

**PASCUCCI**

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS

**Redazione**

Caffe Pascucci Torrefazione spa  
Via Circonvallazione 16/A,  
61010 Monte Cerignone (PU) - Italia  
tel. 0541978524  
e-mail: info@pascucci.it  
www.pascucci.it

**Direttore responsabile** Giovanni Cioria

**Ideazione** Mario Pascucci

**Collaboratori**

Agoriccione, Staff Pascucci

**Traduzioni** Eurotrad-Urbino

**Fotografie** Archivio Pascucci,

Paolo Navarra, Mauro Foli

**Progetto grafico e impaginazione**

Direzione, Ufficio marketing,

www.agoriccione.it

**Stampa** La Pieve Poligrafica Editore

Villa Verucchio s.r.l. Stampato su carta

Verta Pure, 100% riciclata.



Registrazione presso il Tribunale di Rimini

n.° 13/97 del 21.8.1997

Numero Roc: 10.364

**Pubblicità** Ufficio marketing

Pubblicità inferiore al 45%

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

Special thanks to:  
Maria Grazia Arcaroli

**ALBANIA**

**PAG. 5**

**INTERVISTA CON F.E.S.**

**PAG. 6**

**INTERVIEW WITH F.E.S.**

Haiti, 2011

**ARTE COME PREGHIERA**

**PAG. 14**

**ART AS A PRAYER**

Intervista con / Interview with  
Giovanni di Carpegna Falconieri

**EXTREME FACE TO FACE**

**PAG. 18**

Eddy . Enzo

**FILTER COFFEE**

**PAG. 22**

**TUTTO IL TEMPO DEL CAFFÈ**

Filter coffee . All the time of coffee

**ICED & HOT**

**PAG. 26**

Filter coffee . The recipe

**FLUSSO LIBERO**

**PAG. 30**

Free Flow

Intervista con / Interview with  
Carlo Bonarelli

**UN CAFFÈ CHE FA SCUOLA**

**PAG. 34**

Theaching about coffee

**SUPER SIC**

**PAG. 40**

**SOLO SOLE**

**PAG. 42**

Only Sun

**PASCUCCI BIO**

**PAG. 46**



FASCIA DI GARANZIA



**PERU'**  
F. LA ROSSA



**MONO ORIGINE**  
ROASTED COFFEE BEANS



STRENGTH 0 5 10

washed arabica

WWW.PASCUCCI.IT



CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI



PASCUCCI

*Dedicato al filter coffee*

Diamo tanto spazio al filter coffee perchè è la bevanda internazionale per eccellenza.

Il paese in cui viviamo, essendo la patria della macchina espresso, (che è ad oggi il sistema di estrazione più rapido e concreto) ha creato un modello di consumo basato su preparazioni sempre fresche e veloci, ma ha comunque limitato la nostra visione nei confronti degli altri modi di fare il caffè e del piacere di conoscere e gustarci delle tazze differenti.

Il fatto che con l'espresso si ottenga una crema a coprire la bevanda, ha influenzato la nostra cultura e caratterizzato la visione qualitativa della tazzina.

Per contro, con il sistema filtrato, la tazza viene immediatamente valutata per gusto ed aroma. L'estrazione a bassa pressione ma ad alta temperatura, trasforma anche gli arabica più acidi, rendendoli estremamente ricchi di note fruttate, floreali e dolci, mentre in un espresso queste caratteristiche molto spesso potrebbero risultare eccessive o addirittura sgradite.

Per fare un ulteriore passo avanti nella conoscenza e diffusione della qualità, il sistema filter coffee diviene indispensabile anche in Italia, e potrebbe essere un strumento essenziale per la crescita di una cultura più profonda.

*Mario Pascucci*

*Dedicated to filter coffee*

We give so much space to filter coffee because it is the international drink par excellence.

The country in which we live, being the birthplace of the espresso machine (which is still the quickest and concrete extraction system), has created a model of consumption-based on an always fresh and quick preparation, but has limited our vision towards other ways of making coffee and the pleasure of knowing and enjoying the different types of coffee.

The fact that with espresso one gets cream that covers the drink, has influenced our culture and characterised the qualitative view of the coffee cup.

By contrast, with the filtered system, the cup is immediately evaluated for taste and aroma. The extraction of low pressure but high temperatures, transforms even the most acidic arabica coffee, making them extremely rich with fruity, floral and sweet notes, while with an espresso these characteristics may often be excessive or even unwelcome.

To take another step forward in our understanding and dissemination of quality, the filter coffee system becomes indispensable in Italy, and could be an essential tool for the growth of a much deeper culture.

