrada Copán, fondata nel 1995 con 32 soci, riunisce attualmente circa 3000 piccoli produttori di diversi settori, principalmente caffè ma anche cacao e pepe.

COAGRICSAL opera attraverso gruppi di soci locali in 7 dipartimenti del paese che sono: Santa Barbara, Copán, Ocotepeque, Lempira, Intibuca, Tagli, Francisco Morazan.

L'obiettivo di COAGRICSAL è quello di supportare i piccoli produttori dell'Honduras occidentale nella formazione, nel finanziamento, nella produzione, nella lavorazione e nell'esportazione di caffè, cacao e altri prodotti di qualità, con processi ambientalmente sostenibili ed in grado di contribuire alla crescita economica e sociale delle famiglie honduregne.

Questa la **carta dei valori** che ogni socio si impegna a rispettare e far rispettare:

Solidarietà: siamo uniti e ci sosteniamo a vicenda.

Equità e giustizia: forniamo un trattamento giusto ed equo a tutte le parti interessate.

Trasparenza e onestà: siamo sinceri e veritieri nel nostro modo di essere e di agire.

Responsabilità: rispettiamo i doveri e i diritti che ci competono in qualità di soci della cooperativa.

COAGRICSAL

The **Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada** (COAGRICSAL) is an organisation of small farmers. It is located in the western part of Honduras in La Entrada Copán. Founded in 1995 with 32 members, it currently brings together around 3000 small producers from different sectors, mainly coffee but also cocoa and pepper.

COAGRICSAL operates through local member groups in 7 departments of the country which are: Santa Barbara, Copán, Ocotepeque, Lempira, Intibuca, Tagli, Francisco Morazan.

The objective of COAGRICSAL is to support small producers in western Honduras in training, financing, producing, processing and exporting coffee, cocoa and other quality products, with processes that are environmentally sustainable and able to contribute to the economic and social growth of Honduran families.



Efficienza: facciamo le cose nel migliore dei modi, sfruttando al massimo le nostre risorse.

Responsabilità ambientale: proteggiamo e conserviamo le risorse naturali.

Nella ricerca di una sempre maggiore qualità e costanza del caffè prodotto, COAGRICSAL si è dotata, nella sua sede principale de La Entrada, di un *beneficio húmedo* con due moduli separati per il processo di caffè organico e per il processo di caffè convenzionale, ciascuno dei quali ha la capacità di 200qq (circa 90ql) di drupa all'ora. Inoltre, nelle zone di maggior produzione, El Corozal, Trinidad Santa Barbara e Los Caminos, Santa Cruz deYojoa Cortés, ha realizzato due centri di raccolta che permettono la costante e rapida movimentazione del prodotto. A completamento del processo, 8 essiccatoi tipo guardiola, "alimentati" quasi totalmente dal pergamino stesso, garantiscono omogeneità dell'essiccazione e l'assenza di contaminazioni esterne di qualunque tipo. COAGRICSAL è una cooperativa con responsabilità sociale e ambientale e, oltre al supporto ai produttori e alla creazione di posti di lavoro, contribuisce allo sviluppo di progetti sociali come:

- Accesso stradale per le comunità più isolate;
- Realizzazione di Centri Comunitari per le riunioni e le attività (feste comprese) della comunità;
- Progetti per l'acqua potabile;
- Manutenzione delle scuole;
- Progetti di riforestazione attraverso la donazione di piante alle comunità.

This is the **charter of values** that every member undertakes to respect and enforce:

Solidarity: we stand together and support each other.

Fairness and justice: we provide fair and equitable treatment to all stakeholders.

Transparency and honesty: we are sincere and truthful in our way of being and acting.

Responsibility: we respect our duties and rights as members of the cooperative.

Efficiency: we do things in the best possible way, making the most of our resources.

Environmental responsibility: we protect and conserve natural resources.

In the quest for ever greater quality and consistency of the coffee produced, COAGRICSAL has equipped itself at its main site in La Entrada with a *beneficio húmedo* with two separate modules for the organic coffee process and the conventional coffee process, each with a capacity of 200qq (about 90ql) of drupe per hour. In addition, in the major production areas, El Corozal, Trinidad Santa Barbara and Los Caminos, Santa Cruz deYojoa Cortés, has set up two collection centres that allow constant and rapid handling of the product. To complete the process, 8 guardhouse-type dryers, 'fed' almost entirely by the parchment itself, guarantee homogeneity of drying and the absence of external contamination of any kind.

COAGRICSAL is a cooperative with social and environmental responsibility and, in addition to supporting producers and

creating jobs, contributes to the development of social projects such as:

- Road access for the most isolated communities;
- Creation of Community Centres for community meetings and activities (including festivals);
- Drinking water projects;
- School maintenance;
- Reforestation projects through the donation of plants to communities.

BEO

The **Beneficio de Exportación de Occidente** was founded in 2010 on the initiative of 3 cooperatives of small producers, who, having the desire and vision to create their own export channel, decided to ally themselves by founding **BEO**, the three cooperatives are: **Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada (COAGRICSAL)**, **Cooperativa Cafetalera Ecológica Fraternidad Limitada (CAFEL)** and **Cooperativa de Productores de Café La Encarnacion Limitada (COPROCAEL)**, located in the departments of Santa Bárbara, Copán, Lempira and Ocotepeque.

BEO

Il **Beneficio de Exportación de Occidente** nasce nel 2010 su iniziativa di 3 cooperative di piccoli produttori, che, avendo il desiderio e la visione di realizzare un proprio canale di esportazione, decidono di allearsi fondando **BEO**, le tre cooperative sono: **Cooperativa Agrícola Cafetalera San Antonio Limitada (COAGRICSAL)**, **Cooperativa Cafetalera Ecológica Fraternidad Limitada (CAFEL)** e **Cooperativa de Productores de Café La Encarnacion Limitada (COPROCAEL)**, situate nei dipartimenti di Santa Bárbara, Copán, Lempira e Ocotepeque.

Nel tempo BEO ha ampliato le proprie attività in modo tale da investire in un impianto di lavorazione del caffè (Beneficio seco) con tecnologia all'avanguardia, che consente un sistema di classificazione continuo che inizia con la pre-pulitura o separazione di materiali estranei prima che il caffè venga decorticato; quindi, inizia il processo di classificazione per dimensione, densità e colore.

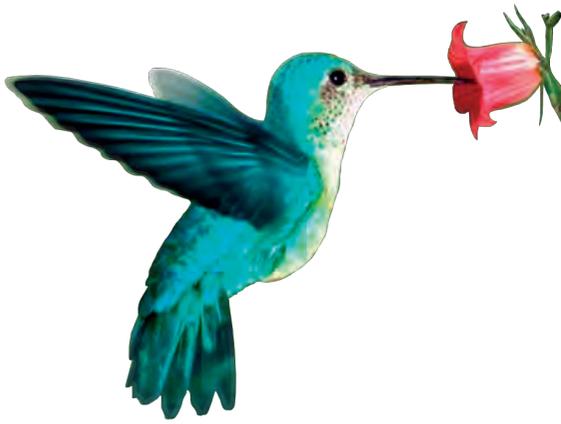
Non poteva mancare infine il laboratorio di cupping, dotato di tutte le attrezzature professionali necessarie per effettuare un'analisi precisa dei caffè e identificarne le caratteristiche e la qualità. Nel laboratorio vengono effettuate: analisi fisica (caffè verde); analisi di tostatura (caffè tostato); analisi sensoriale (degustazione).



Un café
y un amor...



...Calientes,
por favor!



Over time, BEO has expanded its activities to invest in a coffee processing plant (Beneficio seco) with state-of-the-art technology, which allows for a continuous grading system that starts with pre-cleaning or separation of foreign materials before the coffee is decorticated; then, the grading process by size, density and colour begins.

