



“Accademia La Caffetteria”, il nuovo format di TuttoCapsule dedicato al Coffee Specialty

Vincenzo Pagliero, CEO di TuttoCapsule, ha presentato un progetto che coniuga cultura, qualità e formazione nel mondo del caffè

Nel 2000 a Settimo Torinese l'imprenditore **Vincenzo Pagliero**, classe 1979, crea la sua prima azienda nel settore del caffè, non ancora dominato dal sistema delle capsule e delle cialde. Dopo una prima fase incentrata sul vending e sul canale horeca, Pagliero intuisce che quello delle capsule è un sistema in crescita e si specializza in questo segmento. Nel 2013 nasce il progetto **TuttoCapsule** che oggi conta oltre **300 punti vendita in Italia e all'estero** con un fatturato che, nel 2024, ha raggiunto i **33 milioni di euro**.

TuttoCapsule: dalla compatibilità alla crescita retail

TuttoCapsule si basa su una proposta di **capsule originali e compatibili**, realizzate selezionando le migliori torrefazioni artigianali italiane con un lavoro di scouting che ha condotto a un **catalogo ricco e differenziato**, per valorizzare le diverse tradizioni regionali nella tostatura.

Dal primo punto vendita di Settimo Torinese, il marchio si è espanso in Italia e all'estero, raggiungendo 300 negozi – di cui **55 gestiti direttamente** – in 20 Paesi tra cui Spagna, Francia, Svizzera, Grecia, Albania, Georgia e Kazakistan. L'azienda impiega circa **130 collaboratori**, numero destinato ad aumentare dopo la recente acquisizione di **MondoCaffè**.

Qualità e sostenibilità al centro della proposta

In un mercato spesso dominato da miscele a base di robusta di bassa qualità, TuttoCapsule si distingue per una selezione curata di caffè **Arabica e Robusta** di alto livello. Tra le miscele più apprezzate, la “*Cremoso*” è composta interamente da Robusta, pensata per offrire una crema densa e un gusto armonico in linea con le preferenze del consumatore italiano medio. La **grammatura delle capsule** è calibrata in base al formato, mantenendo standard qualitativi elevati anche nelle compatibili.

L'azienda collabora, inoltre, con torrefazioni che producono **caffè biologico e fair trade**, sebbene le certificazioni restino una sfida a causa dei costi e della disponibilità.



Alcuni caffè commercializzati da TuttoCapsule (Foto © Fulvio Falbo).

“Accademia La Caffetteria”: un nuovo format tra formazione e qualità

Accademia La Caffetteria è il nuovo progetto messo in campo da **Vincenzo Pagliero** e rappresenta l'evoluzione strategica di TuttoCapsule: un format replicabile che integra cultura del caffè, formazione e proposta commerciale premium.

Avviato all'interno dello store di Ciriè, il progetto consente di degustare sia l'espresso tradizionale che miscele specialty monorigine di pregio, offrendo un'esperienza completa. Il modello si presta a essere integrato in attività esistenti – come pasticcerie o hotel – dove il servizio caffetteria, spesso secondario, viene elevato a standard di eccellenza.

L'allestimento prevede un **corner dedicato con menù personalizzati**, prodotti selezionati e formazione mirata per il personale, trasformando lo spazio in uno “*shop-in-shop*” coerente con l'identità del luogo ospitante.



Il primo corner di Accademia del Caffè (Foto © Fulvio Falbo).

Il primo esempio concreto è il **Nest Hotel** di Sestriere, oggi riconosciuto come “*hotel coffee friendly*”, dove il caffè firmato Accademia La Caffetteria è disponibile in tutte le aree dell'hotel.

Formazione e cultura: il cuore dell'Accademia

Guidata da **Damian Bergess**, coffee specialist e formatore di TuttoCapsule, l'Accademia La Caffetteria propone incontri formativi aperti al pubblico e ai professionisti del settore. I corsi approfondiscono ogni aspetto della filiera: dalle origini e botaniche del caffè alle tecniche di raccolta, lavorazione e tostatura, fino alla creazione di miscele personalizzate.



Da sn, Damian Bergess, coffee specialist e formatore di TuttoCapsule, con Vincenzo Pagliero (Foto © Fulvio Falbo).

A completare il percorso, esperienze sensoriali immersive con degustazioni guidate – i cosiddetti cupping – che permettono di esplorare aromi e profili unici, trasformando il caffè in una vera e propria esperienza culturale.

Informazione: tuttocapsule.it

Data di creazione

18/06/2025

Autore

fulvio-falbo