*Mario Pascucci*

**XLVI**  
HOT METAL WORKERS

# XLVI

HOT METAL WORKERS

XLVI HOT METAL WORKERS . OPERAI DEL VAPORE SH.PK  
LAGIA NR. 14 RR TIRANA PRANE ISH-DOGANES  
TOKESORE SHKOZET-DURRES  
tel. 00355692080037 - info@xlvi.it  
WWW.HOTMETALWORKERS.COM



# ALBANIA

TERRA DI SOLE, ACQUE LIMPIDE  
E FONDALI CRISTALLINI, LE MORBIDE  
COLLINE LA PROTEGGONO DAI  
FREDDI BALCANICI DONANDOLE UN  
MICROCLIMA MITE TUTTO L'ANNO.  
L'ALBANIA HA TECNICI CAPACI,  
UNA SANA E PROFUMATA CUCINA  
MEDITERRANEA, QUALITÀ DELLA VITA  
IN FORTE CRESCITA E STUDIANDO  
LA SUA STORIA SCOPRIRETE CHE  
HA PROTETTO L'ITALIA CONSENTENDO  
ALL'EUROPA LA SUA STESSA  
ESISTENZA.



LAND OF SUN, CLEAR WATER AND CRYSTAL DEPTHS, THE ROLLING HILLS  
PROTECT IT FROM BALKAN COLD GIVING IT A MILD MICRO-CLIMATE ALL YEAR.  
ALBANIA HAS SKILLED TECHNICIANS, HEALTHY AND FRAGRANT  
MEDITERRANEAN CUISINE, FAST GROWING QUALITY AND STUDYING ITS  
HISTORY YOU WILL DISCOVER THAT IT HAS PROTECTED ITALY AND IT HAS  
ALLOWED EUROPE THE SAME EXISTENCE.



Per chi non lo conosce si chiamava Gjergj Kastrioti Skenderbehu, (Giorgio Castriota Scanderbeg in italiano) c'è una statua che lo mostra a cavallo con la spada in pugno a Roma, in piazza Albania. La stessa statua che troverete andando a Tirana. Ma altrettanto a Fermo o a Deruta.

La sua storia ha dell'incredibile. Figlio del principe di Kruje fu strappato alla sua famiglia da bambino con tre fratelli, due dei quali vennero uccisi ad opera degli ottomani, divenne un capace combattente, conosceva sette lingue e si distinse al servizio dei turchi. Si ribellò per tornare in Albania e prendere il comando del popolo albanese. Ogni tentativo di invasione successiva degli ottomani fu da lui repressa, le sue gesta rimangono impresse nella storia perchè con 25.000 uomini sconfisse 150.000 ottomani. Giorgio Kastrioti Skanderbeu stesso uccise personalmente buona parte dei governanti e condottieri ottomani che man mano tentavano di sopraffarlo. Si diceva che la motivazione dei suoi soldati fosse tale che il peggiore combattente Albanese era paragonabile al miglior militare Turco. I veneziani che facevano affari con i turchi attaccarono Giorgio unendosi agli ottomani, ma anche questi ne uscirono sconfitti. Queste innumerevoli battaglie condotte e vinte da Kastrioti trattennero per anni gli ottomani in Albania i quali non poterono allargare il conflitto all'Italia e alla prevista Europa. Kastrioti firmò con Maometto II il trattato di pace nel 1463. A Kastrioti fu donato il feudo di Trani, san Giovanni Rotondo e Castel Sant'Angelo in Puglia e molte altre proprietà a Napoli, era ritenuto il miglior condottiero al mondo e venne nominato "difensore impavido della civiltà occidentale" e "atleta di Cristo" da Papa Callisto III.

For those who do not know his name he was called Gjergj Kastrioti Skenderbehu (Giorgio Castriota Scanderbeg in Italian) there is a statue that depicts him on horseback with a sword in hand, in Albania Square in Rome. The same statue is found in Tirana. But also in Fermo or in Deruta.

His story is incredible. Son of Prince of Kruje, he was snatched from his family as a child with three brothers, two of whom were killed by the Ottomans, he became a capable fighter, knew seven languages and distinguished himself in service to the Turks. He rebelled to return to Albania and take command of the Albanian people. Each subsequent invasion of the Ottomans was suppressed by him, his deeds are etched in history because with 25,000 men he defeated 150,000 Ottomans. George Kastrioti Skanderbeu personally killed a good part of the Ottoman rulers and leaders as they tried to overpower him. It was said that the motivation of its soldiers was such that the worst Albanian soldier was comparable to the best Turkish



soldier. The Venetians who did business with the Turks attacked George joining the Ottomans, but they were also defeated. These countless battles fought and won by the Kastrioti detained the Ottomans in Albania for years where they could widen the conflict to Italy and and to Europe. Kastrioti signed a peace treaty with Mehmed II in 1463. A Kastrioti was given the fief of Trani, San Giovanni Rotondo and Castel Sant'Angelo in Puglia and many other properties in Naples, he was considered the best leader in the world and was appointed "fearless defender of Western civilization" and "athlete of Christ" by Pope Callistus III.

THE FAIR TRADE PROJECT IN HAITI

INTERVIEW WITH

F.E.S.