Last but not least, there is the cupping laboratory, which is equipped with all the necessary professional equipment to perform a precise analysis of the coffees and identify their characteristics and quality. The laboratory performs: physical analysis (green coffee); roasting analysis (roasted coffee); sensory analysis (tasting).

BEO, while offering its services to anyone, promotes the image of its member cooperatives, through its coffee, by searching the market for strategies that guarantee the improvement of the quality of life of each of the cooperatives' member coffee-producing families, through training projects, visits by field technicians, international tastings and samplings, health and

BEO, pur offrendo i suoi servizi a chiunque, promuove l'immagine delle cooperative associate, attraverso il suo caffè, ricercando sul mercato strategie che garantiscano il miglioramento della qualità della vita di ciascuna famiglia di produttori di caffè associata a ciascuna delle cooperative, attraverso progetti di formazione, visite di tecnici sul campo, degustazioni e assaggi internazionali, progetti sanitari ed educativi nelle loro comunità e tutela dell'ambiente.

CAFFÈ PASCUCCI E SHADHILLY

Caffè Pascucci e Shadhilly collaborano ormai da tanti anni e condividono la passione per il commercio equo e solidale realizzato mediante rapporti diretti con coltivatori e produttori di caffè verde. I progetti che abbiamo condiviso durante gli anni riguardano la collaborazione con diverse cooperative situate in Guatemala, Haiti, India. Tutto il caffè importato da Shadhilly viene prodotto seguendo i principi e i valori del Commercio Equo e Solidale:

- Garanzia di un **PREZZO EQUO** ai produttori
- Assenza assoluta di **SFRUTTAMENTO MINORILE**
- **PREFINANZIAMENTO** per rispondere alle esigenze di produzione
- Sostegno all'**AUTOSVILUPPO** economico e sociale
- **RISPETTO** dell'ambiente e delle risorse naturali

Dal 2021 Shadhilly ha iniziato ad importare caffè verde anche dall'Honduras. La relazione con la comunità dei produttori honduregni si è consolidata nel settembre 2022, in occasione del viaggio organizzato da Shadhilly, che in quell'occasione ha visitato varie realtà, tra cui Coagricsal e Beo. Caffè Pascucci ha da subito sposato anche questo nuovo progetto acquistando i caffè convenzionali e biologici prodotti sia con metodo Naturale che Lavato dalla Cooperativa Coagricsal ed esportati dalla BEO.

educational projects in their communities, and environmental protection.

CAFFÈ PASCUCCI AND SHADHILLY

Caffè Pascucci and Shadhilly have been collaborating for many years now and share a passion for fair trade realised through direct relationships with green coffee farmers and producers. The projects we have shared over the years involve collaboration with various cooperatives in Guatemala, Haiti, and India. All the coffee imported by Shadhilly is produced according to Fair Trade principles and values:

- Guarantee of a fair price to the producers
- Absolute absence of **MINORITY EXPLOITATION**
- **PREFINANCING** to meet production needs
- Support for economic and social **SELF-DISCOVERY**
- **RESPECT** for the environment and natural resources

Since 2021, Shadhilly has also started importing green coffee from Honduras. The relationship with the community of Honduran producers was consolidated in September 2022, on the occasion of a trip organised by Shadhilly, which on that occasion visited various realities, including Coagricsal and Beo. Caffè Pascucci has also immediately embraced this new project, buying conventional and organic coffees produced both with the Natural and Washed method by the Coagricsal Cooperative and exported by BEO.



11 domande

- 1 - Presentati: in quale shop lavori?
- 2 - Da quanto tempo?
- 3 - Come sei entrato nel mondo del caffè e cosa ti ha ispirato a diventare barista?
- 4 - Come sei entrato in contatto con la realtà di Caffè Pascucci?
- 5 - Quali sfide incontri e quali soddisfazioni ottieni lavorando come barista in un Caffè Pascucci?
- 6 - Come credi che l'esperienza di lavorare in una catena come Caffè Pascucci ti differenzi da altri baristi?
- 7 - Quali aspetti della filosofia di Caffè Pascucci trovi più stimolanti nel tuo lavoro quotidiano?
- 8 - In che modo la formazione fornita da Caffè Pascucci ti ha aiutato a crescere professionalmente?
- 9 - C'è un aneddoto divertente o curioso che ti è capitato lavorando come barista?
- 10 - Qual è il segreto per un caffè espresso perfetto?
- 11 - Che consigli daresti a chi vuole intraprendere la carriera di barista?



Nicholas Lastella

1: Salve a tutti, sono Nicholas Lastella e lavoro al Caffè Pascucci di Rimini Centro.

2: Lavoro per questa azienda da tre anni.

3/4: Sono entrato nel mondo del caffè per curiosità e approfondimento personale, dato che venivo dal mondo della cocktaileria sentivo il bisogno di approfondire questo campo a me sconosciuto. Ed è arrivato Caffè Pascucci.

5: Beh di sfide c'è ne sono diverse, forse la più importate è tenere un servizio di alto livello ogni giorno, per il bene della clientela; vederli soddisfatti ripaga di tutto.

6: Lavorare in Caffè Pascucci ti differenzia perché ti mette a confronto con menu, ricette e preparazioni non ordinarie nei comuni bar, questo aumenta il proprio bagaglio di esperienze.

7: La passione e la cura per il caffè, è sicuramente una filosofia che mi attrae.

8: La formazione in Pascucci è molto ampia, personalmente mi ha aiutato sia nelle basi, sia nello sviluppare skill e conoscenze più avanzate.

9: Durante il raduno nazionale degli alpini a Rimini, insieme ai miei colleghi abbiamo passato tre stupendi giorni di lavoro.

10: Una buona miscela e le capacità del barista sono importati per un espresso perfetto.

11: Il consiglio che posso dare è quello di studiare, appassionarsi, incuriosirsi, provare e sbagliare, questo non è solo un lavoro ma molto di più, sta a noi capire fino a che punto.



Joy

1: Mi chiamo Joy, ho 24 anni. Sono nata nelle Filippine e sono qui in Italia da 9 anni. Lavoro da Pascucci a Milano di fronte alla stazione.

2: Lavoro da un anno e otto mesi.

3: 5 anni fa con il mio primo lavoro in un bar mi sono avvicinata al mondo della caffetteria.

4: Tramite un'amica che lavorava all'interno di Pascucci Centrale.

5: Giorno dopo giorno relazionandomi con i clienti e scoprendo il mondo del caffè mi accorgo che sta diventando la mia passione.

6: Poter vivere della mia passione e giorno dopo giorno imparare qualcosa di nuovo che mi arricchisce come persona e barista.

7: Pascucci è una azienda che può formarti e farti crescere nel mondo della caffetteria facendoti fare esperienze anche al di fuori del posto di lavoro.

8: Facendo vari corsi organizzati dall'azienda e partecipando a eventi come Sigep o il Milan Coffee Festival.

9: Quando mi fanno le richieste sui disegni da fare nel cappuccino.

10: Lo studio, la passione e il sorriso.

11: Di essere sempre curioso.

4 baristi / 11 domande / 1 passione sotto il segno del caffè / i nostri baristi si raccontano



Andreea Rotaru

1: Sono Andreea, ho 33 anni e vengo dalla Romania. Lavoro presso il Caffè Pascucci a Riccione e al Centro Commerciale Le Befane di Rimini.

2: Lavoro con l'azienda Pascucci da inizio Gennaio 2022.

3: Ho inaugurato il mio percorso lavorativo come aiuto cameriera. Nel locale c'era anche il servizio di caffetteria, da lì ho iniziato ad incuriosirmi prima ed ad appassionarmi poi, per il ruolo che ricopre il barista dietro al banco.

4: Il mio compagno ha frequentato il corso "Espresso foundation" tenuto da Eddy Righi e parlando del più e del meno c'era una candidatura da barista aperta per uno Store. Ho inviato il mio curriculum e dopo un colloquio con il responsabile Lorenzo, ho avuto la fortuna di entrare a fare parte dello Staff.

