



L'evoluzione del caffè in Italia: dal gusto commerciale allo specialty coffee

Criteri di valutazione, tracciabilità e nuove estrazioni: cosa distingue davvero la qualità dalla produzione di massa

Dentro ogni tazzina di caffè c'è una storia, siamo sicuri di conoscerla davvero? Accanto al caffè commerciale, veloce e riconoscibile, esiste un universo fatto di aromi, competenze e scelte consapevoli: quello dello **specialty coffee**, sempre più presente anche in Italia. Nato da materie prime selezionate, si caratterizza per la tracciabilità della filiera e per un'attenzione che trasforma una semplice tazzina in un'esperienza che unisce gusto, etica e identità.



Drupe fresche di caffè appena raccolte in piantagione.

Cos'è lo specialty coffee: criteri SCA e differenze con il caffè commerciale

Lo **specialty coffee** è un caffè che supera gli 80 punti su 100 secondo gli standard della [Specialty Coffee Association \(SCA\)](https://www.sca.coffee), l'associazione internazionale che regola e promuove qualità e caratteristiche sensoriali. Sono prodotti di alta qualità che si distinguono per aroma, corpo, gusto e acidità.

Dal rito quotidiano alla cultura della qualità

In Italia il caffè è da sempre sinonimo di tradizione, dalla [moka](#) alla cuccuma napoletana passando per l'[espresso](#), preparazioni domestiche che raccontano la nostra cultura. Eppure, nonostante questo forte legame con la tradizione, il **caffè viene ancora percepito come una bevanda solo di consumo quotidiano**, da bere in fretta, magari in piedi al bancone di un bar, piuttosto che come un'esperienza sensoriale che richiede del tempo.

Il suo consumo di massa è infatti spesso guidato da logiche di prezzo che mettono in secondo piano la qualità.



Troppo spesso le logiche di prezzo inducono a trascurare la qualità de caffè.

Caffè commerciale vs specialty coffee: le differenze principali

Il **caffè commerciale** è il risultato di una **filiera che produce su vasta scala**, dove grandi aziende puntano su volumi elevati, costi contenuti e uniformità di prodotto. Le miscele sono spesso composte da chicchi di differente provenienza geografica, con origini non riportate in etichetta.

La tostatura tende a essere molto scura, una scelta funzionale a garantire un gusto fin troppo deciso e costante nel tempo, ma anche **utile a coprire i difetti della materia prima**. Il profilo aromatico che ne deriva è generalmente di basso livello, dominato da note molto amare e tostate, con nessuna complessità aromatica. L'attenzione alla qualità del chicco, alla sostenibilità e alla tracciabilità della filiera restano elementi sconosciuti al consumatore.

Nel mondo dello specialty coffee, invece, l'origine è dichiarata, spesso fino al singolo lotto o produttore. La tostatura è più chiara e pensata per esaltare le caratteristiche del chicco senza uniformarne il **flavour**, che è il **risultato delle percezioni gustative**, degli aromi retronasali e delle sensazioni tattili che si manifestano durante una degustazione.

Il risultato è una bevanda **complessa ma bilanciata nel gusto e negli aromi**, con note che

possono spaziare dal fruttato al floreale, fino a sentori dolci accompagnati da acidità equilibrate.



Lo specialty coffee deve superare gli 80 punti su 100 secondo gli standard della SCA.

Perché il caffè specialty costa di più

Nel mondo specialty, il rapporto tra produttori, torrefattori e baristi è diretto e collaborativo permettendo una maggiore attenzione alla qualità in ogni fase, dalla raccolta manuale del frutto fino all'estrazione in tazza.

Il **prezzo più elevato** riflette non solo la qualità superiore, ma anche un modello più equo che riconosce il valore del lavoro agricolo in piantagione e promuove pratiche sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale.

Nuove tendenze: fermentazioni, micro-lotti e metodi di estrazione

Il settore specialty è oggi uno dei più dinamici dell'intero comparto caffeicolo dove tanti giovani scelgono di mettersi alla prova con passione e dedizione.

Tra le novità più interessanti spiccano i **processi di fermentazione sperimentali**, come la fermentazione anaerobica o carbonica, che permettono di ottenere profili aromatici inediti e

sorprendenti. Cresce anche l'**attenzione verso i micro-lotti** e i **single origin**, produzioni limitate che raccontano un territorio e la stagione di raccolta.

Parallelamente, si sta diffondendo l'uso di **metodi di estrazione alternativi**, come V60, Aeropress, Chemex e non ultimo il Cold Brew, che offrono nuove modalità di degustazione e avvicinano il consumatore a una fruizione più consapevole.



Preparazione di uno specialty coffee con metodo filtro V60: viene dosata l'acqua calda sul caffè macinato, valorizzando aromi e profilo sensoriale in estrazione.

Il caffè specialty sta ridefinendo il ruolo del consumatore, che non è più un soggetto passivo nel consumo del caffè, ma una figura sempre più consapevole, interessata a nuove esperienze sensoriali, a nuovi aromi e alla conoscenza dei processi produttivi lungo la filiera, fino all'origine.

Come riconoscere uno specialty coffee

Alcuni segnali utili per orientarsi:

- Trasparenza sulla filiera e sul metodo di lavorazione.

- Origine dichiarata (Paese, regione o produttore).
- Punteggio SCA superiore a 80/100.
- Data di tostatura indicata.
- Profilo aromatico descritto in modo dettagliato.

Data di creazione

23/02/2026

Autore

alessandro-bonasera