IN HAITI

DESPITE ALL THIS, THE POPULATION IS KEEN TO WELCOME YOU, COLOURFUL AND FULL OF RHYTHM, READY TO RECEIVE YOUR REAL HELP BECAUSE IN ANY CASE PRACTICAL HELP IS MUCH AND EFFECTIVE. BUT IN SUCH AN EXTENSIVE COUNTRY IT SEEMS TO BE A DROP IN THE OCEAN. BUT THE OCEAN IS MADE OF DROPS

Bologna-Francoforte-Miami-Port au Prince, Port de Paix, sono queste le tappe del viaggio che ha portato tre ragazzi delle aziende Pascucci e Montebello tra i contadini della cooperativa Cocano ad Haiti. Eddy, Samuele e Fabio, tre persone molto diverse tra loro e con percorsi "di vita" totalmente differenti uniti dalla passione per il proprio lavoro e da un'esperienza che ricorderanno per sempre.

#### Quali erano gli scopi del viaggio ad Haiti?

**E:** Lo scopo principale del viaggio era quello di cercare di trovare soluzione ad alcuni problemi che si erano manifestati negli anni di collaborazione precedenti con la cooperativa Cocano.

**F:** Stiamo parlando di problemi più che altro relativi alla qualità del caffè che arrivava dalle piantagioni haitiane. Vi sono poi tutti piccoli problemi di contorno dovuti ad un'organizzazione latente e paradossalmente ad una non conoscenza delle dinamiche di una cooperativa. Dico "paradossalmente" perché uno dei nostri compiti è stato quello di spiegare agli organi direttivi della cooperativa cosa significa essere una cooperativa.

**S:** Un ulteriore scopo era quello di censire gli appartenenti alla cooperativa Cocano.

#### In pratica, in che modo cercavate di risolvere tali problemi?

**F:** Prima di partire avevamo strutturato uno strumento semplice

IL POPOLO, NONOSTANTE  
TUTTO, È PRONTO AD  
ACCOGLIERTI, COLORATO,  
PIENO DI RITMO, E PRONTO A  
RICEVERE IL TUO AIUTO  
CONCRETO PERCHÉ IN OGNI  
CASO DI AIUTI CONCRETI VE  
NE SONO, TANTI ED EFFICACI.  
MA IN UN PAESE COSÌ VASTO  
A VOLTE SEMBRANO GOCCE IN  
UN OCEANO. MA L'OCEANO È  
FATTO DI GOCCE...



ma di grande importanza. Niente di eccezionale, un semplice cartello con illustrati i difetti del caffè e le immagini del caffè che ci è arrivato fino ad oggi e come invece avremmo voluto che fosse. Ne abbiamo lasciato uno in ogni piantagione. Quello che abbiamo fatto ad ogni riunione era spiegare che "non eravamo contenti" del caffè che arrivava in Italia e raccogliere le problematiche relative alla coltivazione, raccolta e decorticazione del caffè. Dopo aver ascoltato i contadini cercavamo di comprendere in che modo avremmo potuto aiutarli per ottenere un prodotto vicino alla perfezione. Ho assistito a lezioni di botanica e di agronomia che difficilmente si potrebbero trovare in facoltà universitarie italiane.

**E:** Assieme a Samuele Girolomoni della Cooperativa Montebello, abbiamo cercato di dare più nozioni possibili per quanto riguarda gli interventi sulla piantagione con prodotti estremamente naturali, per combattere i vari batteri ed insetti che potrebbero attaccare le piante del caffè, ma anche per la fertilizzazione e la "nuova" semina. Problema reale, poiché come molti acquirenti di caffè haitiano ben sapranno, questo popolo è stato costretto dai propri governi, dall'instabilità politica e dall'embargo subito dagli Stati Uniti dopo la rivoluzione contro Duvalier, a distruggere le piante di caffè per affrontare un problema di cibo e povertà. Il caffè non si mangia, una banana o un cocco sì! Inoltre se in un paese c'è instabilità politica, i paesi consumatori hanno paura ad acquistare e si innescano i soliti meccanismi che portano al crol-

lo dei prezzi delle commodities.

**S:** Tra le altre cose ci siamo recati ad Haiti per fargli capire che ci siamo, siamo intenzionati a sostenerli e vorremmo che il rapporto sia "felice" è duraturo.

#### Qual è la situazione del popolo haitiano ad oggi, aprile 2011?

**F:** Bisogna fare un distinguo tra la situazione in città e quella nelle campagne. Per comprendere la situazione nelle città prendete ad esempio quello che ci fa vedere la televisione. Per una volta i media ci consegnano una fotografia perfetta della realtà dei fatti. Tanti sono stati gli aiuti inviati dopo il terremoto, davvero poco e niente si è ottenuto. Non voglio però entrare nel merito di dove siano finiti tutti quei soldi. Una cosa è certa: bisogna investire sulle attività produttive e fare formazione, formazione e formazione. In questo modo gli haitiani e i loro figli potranno mangiare oggi e domani allo stesso modo.