5: Le sfide, che sfide non sono, stanno nel rapportarsi con colleghi che continuamente provano a migliorarsi giorno dopo giorno. Questo mood ti tiene in continuo stato di apprendimento e non c'è giorno dove non si possa imparare qualcosa di nuovo. Le soddisfazioni sono tante, ma non potendole elencare tutte, ci tengo a dire che l'azienda Pascucci ha una cura particolare per il caffè. Si lavora con rispetto per la materia prima e, come insegnano nei corsi tenuti in aula, c'è un'attenzione professionale dietro ad ogni tazzina servita. Il sogno di ogni Barista.

6: Come dicevo la mentalità dell'azienda è di fare tutto nel migliore dei modi e questo ti porta a conoscere metodi di lavoro esemplari. Ogni giorno si ha la possibilità di poter trattare il caffè come da manuale, in più l'apprendimento di innumerevoli ricette di caffè speciali sia evergreen che news ti porta ad avere una conoscenza

più approfondita e ampia della caffetteria.

7: L'aspetto più importante per me è l'impronta della azienda nel biologico, oggi sempre più usuale e importante per il consumatore finale. L'importanza della qualità e della preparazione di noi baristi.

8: Ha colmato alcune lacune che avevo sia professionali che formative, è un'azienda molto attenta sulla preparazione dei propri baristi.

9: Quando lavoravo in un Bar Pasticceria a Bologna avevamo sul bancone un bricco di zabaione che i clienti utilizzavano per coccolarsi nelle giornate invernali più fredde. Un giorno un cliente di nazionalità tedesca, mentre stava mangiando una brioche salata farcita con fontina e prosciutto cotto, si è accorto della presenza dello zabaione e tutto contento è andato verso il bancone e ne ha versato una quantità industriale sopra al prosciutto. Ogni tanto lo sogno ancora di notte!

10: Lavorando con il pubblico mi sono resa conto che l'espresso perfetto è molto soggettivo ahimè. Sicuramente sono indispensabili formazione e studio della materia prima che deve essere di prima di qualità.

11: Non cimentarsi in questo lavoro pensando che sia una pataccata. Come per tanti mestieri bisogna aver almeno un'infarinatura di cosa si andrà a fare, così è lo stesso per fare il barista.



Matteo Bruni

1: Mi chiamo Matteo Bruni e lavoro presso Caffè Pascucci al Centro Commerciale i Gigli (Firenze).

2: Lavoro all'interno della caffetteria dal 2017.

3: Sono entrato nel mondo del caffè dopo essere stato barman in alcuni locali a Firenze. Sicuramente la mia naturale predisposizione al pubblico e la conoscenza di una realtà come Caffè Pascucci hanno fatto sì che abbandonassi il mondo dei cocktail per appassionarmi invece a quello del caffè!

4: Sono entrato in contatto con la realtà Pascucci tramite un amico che aveva lavorato presso lo shop del centro commerciale Orio al Serio di Bergamo.

5: Lavorare per Caffè Pascucci mi differenzia dagli altri baristi perché non ho mai trovato un'azienda che tenga così tanto ai suoi dipendenti, sia in termini di confronto e legame lavorativo, sia per quanto riguarda la crescita professionale!

6: Gli aspetti che trovo stimolanti nel mio lavoro quotidiano sono sicuramente la qualità del prodotto e l'estrema disponibilità dell'azienda in ogni suo aspetto.

7: Come già detto tutto ciò che adesso ho appreso riguardo al caffè lo devo a Caffè Pascucci! Venendo da un mondo simile, ma molto diverso, che era quello dei cocktail, per me era tutto nuovo! Ed è stato quindi grazie a Caffè Pascucci se ho avuto l'opportunità di seguire corsi di formazione sempre più specifici negli anni, che mi hanno fatto appassionare a questo bellissimo mondo del caffè!

8: Aneddoti da raccontare ce ne sarebbero infiniti, quindi non mi dilungherò troppo, e scriverò quello che mi è appena successo 10 minuti fa in turno:

"Scusi, c'è la brioche al cioccolato?"

"Sì certo" rispondo io.

"Perfetto allora me la dia vuota".

9: Il segreto per un espresso perfetto è un mix di procedure come la macinatura, la pressatura e l'estrazione, ma soprattutto l'attenzione verso il cliente accompagnando ogni caffè col sorriso!

10: Il consiglio che mi sento di dare a chi vuole entrare a far parte di questo mondo è che alla base ci deve essere una profonda predisposizione allo stare a contatto col pubblico condita da una forte passione per ciò che fai. È un lavoro che ti porta via tante energie fisiche e mentali; lavorando spesso i week end, stando spesso "lontano dalla famiglia" nei giorni di festa. D'altro canto però questo mestiere regalerà a chi vorrà intraprenderlo tantissime soddisfazioni sia in termini di crescita professionale che non!

11: Per concludere, come fondamento deve esserci una passione che ti nasce dentro, un interesse e soprattutto un forte potere comunicativo con le persone.

11 questions

46

- 1 - Introduce yourself: which Pascucci shop do you work at?**
- 2 - For how long have you been working there?**
- 3 - How did you enter the world of coffee, and what inspired you to become a barista?**
- 4 - How did you come into contact with the reality of Caffè Pascucci?**
- 5 - What challenges do you face, and what satisfactions do you gain from working as a barista at Caffè Pascucci?**
- 6 - How do you think the experience of working in a chain like Caffè Pascucci sets you apart from other baristas?**
- 7 - What aspects of Caffè Pascucci's philosophy do you find most stimulating in your daily work?**
- 8 - In what ways has the training provided by Caffè Pascucci helped you grow professionally?**
- 9 - Is there a funny or curious anecdote that happened to you while working as a barista?**
- 10 - What is the secret to a perfect espresso?**
- 11 - What advice would you give to someone who wants to pursue a career as a barista?**



Andreea Rotaru

1: My name is Andreea; I am 33 years old and I'm from Romania. I work at the Caffè Pascucci in Riccione and at Befane Shopping Center in Rimini.

2: I have been with the Pascucci company since January 2022.

3: I started my career as a waitress. The establishment also had a coffee service, and that's where I became curious and passionate about the role of a barista behind the counter.

4: My partner attended the "Espresso foundation" course held by Eddy Righi, and through casual conversation, we learned there was an open barista position at a store. I sent my resume, had an interview with the manager Lorenzo, and fortunately became part of the staff.

5: The challenges, which are not really challenges, lie in interacting with colleagues who continually strive to improve every day. This mindset keeps you in a constant state of learning, and there's not a day when you can't learn something new. The satisfactions are many, but not listing them all, I want to emphasize that Pascucci has a special care for coffee. We work with respect for the raw material, and as they teach in the classroom courses, there is professional attention behind every cup served. Every barista's dream.

6: As I mentioned, the company's mindset is to do everything in the best way possible, and this leads you to learn exemplary work methods. Every day, you have the opportunity to treat coffee as per the manual, and learning countless recipes for both evergreen and new special coffees gives you a deeper and broader knowledge of coffee.

7: The most important aspect for me is the company's emphasis on organic products, which is increasingly common and important for the end consumer. The importance of quality and the preparation of us baristas.

8: It has filled some gaps I had, both professionally and educationally. It's a company very attentive to the training of its baristas.

9: When I worked in a Patisserie in Bologna, we had a jug of zabaglione on the counter that customers used to indulge in on colder winter days. One day, a German customer, while eating a savory brioche filled with Fontina cheese and cooked ham, noticed the zabaglione and happily went to the counter, pouring an industrial amount over the ham. I still dream about it sometimes!

10: Working with the public, I realized that the perfect espresso is unfortunately very subjective. Certainly, training and studying the raw material, which must be of high quality, are essential.

11: Don't embark on this job thinking it's a piece of cake. Like many professions, you need to have at least a basic understanding of what you're going to do; the same goes for being a barista.