**S:** La differenza fondamentale tra gli abitanti delle campagne e quelli delle città sta nella serenità delle persone. In città ci sono ragazzi di vent'anni che non sanno di che vivere, ci sono discariche a cielo aperto, pozze di escrementi per strada, persone impolverate, colera e altre malattie. Ci sono persone che non hanno voglia di sorridere. In campagna ci sono contadini che vivono dei frutti della terra, che condividono le risorse, che sono solidali tra

loro, che vivono in comunità e che hanno il sorriso sulle labbra. Non sono sicuro che quanto appena detto sia la realtà dei fatti ma questo è ciò che ho percepito in quei dieci giorni ad Haiti.

**E:** Il popolo, nonostante tutto, è pronto ad accoglierti, colorato, pieno di ritmo, e pronto a ricevere il tuo aiuto concreto perché in ogni caso di aiuti concreti ve ne sono, tanti ed efficaci. Ma in un paese così vasto a volte sembrano gocce in un oceano. Ma l'oceano è fatto di gocce, e noi stiamo provando ad aggiungere la nostra, assieme alla Diocesi di Port De Paix, assieme ai suoi abitanti, assieme alla famiglia Girolomoni, alla famiglia Pascucci e tutti i collaboratori, ai clienti che orientano la scelta sul prodotto haitiano e ai contadini che lavorano la terra ogni giorno.

#### Che cosa ti ha più colpito del popolo haitiano?

**F:** Senz'altro la dignità e la fierezza. I loro lunghi silenzi e i loro sguardi sembrano dritti: "Sì, sono haitiano e ne sono fiero. Siamo un popolo che ne ha passate di brutte ma non molliamo mai e andiamo in giro a testa alta. Siamo molto più di quello che possediamo". E per me è fantastico...è quello che vorrei poter dire di me stesso.

**E:** Mi ha colpito la fede, ma soprattutto la spiritualità. I momenti di preghiera tutti assieme mi facevano star bene. Ci tengo a sottolineare che la preghiera ad Haiti sancisce l'inizio e la fine di ogni momento di aggregazione, sia questo una riunione di lavoro o un pranzo o una cena. Ringraziano il Signore continuamente e so-





decine di volte ce ne siamo andati quando non c'era più nulla da guadagnare. Ed i segni di quanto sto dicendo sono presenti sia nelle persone indigene ma anche nei luoghi che abbiamo visitato.

**I PROGETTI DEVONO ESSERE UMILI, ALLA PORTATA DELLA POPOLAZIONE LOCALE. PASCUCCI E MONTEBELLO HANNO REALIZZATO UN PROGETTO ALLA LUCE DELLE REALI POSSIBILITÀ DELLA TERRA, DELLA POPOLAZIONE, SENZA CERCARE COSE IMPOSSIBILI, PASSO DOPO PASSO. FONDAMENTALE IL CONTRIBUTO DI DIANE CHE, FORTE DI UNA DEDIZIONE E DI UN AMORE UNICI, HA PRESO PER MANO I CONTADINI IN UNA TERRA CHE NON CONOSCEVA E HA CREATO UN PROGETTO UMILE, MA CONCRETO, CHE OGGI, FRA TANTE DIFFICOLTÀ, STA COMUNQUE CRESCENDO**

**S:** A La Croix c'è un impianto di lavaggio del caffè mai entrato in funzione ad opera di investitori giapponesi. Oppure vi sono dei magazzini con macchine per la decorticazione del frutto essiccato arrugginite e mai utilizzate. Ci sono depositi per lo stoccaggio del caffè mai impiegati. Tutto ciò lo abbiamo visto in una sola piantagione. Pensate a quante strutture mai utilizzate ci saranno in tutta Haiti!!

**Come si svolgeva una tipica giornata ad Haiti?**

**F-E-S:** I giorni trascorsi ad Haiti sono stati molto eterogenei ed è difficile scandire nettamente le fasi di una giornata tipo. Possiamo solo dire che quando eravamo ospitati dalla diocesi, la tendenza era quella di svegliarsi presto per raggiungere la piantagione dove

avremmo avuto la riunione con i contadini. Finita la riunione si tornava a casa. Quando invece alloggiavamo dai contadini si partecipava anche alla celebrazione della messa e ad altri momenti di aggregazione della comunità. Ad esempio si vivevano dei bellissimi momenti la sera, prima di andare a dormire. La luce della luna piena accompagnava le chiacchiere prima di andare a dormire.

**Hai qualche aneddoto particolare da raccontare?**

**F:** Eravamo ad una riunione, tra i contadini della piantagione di Jaine Claire. I nostri posti erano in fronte alla platea di contadini, noi eravamo seduti l'uno di fianco all'altro. Ad un certo punto un contadino si alza e incomincia a parlare la sua lingua, il creolo, una sorta di francese. Il contadino interprete ci dice che i contadini volevano cantare una canzone per noi, per ringraziarci. Iniziano a cantare tutti in coro, in piedi,





PROJECTS MUST BE HUMBLE, WITHIN THE LOCAL POPULATION'S REACH. PASCUCCI AND MONTEBELLO HAVE CREATED A PROJECT IN LIGHT OF REAL POSSIBILITIES OF THE LAND, THE POPULATION, WITHOUT ATTEMPTING THE IMPOSSIBLE, STEP BY STEP. DIANE'S CONTRIBUTION HAS BEEN FUNDAMENTAL, A RESULT OF STRONG DEDICATION AND UNIQUE LOVE, TAKING THE FARMERS BY HAND IN AN UNKNOWN LAND AND CREATED A HUMBLE BUT CONCRETE PROJECT, WHICH TODAY AMONGST SO MANY DIFFICULTIES IS HOWEVER GROWING.





## INTERVISTA CON F. E. S.

senza musica di sottofondo. Anziani, donne e bambini. Mi vengono i brividi, una lacrima scende sulla guancia. Mi giro a destra e poi a sinistra e vedo i volti commossi dei miei compagni di viaggio. In quel momento ho pensato che ci stavano facendo il regalo più grande che potessero fare a dei "bianchi". Ci consegnavano il loro rispetto.

**E:** Scendendo da Gaspard, il penultimo giorno, dopo circa un'ora di cammino nel primo cocente pomeriggio, il presidente della cooperativa Cocano, Sem Il Fort, dopo averci fatto vedere casa sua sulla strada, si è fermato sotto ad un albero di Lime, piantato da lui sul sentiero anni prima. Ci dice "...ho piantato questo albero, per il popolo della mia terra, perché andando e tornando dal lavoro nei campi, possa trovare ombra e ristoro, possa asciugarsi il sudore e riposare, il Signore ha voluto che questo albero crescesse forte e sano, con foglie larghe e frutti succosi. Un segno della sua tangibile presenza."

**S:** Arriviamo alla piantagione nel tardo pomeriggio dopo tre ore di cammino sotto un sole cocente, stanchi e sudati. Ci preparano la "doccia". In una piccola stanza allo stato grezzo ci sono due ampi contenitori. In una c'è dell'acqua pulita, l'altra è vuota. Prendiamo il sapone e ci incominciamo a lavare gettandoci acqua fredda prima, insaponandoci poi ed infine risciacquandoci dal sapone lasciando cadere l'acqua sporca nel recipiente vuoto. La doccia più strana della mia vita. Stiamo parlando di una "doccia" per gli ospiti. Loro si lavano nel fiume di solito. Anche questo fa capire come sono gli haitiani e qual è il loro concetto di ospitalità.

**Perché Pascucci e Montebello riescono a mantenere un rapporto di collaborazione diretta con i contadini mentre molte altre grandi multinazionali e produttori di caffè hanno dovuto abbandonare?**

**F:** Penso sia dovuto al fatto che sono due aziende un po' atipiche. Tenete conto che ad oggi l'azienda Pascucci non ha ancora raggiunto il break even point dell'investimento e sinceramente è impossibile determinare se e quando lo raggiungerà. Montebello addirittura non si occupa di caffè, a parte per la distribuzione di caffè biologico Pascucci nei suoi circuiti. Le "grandi" multinazionali prima di procedere a questo tipo di collaborazioni fanno i loro conti e se poi capiscono che difficilmente potranno guadagnarvi, raccolgono le loro attrezzature ed i loro buoni intenti e se ne vanno.

**S:** La differenza la fanno le persone. Non per elevarci sopra altri professionisti ma noi ci siamo mossi a piedi per gran parte della nostra avventura, in sentieri larghi appena 40 centimetri e con la foresta tutt'intorno. Altre aziende avrebbero preso l'elicottero o avrebbero abbandonato in principio l'idea. Noi abbiamo dormito con loro, altri sarebbero tornati in albergo nella capitale. Sono solo due semplici esempi che spiegano perché il



rapporto instaurato sia così speciale.

**E:** I progetti devono essere umili, alla portata della popolazione locale. Pascucci e Montebello hanno realizzato un progetto alla luce delle reali possibilità della terra, della popolazione, senza cercare cose impossibili, passo dopo passo. Fondamentale il contributo di Diane che, forte di una dedizione e di un amore unici, ha preso per mano i contadini in una terra che non conosceva e ha creato un progetto umile, ma concreto, che oggi, fra tante difficoltà, sta comunque crescendo.

**Cosa possono e devono fare Pascucci e Montebello alla luce di quanto emerso da questo viaggio?**

**F:** E' necessario investire in attrezzature e depositi che permettano una migliore qualità del caffè ma è necessario anche fare tanta formazione.