Joy

1: My name is Joy; I'm 24 years old. I was born in the Philippines and have been in Italy for 9 years. I work at Caffè Pascucci in Milano.

2: I have been working for a year and eight months.

3: Five years ago, with my first job as a bartender, I approached the world of coffee.

Caffè Pascucci

4 baristas / 11 questions / 1 passion under the sign of coffee / our baristas tell their stories

- 4:** Day by day, interacting with customers and discovering the world of coffee, I realized it was becoming my passion.
- 5:** Through a friend who worked at Pascucci Centrale.
- 6:** Being able to live off my passion and learning something new every day that enriches me as a person and a barista.
- 7:** Pascucci is a company that can train you and help you grow in the world of coffee, providing experiences even outside the workplace.
- 8:** By attending various courses organized by the company and participating in events like Sigep or the Milan Coffee festival.
- 9:** When customers make requests for drawings in their cappuccino.
- 10:** Study, passion, and a smile.
- 11:** Always be curious.

- 6:** Working at Caffè Pascucci sets us apart because it exposes us to menus, recipes, and preparations that are not ordinary in common bars. This increases our range of experiences.
- 7:** The passion and care for coffee is definitely a philosophy that attracts me.
- 8:** The training at Pascucci is extensive; personally, it has helped me both in the basics and in developing more advanced skills and knowledge.
- 9:** During the national gathering of the Alpine troops in Rimini, my colleagues and I spent three wonderful days working.
- 10:** A good blend and the barista's skills are important for a perfect espresso.
- 11:** The advice I can give is to study, get passionate, be curious, try and make mistakes; this is not just a job but much more, it's up to us to understand to what extent.

- 5:** Working for Caffè Pascucci sets me apart from other baristas because I have never found a company that cares so much about its employees, both in terms of work relationships and professional growth!
- 6:** The aspects that I find stimulating in my daily work are definitely the quality of the product and the company's extreme availability in every aspect.
- 7:** As I mentioned, everything I now know about coffee is thanks to Caffè Pascucci! Coming from a similar but very different world of cocktails, everything was new for me! It was thanks to Caffè Pascucci that I had the opportunity to attend increasingly specific training courses over the years, which made me passionate about this beautiful world of coffee!

8: There would be countless anecdotes to tell, so I won't dwell too much, and I'll write about what just happened to me 10 minutes ago during my shift:

"Excuse me, do you have chocolate brioche?"
 "Yes, of course," I reply.
 "Perfect, then give it to me empty."

9: The secret to a perfect espresso is a mix of procedures like grinding, tamping, and extraction, but above all, attention to the customer, accompanying every coffee with a smile!

10: The advice I feel like giving to someone who wants to enter this world is that at the foundation, there must be a deep predisposition to be in contact with the public, seasoned with a strong passion for what you do. It's a job that takes away a lot of physical and mental energy; you often work on weekends, and you're often "away from the family" on holidays. On the other hand, this profession will give those who want to pursue it many satisfactions, both in terms of professional growth and beyond!

11: In conclusion, there must be a passion that arises from within, an interest, and above all, a strong communicative power with people.



Nicholas Lastella

- 1:** Hello everyone, I'm Nicholas Lastella, and I work at Caffè Pascucci in Rimini.
- 2:** I have been with this company for three years.
- 3/4:** I entered the world of coffee out of curiosity and personal exploration. Coming from the world of cocktails, I felt the need to delve into this unfamiliar field. And then came Caffè Pascucci.
- 5:** Well, there are various challenges, perhaps the most important is maintaining a high-level service every day, for the sake of customer satisfaction, seeing them pleased makes it all worthwhile.



Matteo Bruni

- 1:** My name is Matteo Bruni, and I work at Caffè Pascucci i Gigli Shopping Center (Florence).
- 2:** I have been working in the coffee industry since 2017.
- 3:** I entered the world of coffee after being a bartender in some places in Florence. My natural inclination for the public and knowledge of a reality like Caffè Pascucci led me to abandon the world of cocktails to become passionate about coffee!
- 4:** I got in touch with Pascucci through a friend who had worked at the shop in the Orio al Serio shopping center in Bergamo.



48

cappuccino brûlée



thrill to those passionate about milk and coffee-based drinks.

Break the crust, sip, and when you're licking your chops, you'll savor the unique pleasure of caramelized sugar!

Un nuovo modo di bere il cappuccino tradizionale: una leggera crosta zuckerata che genera un piacere unico. Cambiamento nella preparazione ma non della bevanda, proprio perché il cappuccino è talmente buono che è un peccato doverlo lasciare alla sua unica storia.

Per questo abbiamo voluto provare il cappuccino brûlée, per dare una nuova emozione a chi è appassionato di bevande a base latte e caffè.

Rompi la crosta, bevi, e quando ti leccherai i baffi godrai il piacere unico dello zucchero caramellato!

A new way to enjoy the traditional cappuccino: a light sugary crust that creates an unique pleasure. There's a change in the preparation, but not in the beverage itself, because the cappuccino is so good that it's a shame to leave it to its singular history.

That's why we wanted to try the cappuccino brûlée, to bring a new



Caimaster Pascucci Style

50

Entri in un locale e subito ne senti l'energia, le potenzialità, vedi gli angoli adibiti a salotto, senti il rumore delle tazze sulla macchina da espresso, "sarà in acciaio, con inserti in legno, per scaldare un po' gli elementi tecnici del piano di lavoro." Entrare in un luogo e percepirne il futuro, vederlo pieno di vita, seguire i flussi di lavoro, la gestualità del barista e le esigenze del cliente. Far scivolare il colore sulle pareti, scegliere le sedute, consigliare gli elementi di arredo, vedere oltre.

Ti alzi, è presto, il sole filtra tra le persiane, pantaloni di velluto a coste, calzini, quelli giusti, e maglione dolcevita con gilet trapuntato. Una mattina d'inverno chiede il giusto outfit. L'eleganza di chi sa scegliere secondo l'umore, con garbo e sfacciataggine. Osare senza mai eccedere. Deve essere qualcosa di innato.

Lo stesso succede con gli ambienti, le persone, se ne intuiscono le possibilità e si va oltre, si è di stimolo, di conforto, si consiglia, accompagna, cercando di intuire desideri, dando loro l'abito cucito su misura.

Il senso estetico si educa. Curiosità, passione, viaggi, esperienze che si incrociano e culture che si incontrano. Il senso estetico si possiede per nascita, per grazia ricevuta. Caimaster lo possiede, perché gli è stato donato e perché lo ha nutrito, coltivato.

La competenza invece è esperienza, intelligenza, anni di lavoro e di passione che sono stati la scuola di vita, che hanno formato il professionista che all'anima da esteta affianca la complessa conoscenza della professione. Materie prime, qualità, elementi tecnici, lavoro quotidiano ed evento eccezionale. La brioche giusta per la tazza perfetta, estratta con cura e servita con eleganza. Nell'ambiente in cui il barista padroneggia il suo antico e sempre nuovo mestiere.

You enter a venue and immediately feel its energy, its potential. You see corners arranged as a sitting area, hear the sound of cups on the espresso machine – "it must be made of steel, with wooden inserts, to warm up the technical elements of the work surface a bit." Entering a place and perceiving its future, envisioning it full of life, following the workflow, the gestures of the barista, and the needs of the customer. Letting color glide on the walls, choosing the seats, advising on furnishings, seeing beyond.

You get up early; the sun filters through the blinds. Corduroy pants, the right socks, and a turtleneck sweater with a quilted vest.