**S:** I contadini haitiani hanno bisogno di capire come ci si organizza, come si dividono i compiti, come si tiene la contabilità e come si reinvestono i proventi extra della vendita del caffè. Il risultato finale deve essere fare in modo che la cooperativa si autoalimenti.

**E:** Dobbiamo continuare a credere nella solidarietà, nella terra e negli uomini.

## INTERVIEW WITH F. E. S.

Bologna-Frankfurt-Miami-Port-au-Prince, Port de Paix, these are the stages of the journey that brought four young men from the Pascucci Company of Montebello amongst the farmers of the Cocano cooperative in Haiti. Eddy, Samuele and Fabio, three very different people and with totally different "life" experiences united by their work and by an experience they will remember forever.

**What were the aims of the trip to Haiti?**

**E:** The main purpose of the trip was to try to find a solution to some problems that had occurred in previous years of collaboration with the Cocano cooperative.

**F:** We're talking about issues mostly related to the quality of the coffee plantations that came from Haiti. Then a number of small problems due to latent organisation and paradoxically to a lack of knowledge of the dynamics of a cooperative. I say "paradoxically" because one of our tasks was to explain to the cooperative's governing bodies what being a cooperative actually means.

**S:** A further aim was to survey members of the Cocano cooperative.

**In practice, how were you trying to solve these problems?**

**F:** Before leaving we had designed a simple but very important tool. Nothing fancy, just a sign illustrating flaws in the coffee, and images of the coffee that had arrived to us up until today and instead how we would have wanted it to be. We have left one in every plantation. What we did at each meeting was to explain that "we were not happy" with the coffee arriving in Italy and pick up issues related to growing, harvesting and decorticating of coffee. After listening to the farmers we tried to understand how we could help them to obtain a product that was close to perfection. I attended lectures on botany and agronomy that hardly could be found in Italian universities.

**E:** Along with Samuel Girolomoni of the Montebello Cooperative, we tried to give more ideas for possible interventions in the plantation with more natural products to combat the various bacteria and insects that might attack the coffee plants, but also for fertilisation and "new" sowing. A real problem, like many Haitian coffee buyers well know, is that this population has been forced by their governments, as a result of political instability and the embargo by the United States immediately following the revolution against Duvalier, to destroy the coffee plants in order to address the problem of food and poverty. Coffee cannot be eaten but a banana or a coconut can! Also, if there is political instability in a country, consuming coun-



tries are afraid to buy and trigger the usual mechanisms that lead to the collapse in commodity prices.

**S:** Amongst other things we went to Haiti to make them understand that we are willing to support them and we would like the rapport to be "happy" and long lasting.

**What is the situation of the Haitian people today, April 2011?**

**F:** One needs to make a distinction between the situation in the city and rural areas. To understand the situation in the city take for example what we see on television. For once the media delivers a realistic picture. Much aid was sent following the earthquake, but very little or nothing has been achieved. However, I do not want to go into detail regarding what has happened to all that money. One thing is certain: we must invest in productive activities and provide training, training, training. In this way the Haitians and their children will be able to eat in the same way today and in the future.

**S:** The key difference between rural and city dwellers is the people's serenity. In the city there are young men of about twenty years of age, who do not know what to live on, there are open dumps, excrement puddles in the street, people covered in dust, cholera and other diseases. There are people who have no desire to smile. In rural areas, there are farmers that live of what the land produces, they share their resources and are loyal to one another, they live in a community and have smiles on their lips. I'm not sure what I have just said is the reality but this is what I felt in those ten days in Haiti.

**E:** Despite all this, the population is keen to welcome you, colourful and full of rhythm, ready to receive your real help because in any case practical help is much and effective. But in such an extensive country it seems to be a drop in the ocean. But the ocean is made of drops, and we are trying to add our own, together with the Diocese of Port de Paix, together with its inhabitants, together with the Girolomoni family, the Pascucci family and all collaborators, customers who orientate the choice towards the Haitian product and the Haitian farmers that work the land every day.

**What hit you most about the Haitian population?**





# INTERVIEW WITH



**F:** Definitely their dignity and pride. Their long silences, and their eyes which seem to say: "Yes, I'm Haitian and I am proud. We are a population that has been through a very bad time, but we never give up and we hold our heads high. We are more than that which we possess". For me this is fantastic... it is what I wish I could say about myself.

**E:** I was struck by their faith, and above all their spirituality. The times of prayer together made me feel good. I would like to emphasise that prayer in Haiti marks the beginning and end of every opportunity to get together, be it a business meeting or lunch or dinner. They always thank the Lord, and specifically do not ask for anything, they give thanks.

**S:** Of course their hospitality. If you win their confidence, what little they have is also yours.

#### **What is the biggest obstacle you've encountered when dealing with the Haitian people?**

**F:** I have no doubt, mistrust. If we do not consider the farmers who hosted us the rest of us looked at us with suspicion. It was us, with our white skin, the foreigners, we had to protect ourselves from the strange stares, we were the intruders. However, I was not bothered, it just made me very sad. This means that white man has made many mistakes, as history has taught us.

**E:** The Haitian population has always been betrayed by white man. We were good at giving hope, exposing ourselves as the messiah, explaining that our missions were humanitarian and not moved by profit. But then dozens and dozens of times when we left there was nothing to gain. And the signs of what I'm saying are not only evident in the indigenous people but also in the places we visited.

**S:** At La Croix there is a coffee washing plant which never became operational at the hands of Japanese investors. Or there are stores with machines for the skinning of dried fruit which have become rusty and are unused. There are warehouses for the storage of coffee which were never used. All this in one plantation. Imagine how many like structures are present throughout Haiti!

#### **What happens in a typical day in Haiti?**

**F-E-S:** The days spent in Haiti have been very uneven and are difficult to articulate into the phases of a typical day. We can only say that when we were hosted by the diocese, the tendency was to wake up early to get to the plantation where we had a meeting with the farmers. After the meeting we went home. On the other hand when we were staying with the farmers we partici-

pated in Church celebrations and other community gatherings. For example, some wonderful moments were experienced in the evening prior to going to sleep. The full moon's light accompanied conversation before going to sleep.

#### **Do you have any particular anecdotes to tell?**

**F:** We were at a meeting with the farmers of plantation Jaine Claire. Our seats were in front of the audience of farmers, we were seated side by side. At one point, a farmer gets up and begins to speak his language, Creole, a sort of French. The interpreter tells us that the peasant farmers wanted to sing a song for us to thank us. They begin to sing in chorus, standing, with no background music. Elderly, women and children. I shuddered, a tear drops on my cheek. I turn right and then left and I see the touched faces of my fellow travelers. At that moment I thought they were giving us the greatest gift they could give to "whites". They were giving us their respect.

**E:** We headed down to Gaspard, on the second last day, after about an hour of walking in the scorching afternoon's sun, the president of the Cocano cooperative, Sem Il Fort, after having shown us his home along the road, stops under a lime tree, planted by him years ago along the trail. He tells us "... I planted this tree, for the people of my land, so that on their way to and from the work fields they could find shade and comfort, to dry their sweat and rest. The Lord wanted this tree to grow strong and healthy, with broad leaves and juicy fruits. A tangible sign of his presence."

**S:** We arrived at the plantation in the late afternoon tired and sweaty, after a three-hour walk under the scorching sun. They prepared the "showers". There are two large containers inside a small room in its natural state. In one there is clean water, the other is empty. We take the soap and begin washing with cold water, then we soap ourselves and lastly we rinse the soap out by running the dirty water in the empty container. The strangest shower I have ever had in my life. We're talking about a "shower" for guests. They generally wash in the river. This also enables you to understand a Haitians concept of hospitality.

#### **Why are Pascucci and Montebello able to maintain a direct relationship with farmers whilst many other large multinational and coffee producers had to leave?**

**F:** I think it is because the two companies are a bit unusual. Please note that to date the Pascucci company has not yet reached break even point in its investment and frankly it is impossible to determine whether they will. Montebello actually is not involved in coffee, except for the distribution of Pascucci in its circuits. The "large" multinationals before proceeding with this type of collaboration do their accounts and if they understand it will be difficult to earn, collect their equipment and their good intentions and leave.

**S:** People make the difference. Not to rise above other professionals, but we've moved on foot for the most of our adventure in trails only 40 centimetres wide with forest all around. Other companies would have taken a helicopter and they would have abandoned their original idea. We slept with them, others would have returned to their hotels in the capital. These are just two simple examples that explain why the relationship we established is so special.

**E:** Projects must be humble, within the local population's reach. Pascucci and Montebello have created a project in light of real possibilities of the land, the population, without attempting the impossible, step by step. Diane's contribution has been fundamental, a result of strong dedication and unique love, taking the farmers by hand in an unknown land and created a humble but concrete project, which today amongst so many difficulties is however growing.

#### **What can and must Pascucci and Montebello do in the light of what emerged from this journey?**

**F:** Investment in equipment and stores that allow for a better quality of coffee is needed but it is also necessary to do a lot of training.

**S:** Haitian farmers need to understand how to get organised, how to divide tasks, how to keep accounts and how to reinvest the proceeds of the sale of extra coffee. The end result should be to ensure that the cooperative is self-sustaining.

**E:** We must continue to believe in solidarity, in land and in men.

# F. E. S.



## ARTE COME

**Nome:** Giovanni Di Carpegna

**Cognome:** Falconieri

**Soprannome:** Il Principe

Nato a Roma nel 1966

**Residente:** Roma e Carpegna

**Professione:** Artista

**In che periodo storico nasce la vostra famiglia?**

La mia famiglia è antichissima. Da alcuni studi che ho condotto posso dire che nasce nel Rinascimento, verso il 1400 dal punto di vista nobiliare, anche se risulta che ci siamo insediati su questo monte da almeno 1500 anni. Siamo senz'altro tra le famiglie nobiliari più antiche d'Italia.