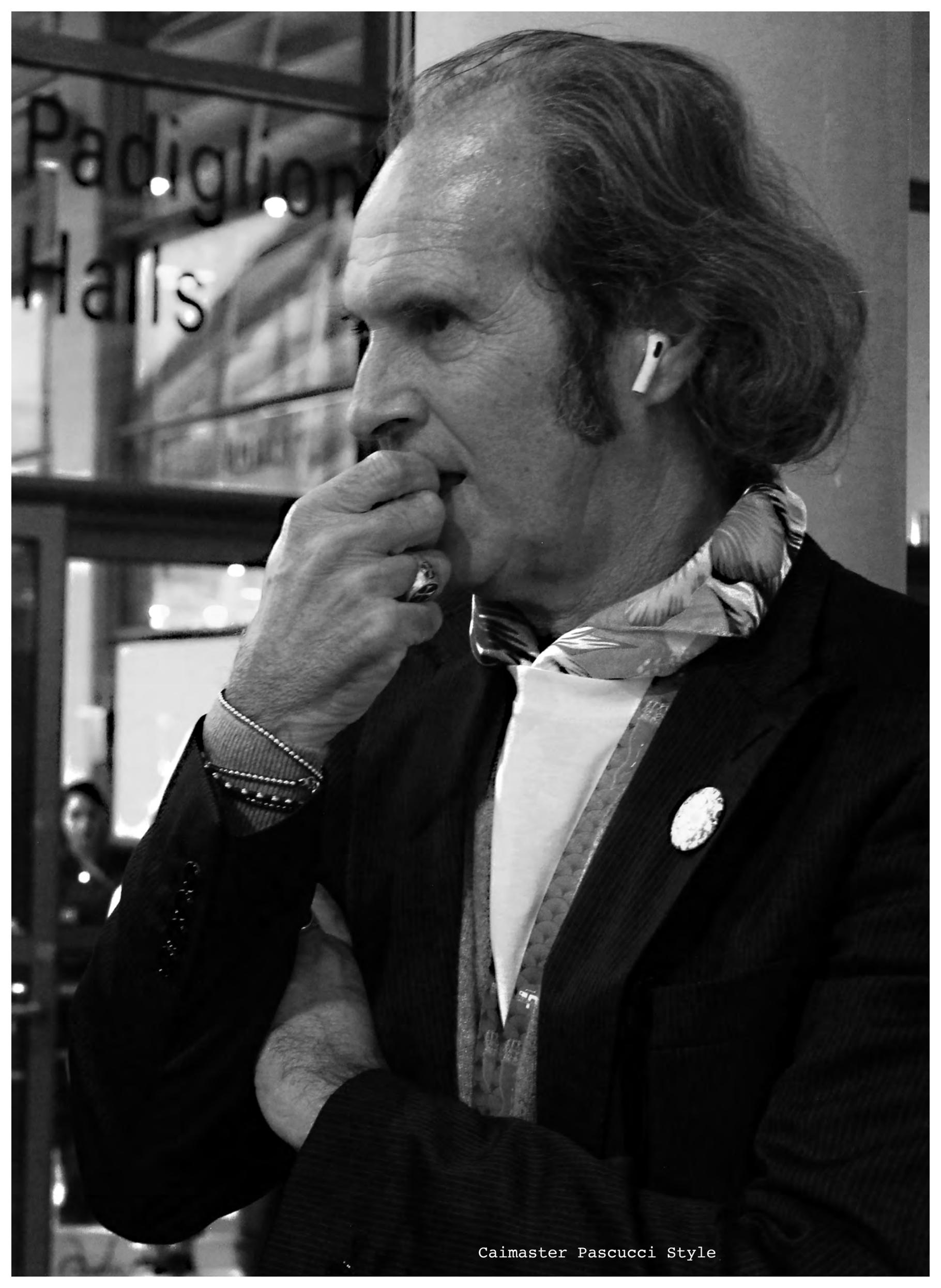
Stefano Caimi Pascucci front man

A winter morning demands the right outfit. The elegance of someone who chooses according to mood, with grace and audacity. Daring without ever going too far. It must be something innate.

The same happens with environments, with people – you sense their possibilities and go beyond. You serve as a stimulus, provide comfort, offer advice, accompany,

trying to understand desires and giving them a custom-tailored outfit. Aesthetic sense is cultivated. Curiosity, passion, travels, intersecting experiences, and encountering cultures. Aesthetic sense is either innate or received as a gift. Caimaster possesses it because it was given to him and because he has nourished and cultivated it.

Competence, on the other hand, is the result of experience, intelligence, years of work, and passion that have been the school of life, shaping the professional who, alongside the soul of an aesthete, combines the complex knowledge of the profession. Raw materials, quality, technical elements, daily work, and exceptional events. The right brioche for the perfect cup, extracted with care and served with elegance. In an environment where the barista masters his ancient and ever-new craft.





Coffee in good spirits

Coffee in Good Spirits è, come si intuisce dal nome, una disciplina che coniuga il caffè ai distillati attraverso l'arte del bere miscelato. Nata grazie alla Scae nel 2005, che ha previsto una competizione ad Hoc, si è sviluppata nei paesi esteri per poi approdare in Italia. Irish Coffee, Espresso Martini, Black Russian, Coffee Grog sono solo alcuni dei cocktails che hanno fatto la storia della miscelazione e che prevedono l'utilizzo di caffè. Oggi però qualcosa è cambiato. Ne parliamo con il nostro Trainer Gianluca Tofani, fresco vincitore dell'VIII Gran Premio della Caffetteria, competizione che prevede anche la presentazione e preparazione di due Signature Drink alcolici a base caffè.

Quando il caffè e l'arte della miscelazione si fondono

Cosa è cambiato nella miscelazione a base di caffè?

Sembrerà banale la risposta ma ciò che è cambiato è la concezione del caffè come ingrediente.

Ad oggi l'Espresso Martini è nei Top 5 cocktails più consumati al mondo (Wow!). Peccato che il caffè non è l'elemento distintivo. Questo ruolo all'interno del drink è dato dal liquore al caffè che decido di utilizzare. In Coffee in Good spirits il caffè è l'elemento centrale. Un ingrediente che porta con sé struttura, aromi e flavour caratterizzanti. Il caffè è il centro attorno al quale viene costruita tutta la ricetta ed ovviamente deve essere rintracciabile nelle papille gustative del fruitore.

Quindi che caratteristiche deve avere un caffè ideale?

Di sicuro parliamo di caffè che hanno una propria carta di identità definita. Caffè che già dal Cupping mi possono regalare sensazioni tattili, aromatiche e gustative positive.

Parlare dei flavour è molto riduttivo, in quanto la scelta del caffè varia in base a quello che voglio realizzare nel complesso.

Posso scegliere caffè speziati, fruttati, floreali in funzione anche degli spirits che voglio abbinare.

Il grado di tostatura influisce?

E' fondamentale. E' in fase di tostatura che tutto si costruisce. Mi riferisco alla struttura, agli aromi ed ai flavour. In funzione del modo in cui intendo estrarre il caffè per il mio drink, posso puntare su tostature più light se intendo utilizzare un'estrazione filtro o magari più dark se intendo utilizzarlo in espresso.

Mi pare di capire che le conoscenze di miscelazione sono fondamentali.

Senza dubbio. Penso che sia la sfida più grande per tutti noi. Questa disciplina necessita di uno studio trasversale che purtroppo fino a qualche anno fa non è mai esistito. Abbiamo avuto ed abbiamo grandi Mixologist che non conoscono il caffè e le sue 1000 sfaccettature e Baristi autorevoli che non conoscono l'arte della miscelazione. Questa potrebbe essere una grande occasione per coinvolgere il bartender ad avvicinarsi al mondo del caffè che spesso volontariamente evita.

Coffee in Good Spirits is, as the name suggests, a discipline that combines coffee and spirits through the art of blended drinking. Born thanks to the Scae in 2005, which provided for an ad hoc competition, it developed in foreign countries and then landed in Italy.

Irish Coffee, Espresso Martini, Black Russian, Coffee Grog are just some of the cocktails that have made the history of mixing and that involve the use of coffee. Today, however, something has changed.

We talk about this with our Trainer Gianluca Tofani, fresh winner of the 8th Grand Prix of the Cafeteria, a competition that also includes the presentation and preparation of two coffee-based Signature Drinks.

What has changed in the use of coffee as an ingredient?

The answer may seem trivial, but what has changed is the conception of coffee as an ingredient.

Today, the Espresso Martini is in the Top 5 most consumed cocktails in the world (Wow!). Too bad that coffee is not the distinctive element.. This role within the drink is given by the coffee liqueur I decide to use.

In Coffee in Good Spirits, coffee is the central element. An ingredient that brings with it characteristic structure, aromas and flavour. Coffee is the centre around which the entire recipe is built, and obviously it must be traceable to the taste buds of the drinker.

So what features should an ideal coffee have?

Surely we are talking about coffees that have their own defined identity card. Coffees that already from Cupping can give me positive tactile, aromatic and taste sensations. I can choose spicy, fruity, floral coffees depending also on the spirits I want to match.

Does the degree of roasting affect?

It is fundamental. It is in the roasting phase that everything is built. I am referring to structure, aromas and flavours. Depending on the way I intend to extract coffee for my drink, I can go for lighter roasts if I intend to use a filter extraction or maybe darker if I intend to use it in espresso.

I understand that knowledge of mixing is essential.

Without a doubt. I think it is the biggest challenge for all of us.

E se mi permetto di dire questo è perché io ero uno di quelli che guardava con poco interesse il caffè ... poi è cambiato tutto! Un vero e proprio scambio di conoscenze fra professionisti: il barman, che deve imparare a trattare il caffè, a estrarlo in vari metodi e abbinarlo al giusto distillato, e il barista, che deve invece comprendere la complessa e articolata materia del bere miscelato.

I cocktail al caffè sono richiesti?

Partiamo dal presupposto che l'Espresso Martini è nella top 5 dei cocktail più consumati al mondo. Quindi c'è chi beve cocktail al caffè! Il problema dal mio punto di vista è un altro.. esistono locali che offrono al cliente un'esperienza in questo senso? Mi permetto di rispondermi da solo e le realtà dove si è deciso di puntare su questa categoria di drink in Italia sono davvero poche. Anche perché, come detto prima, sono pochi i Baristi od i Bartender che hanno competenze trasversali.

Nel tuo locale li proponi? Sono richiesti?

A L'Estro circa 2 anni fa ho inserito all'interno della mia cocktail list una sezione dedicata al Coffee In Good Spirits. E' una sfida ed una scommessa. L'obiettivo è stato quello di dare un'alternativa valida uscendo dagli schemi delle varie proposte che vengono fatte nei locali.

L'interesse e la curiosità del cliente c'è! Come dico sempre però, non basta creare un drink, poi bisogna venderlo!

Non sono i cocktail più gettonati nel mio locale ma di sicuro mi permettono di intercettare un target di persone che invece, ama il caffè, le sue mille sfaccettature e solo da me può trovare questo tipo di miscelazione.

Vedi un futuro per questa disciplina?

Certo che sì! Il mondo del caffè è sempre in rapida evoluzione.

Aumentano le conoscenze, aumenta la possibilità di avere sotto mano un caffè speciale adatto a questo tipo di servizio. La stessa Torrefazione Pascucci, oltre a blend di altissima qualità, ha a listino numerosi Specialty Coffee e Cup Of Excellence che sono super adatti allo scopo. In proiezione futura mi auguro di vedere più baristi formati e consapevoli e più clienti finali curiosi di scoprire questa fantastica materia prima.

Quindi come fare a scegliere il miglior Caffè targato Pascucci per il tuo scopo?

Ahahah! Di sicuro questa azienda ha un ampio listino di Specialty Coffee che ben si sposano con questo tipo di miscelazione.

La scelta iniziale dipende da tantissimi fattori. Mi è capitato di dover scegliere il caffè in funzione di un particolare distillato che mi interessava miscelare con il caffè. Ed altre situazioni in cui a dettare la linea guida del drink è stato il caffè.

Qualche segreto?

Zero segreti. Di sicuro gli spiriti caldi, quelli che prevedono un invecchiamento quali Rum, Cognac, Whiskey li associo meglio con caffè naturali o fermentati di basse altitudini. Caffè che non hanno acidità importanti e mantengono uno spettro di flavour dallo speziato al fruttato.

In alternativa preferisco miscelare caffè più "delicati" con spirits come il gin e la vodka che hanno una complessità minore rispetto agli altri. In questi drink di sicuro il caffè diventerà protagonista con la sua struttura e i suoi aromi e flavour che possono arrivare dai frutti rossi ai fiori. Il bello comunque è che potrei ribaltare tutto quanto appena detto semplicemente cambiando il sistema di estrazione dello stesso caffè!

Regole fisse non ce ne sono e forse è anche questo il bello del caffè e della miscelazione in generale! Non esiste un distillato o liquore al mondo che può mettere tanto in crisi quanto il caffè scelto come ingrediente in un drink!

This discipline needs a transversal study that unfortunately did not exist until a few years ago. We had and still have great Mixologists who do not know coffee and its 1000 facets and influential Baristas who do not know the art of mixing.

This could be a great opportunity to engage the bartender to approach the world of coffee that he often voluntarily avoids. And if I dare say so, it is because I used to be one of those who looked at coffee with little interest ... then everything changed!

A real exchange of knowledge between professionals: the barman, who has to learn how to treat coffee, extract it in various methods and combine it with the right distillate, and the bartender, who on the other hand has to understand the complex and articulated subject of mixed drinks.

Are coffee cocktails popular?

Let's assume that the Espresso Martini is in the top 5 of the most consumed cocktails in the world. So some people drink coffee cocktails!

The problem from my point of view is another... are there places that offer the customer an experience in this sense? I would venture to answer myself, and the places where it has been decided to focus on this category of drinks in Italy are very few indeed. Also because, as I said before, there are very few bartenders or bartenders who have transversal skills.

Do you offer them? Are they popular?

At L'Estro about two years ago I included a section in my cocktail list dedicated to Coffee In Good Spirits. It is a challenge and a gamble. The aim was to give a valid alternative by breaking out of the mould of the various proposals that are made in bars.

The interest and curiosity of the customer is there! As I always say though, it is not enough to create a drink, then you have to sell it!

They are not the most popular cocktails in my club, but they certainly allow me to intercept a target of people who love coffee and its many facets, and only from me can they find this type of mixing.

Do you see a future for this discipline?

Of course I do! The world of coffee is always evolving rapidly.

As knowledge increases, so does the possibility of having a special coffee suitable for this type of service. Torrefazione Pascucci itself, in addition to blends of the highest quality, has numerous Specialty Coffees and Cups Of Excellence on its list that are super suitable for the purpose. In the future I hope to see more trained and aware baristas and more end customers curious to discover this fantastic raw material.

So how do you choose the best Pascucci branded coffee for your purpose?

Ahahah! Certainly this company has an extensive list of Specialty Coffees that go well with this type of blending.

The initial choice depends on so many factors. I have had to choose coffee depending on a particular distillate that I was interested in mixing with coffee. And other situations where it was the coffee that dictated the drink.

Any secrets?

Zero secrets. Certainly hot spirits, those that involve ageing such as Rum, Cognac, Whiskey I associate best with natural or fermented coffees from low altitudes. Coffees that do not have significant acidity and maintain a flavour spectrum from spicy to fruity.

Alternatively, I prefer to mix more 'delicate' coffees with spirits such as gin and vodka that have less complexity than the others. In these drinks the coffee will certainly become the protagonist with its structure and flavours that can range from red fruits to flowers.

The great thing, however, is that I could overturn all this simply by changing the extraction system of the same coffee!

There are no fixed rules and perhaps that is also the beauty of coffee and blending in general! There is no distillate or liqueur in the world that can put you as much in crisis as the coffee chosen as an ingredient in a drink!



When coffee and the art of blending come together





GIESEN

Un
in



una giornata produzione

short novel / Gabriele Cancellieri

Ecco cos'è, l'aroma.

È l'aroma, il profumo, quello che ti allaga le narici non appena oltrepassi la porta, è lui che ti fa capire dove sei ancor prima di rendertene conto. Come l'odore del legno tagliato e stagionato di una fabbrica di mobili, o le paste fresche la mattina in un bar.

E quell'aroma c'è sempre, anche ora che è tutto spento. Perché ormai è stato accolto e imprigionato da ogni centimetro di acciaio e di legno, da ogni nastro, da ogni sacco. Non è più l'aroma di un prodotto, ma è l'aroma di un luogo.

Pane tostato, una torta appena sfornata, meglio aspettare che si raffreddi prima di mangiarla. E poi ancora nocciola, cacao, cioccolato, vaniglia, quegli aromi dolci che adoravo da bambino.

Il caffè. So che tutto questo è il caffè.

Dal finestrone entra la luce dell'alba.

Silenzio, a parte il sibilo dell'aria dei grandi

volte fa finta di inserire il braccetto portafiltro nella macchina e scuote la testa. «Rialterà fuori. Ma quando sei tornato? Rimani con noi?»

Scuoto la testa e le chiedo come sta.

Chiacchieriamo ancora un po', poi esce per preparare la linea di confezionamento in barattoli.

Raggiungo Stefano, che ha appena rimesso a posto l'aspirapolvere e sta armeggiando col quadro comandi.

La tostatrice sembra un'enorme botte per il vino, rovesciata su un fianco. Davanti all'imboccatura una vasca circolare per il raffreddamento del caffè appena torrefatto. Una rete intrecciata di tubature la collega al resto dell'impianto.

Stefano spinge un pulsante e l'enorme impianto di aspirazione inizia il suo lavoro con un rumore profondo, sordo, simile al motore a reazione di un jet. Il pavimento trema per la potenza del movimento, ma

caffè provenienti dalle macchine confezionatrici e li sistema automaticamente sui bancali. I bancali poi vengono chiusi e sono pronti a partire.

Toc.

Toc.

Un cigolio.

Da un angolo riconosco il suono della macchina che confeziona le bustine monodose del caffè decaffeinato.

Roy sta regolando la grandezza della macinatura e si accorge di me solo quando sono a pochi metri. L'espressione cambia, gli occhi si fanno lucidi, forse quelle guance stanno tremando.

Mi avvicino e gli batto una mano sul petto.

«Come stai?»

Lui mi abbraccia, mi appoggia la testa sulla spalla. «Per fortuna sei tornato, qua tutti matti.»

Ridiamo e nemmeno a lui posso rispondere se e quanto rimarrò.



compressori là sul soppalco. Uno scatto, uno sfiato, e torna familiare quel respiro macchinoso simile a Darth Vader in Guerre Stellari. Un Darth Vader senza cui non funzionerebbe nessuna delle macchine.

Proprio sotto i compressori si apre la porta del montacarichi e sbucca fuori Luca.

«E te cosa ci fai qui?»

È appena stato al piano inferiore, a preparare l'impianto per l'aspirazione e la movimentazione del caffè crudo. Il primo passo verso la tazzina di espresso.

«Una visita, come state?»

«Non rimani con noi?»

Gli do una pacca sulla spalla e abbasso lo sguardo. «Vedremo.»

Vado nel laboratorio dove si eseguono i test sui sacchetti e gli assaggi delle miscele.

Valentina sta cercando qualcosa mentre si sistema la cuffia per i capelli. Si blocca non appena mi vede.

«Come stai? Ti farei un caffè ma guarda.»

Mi indica stizzita la macchinetta del caffè.

«Qualcuno si è portato via il braccetto.»

Mandando il braccio a vuoto un paio di

è solo un attimo. Si deve scaldare, poi sarà pronta a tostare 250 chili di caffè crudo ogni ciclo.

«Vedi», mi dice mentre torniamo verso la saletta di controllo. «Sei appena arrivato e già iniziano a sparire le cose.»

Passiamo accanto ai silos di maturazione del caffè, dove i chicchi riposano qualche giorno dopo la tostatura prima del confezionamento. Dall'angolo sbucca Simone, che si avvicina agitando le mani. Mi stritola in un abbraccio, mi solleva e mi fa fare un paio di giri talmente veloci che quando atterro la testa mi balla come il caffè nel tamburo della tostatrice.

«Bentornato, non vai più via, no?»

Non può aspettare la risposta perché Marco lo chiama per un aiuto con il muletto. Il tempo di due parole e arriva anche lui a salutarmi.

«Quanto rimani? Almeno una mangiata insieme dobbiamo farla.»

Annuisco. «Quella ci esce sicuro.»

Li seguo nella zona di pallettizzazione, dove il robot afferra i cartoni con i sacchetti di

Toc.

Toc.

La piccola bandella di metallo si apre lasciando cadere la monodose di caffè decaffeinato macinato nel tubo e poi nella bustina. Il cigolio dei rulli trasporta le bustine ai saldatori e alla lama che le taglia una per una. Lenta e regolare, una scatola dopo l'altra.

Con un sospiro pneumatico sento partire anche le bilance delle confezionatrici verticali del caffè in grani.

Il rumore pneumatico continua, le singole teste pesano i chicchi di caffè e li lasciano cadere nel tubo formatore e poi nei sacchetti.

Marco, un altro Marco, sta impostando la bilancia ponderale. Trasportandoli su un nastro, la bilancia ponderale peserà ogni singolo sacchetto in uscita dalla macchina e un pistone idraulico scarterà quelli di peso non conforme.

Marco mi sorride, mi mostra un sacchetto e mi chiede se ho intenzione di sparire di nuovo.

«Non dirglielo anche te.» Mi volto, Max è sulla scala e controlla che le valvole unidirezionali che saranno saldate all'interno del sacchetto scorrano bene lungo le guide. «Non dirglielo, se no rimane davvero. Anzi, quando vai via?» mi chiede sorridente.

Mi avvicino e si fa sotto anche Juri, che insieme a Max inizia a raccontare una delle loro avventure.

«E comunque», conclude Juri. «Sei appena tornato e già hai rubato il braccetto della macchinetta. Neanche il caffè sono riuscito a farmi stamattina.»

«Giusto», rincara Max. «Quando vai via?» «No!»

Un urlo familiare esce dalla cialdatrice. Mi avvicino e Andrea ci è praticamente seduto dentro. Un paio di pistoncini giacciono ai suoi piedi. Sono i pressini, che dosano il caffè macinato sulla carta filtro. Un altro foglio di filtro sopra, una saldatura,

Fabrizio è appena arrivato, sta controllando che a tutti sia stato affidato il proprio incarico e prepara già i compiti successivi di ognuno.

«Allora ti posso inserire di nuovo nell'elenco per i turni?» mi chiede dopo che ci siamo salutati.

«Bisogna sentire prima il capo.»

«No», risponde Stefano senza voltarsi. «Io non lo voglio. Nemmeno un caffè, stamattina.»

«Allora l'hai fregato te il braccetto della macchina del caffè.»

«No, secondo me l'ha fregato Gabriele.» Gabriele si gira e mi saluta, abbandonando per un attimo lo schermo del computer saturo di dati e tabelle. «Non credo, io il caffè non lo bevo.»

«Motivo in più per rubarlo, tanto non lo usi.»

«E cosa ci faccio? Vuoi vedere questo?» mi chiede indicando lo schermo. «È una

noi, no?»

Sorrido e abbasso lo sguardo sulla scrivania.

«Chi lo sa, dopotutto perché no?»

Dalla passerella che collega uffici e produzione si vede tutto il reparto.

E si sente.

Il rombo profondo e costante della tostatrice, il respiro pneumatico delle confezionatrici. Il Toc, Toc dalla macchina per le bustine di caffè decaffeinato, lo shuffle della cialdatrice. E poi chi controlla un cartone o un sacchetto, chi smonta e rimonta una macchina, chi digita su una tastiera o muove un bancale con il muletto, chi controlla, dà istruzioni e rimette in ordine.

Stefano ha il naso a pochi centimetri dal vetro della vasca della tostatrice, dove i chicchi appena tostati danzano mossi dalla giostra, mentre si raffreddano rapidamente appena finita la tostatura. Apre il pugno e passa il naso tra i chicchi che ha preso in mano. Appena si chiude la bocchetta



un taglio preciso e dalla macchina esce la cialda, pronta a diventare un vero e proprio caffè espresso.

«Oh, finalmente è tornato uno che lavora.»

Mani protette dai guanti, berretto con visiera all'indietro e grasso di macchina fino alle spalle. «Anzi, potresti già cominciare a darmi una mano. Tanto rimani, no?»

Gli passo giusto un paio di chiavi, per il resto non sono molto d'aiuto.

Con un ritmo regolare, l'altra cialdatrice è partita e Francesco, dopo aver provato che una bustina non sia bucata, sta per verificare che l'estratto sia conforme.

«La senti?», mi dice indicando la macchina e avvicinando una mano all'orecchio. «Con un po' di fantasia ha un ritmo shuffle.» Tu tuu tu cha, tu tuu tu cha. Sessanta battiti al minuto scanditi dallo sfiato dell'aria compressa, dalle saldature che stringono e dalla lama che taglia le singole bustine. Tu tuu tu cha. Al ritmo della macchina ne approfitta per chiedermi se ho intenzione di rimanere con loro.

Lo lascio e torno della saletta di controllo.

novità del software. Visto che rimani con noi...»

Passo la mattina tra programmi di tostatura e ordini di caffè confezionato, nuovi prodotti, etichette e logistica.

«Mario ha chiesto di te, ti aspetta in ufficio.»

Mario Pascucci mi accoglie come se non ci vedessimo da anni, ma ha il superpotere di metterti a tuo agio come se non ci fossimo mai lasciati.

Chiacchieriamo del più e del meno, anche se non riesco a togliere gli occhi da un oggetto sulla scrivania.

«Giusto, questo.» Mario afferra il braccetto portafiltro e me lo porge. «Ridallo a Stefano, altrimenti dà via di matto. Stiamo progettando una nuova macchinetta.»

Aprì il librone da disegno e inizia a sfogliarlo. Riesco a cogliere solo qualche dettaglio, disegni stupendi di nuovi prodotti, sacchetti, barattoli, scatole, slogan, macchinette da caffè.

Poi all'improvviso lo chiude. «Te lo farò vedere un'altra volta, tanto rimani con

altri 250 chili di caffè crudo scendono dalla tramoggia nel tamburo di tostatura e il rumore dei chicchi mossi dal miscelatore si unisce al resto dei suoni. Sembra il rumore delle palline quando davano l'estrazione del Lotto in televisione.

Quando si accorge di me, Stefano mi guarda male e mi strappa il braccetto portafiltro dalla mano. «Era ora che lo riportavi.»

Gira l'interruttore del quadro elettrico e con un boato cupo la tostatrice si spegne. Fuori è buio, le luci della produzione sono spente, tutte le macchine sono spente.

Il silenzio domina di nuovo, ancora più assordante dopo i suoni che hanno illuminato il reparto per tutta la giornata.

Ci avviciniamo alla macchinetta, non è mai tardi per un ultimo caffè.

«Ma te non vuoi che rimango?»

Stefano si gira di scatto, la mano appoggiata sul braccetto ritrovato. «Perché?»

«Sei l'unico che non me l'ha chiesto.»

Lui scuote le spalle, indifferente. «Io lo davo per scontato.»

Pascucci around the world

Partecipa al Pascucci Foto Contest 2024!

Invia le tue foto con il nostro logo a contest@pascucci.it.

**Lasciati ispirare: il logo può comparire ovunque, dalle insegne alle tazzine,
dai pacchi di caffè ai manifesti pubblicitari.**

**Le foto più intriganti e originali saranno scelte per essere pubblicate sul nostro
profilo Instagram. Cattura l'essenza di Pascucci con un click!**





Buon vento! Campione del Garda _ tra cielo, acqua





e roccia _ among sky, water and rock. Good wind!





stiamo collaborando con / we are working with

64

Fondazione Cetacea è un'organizzazione senza scopo di lucro nata nel 1988 con l'impegno di tutelare l'ecosistema marino

soprattutto adriatico, attraverso attività di divulgazione, educazione e conservazione.

Dal 2008 ha subito una radicale trasformazione e ha raggiunto la totale indipendenza, prendendo la forma effettiva di Onlus. Si avvale del prezioso contributo di biologi, veterinari, naturalisti e volontari. È attiva nel soccorso di animali in difficoltà, soprattutto tartarughe marine e cetacei.

Gestisce il centro di recupero delle Tartarughe marine di riferimento per Emilia Romagna e Marche fra i più importanti ed attivi della nazione e per l'Adriatico. Nel Centro sono state curate e restituite al mare oltre 700 tartarughe marine, con un incremento notevole negli ultimi anni. La Fondazione interviene anche su tutte le tartarughe spiaggiate già morte per raccogliere dati in merito alla salute del nostro mare: le tartarughe infatti sono un indicatore biologico delle condizioni di salute del nostro mare.

Partecipa a numerosi progetti europei fra cui: Sharklife, NetCet, Tartalife, Adriatic+, Clean Sea Life, Interreg Soundscape, Interreg MARLESS, LIFE Medturtles.

fondazionecetacea.org

is a non-profit organisation established in 1988 with the commitment to protect the marine ecosystem

especially the Adriatic, through education and conservation initiatives.

Since 2008 it has undergone a radical transformation achieving total independence, taking the actual form of a non-profit organisation. It relies on the valuable contribution of biologists, veterinarians, naturalists and volunteers. It is active in the rescue of animals in distress, especially sea turtles and cetaceans.

It manages the sea turtle recovery centre for Emilia Romagna and Marche, among the most important and active in the country and in the Adriatic Sea. To date over 700 sea turtles have been cared for and returned to the sea at the centre, with a considerable increase in recent years. The Foundation also works on all stranded turtles that have already died in order to collect data on the health of our sea: turtles are in fact a biological indicator of the health of our sea.

Participating in various European projects such as Sharklife, NetCet, Tartalife, Adriatic+, Clean Sea Life, Interreg Soundscape, Interreg MARLESS, and LIFE Medturtles, the foundation actively contributes to regional and international marine conservation efforts.





l'atelier del cioccolato e del candito

perfezione artigianale

Materie prime di altissima qualità, da agricoltura biologica, lavorate con arte e amore.

Rigorosamente gluten-free.

La Tenerina, dolce tipico di Ferrara, dal cuore di cioccolato in tanti formati diversi.

La Caprese classica con il suo aroma di mandorla e agrumi e la Caprese al limone.

Creme spalmabili al cioccolato gianduia e la golosa novità per gli intenditori:

l'unione della cioccolata bianca Rizzati con il tipico liquore ferrarese,

lo Zabov, in una esplosione di gusto e aroma:

Crema spalmabile Zabov



Via Virginia Woolf, 16/A Ferrara (FE)

Tel. 053263015 | www.rizzaticioccolato.com | info@rizzaticioccolato.com

XLVI

COFFEE MACHINES



OPERAIDE VAPORE / STEAM WORKERS

Siamo ingegneri, artigiani, sognatori. Crediamo nella qualità di ogni singolo e nel lavoro di squadra. Operiamo da una vita con i prodotti di lavorazione del caffè, una bevanda che negli anni è diventata una vera filosofia, un motivo di ricerca e di miglioramento. / We are engineers, craftsmen, dreamers. We believe in the quality of each individual and in teamwork. We have been operating for a lifetime with coffee processing products, a beverage that over the years has become a true philosophy, a reason for research and improvement.

www.xlvi.it