**Lei quindi fa l'artista per professione...**

Non è che faccio l'artista, sono un artista.

**Da cosa e da dove nasce la sua passione?**

La mia passione nasce quando avevo 2-3 anni, ma è solo all'età di 6 anni che ho incominciato a dipingere le prime tele ad olio. Ciò perché durante le lunghe passeggiate estive per i boschi di Carpegna, mi capitava spesso di incontrare artisti che dipingevano en plein air ad olio.

**Quali sono le tecniche che più rappresentano il tuo modo di dipingere. La pittura d'olio...**

La pittura ad olio... Ho affiancato sin da giovane gli acquarelli alla pittura ad olio. Inoltre, da circa quindici anni, ho incominciato a fare incisioni sia all'acquaforte che in xilografia.

**Immagino che tu abbia preso parte e tutt'ora tu prenda parte a diverse mostre...**

Sì, ho partecipato e partecipo a diverse mostre sia a Roma che in Carpegna.

**Come è essere artista nel 2011? E' difficile affermarsi? E' difficile farsi conoscere?**

Diciamo che la mia determinazione mi ha permesso di farmi conoscere. Per di più ho 40 anni di pittura alle spalle, e nel corso di tutti questi anni ho sempre pensato che dovevo vivere della mia arte, ho sempre pensato di essere un artista, senza mai avere dubbi sul mio stato d'essere e senza mai pensare che forse la strada da seguire fosse un'altra. Quindi dopo 40 anni di pittura incomincio ad essere riconosciuto. Ciò è successo anche perché riesco a comunicare le mie emozioni e le mie sensazioni solo con la pittura. Non ho una buonissima dialettica, non sono un poeta, non scrivo, non compongo... questa è la mia forma di linguaggio.

**Quali sono i suoi soggetti preferiti?**

Oltre a dipingere all'aria aperta, quindi soprattutto paesaggi ed ogni tanto eseguo alcuni ritratti e soprattutto cerco di dare vita al mondo onirico e ai soggetti che accompagnano il mio sonno.

**Come nasce l'ispirazione? C'è uno studio dell'opera prima dell'esecuzione?**

Il lavoro si svolge in 3 fasi fondamentali: la meditazione dell'opera che può necessitare anche di molto tempo. L'esecuzione che può anche essere brevissima, la terza fase è la comprensione dell'opera, ovvero cerco di capire se sono riuscito ad esprimere ciò che avevo meditato, ciò che era nella mia testa prima dell'esecuzione stessa. Quindi paradossalmente la fa-

se esecutiva è quella meno complicata.

**C'è stata una persona importante dal punto di vista artistico? Chi ti aiutato a diventare quello che sei oggi?**

La famiglia. Mi hanno sempre incoraggiato e lasciato che esprimessi la mia arte e che questa fosse la mia ragione di vita. Questo anche perché provengo da una famiglia di artisti. Mio nonno era musicista, mio padre ed i miei fratelli sono poeti mentre io sono l'unico pittore in famiglia. Inoltre fra le forme d'arte che amo di più c'è la musica, che ascolto per gran parte della giornata e che mi aiuta a concentrarmi e a meditare.

**Che tipo di studi artistici hai seguito?**

Nessun tipo di studi, sono autodidatta.

**Cosa significa essere principe nel 2011?**

Da una parte si hanno dei privilegi perché hai l'opportunità di conoscere tante persone e quindi di avere anche accesso a dei canali privilegiati, se così li vogliamo definire. Dall'altra si hanno delle responsabilità, poiché si è più attaccabili ed è più difficile che un errore ti venga perdonato. In ogni caso mi sento fortunatissimo sin dalla nascita. Ma probabilmente la mia

fortuna più grande è aver ricevuto due doni in particolare: la fede e l'arte.

**Significa anche avere una pagina di Facebook?**

Sì, ho una pagina di Facebook ma lo uso più che altro per comunicare con gli amici. Viaggio molto e conosco molte persone. Facebook è solamente il mezzo con cui mi tengo in contatto con queste persone, ma non lo impiego a fini commerciali. Mi dovrei aggiornare!

**Quali sono le mete dei suoi viaggi?**

Mi muovo spesso nelle missioni umanitarie, in Sri Lanka, Bangladesh. In queste zone cerco di trasmettere la mia passione per l'arte ai bambini e di dar loro dei consigli artistici, se così li vogliamo definire. Spero che possano fare dell'arte una professione.

**Osservando i tuoi quadri, le tue incisioni non si può non notare che spesso tu metti insieme la fede e l'arte. Sei credente quindi?**

Sì, sono credente ma non sono praticante. Ritengo che l'arte sia una forma di preghiera.

# PREGHIERA



NON È CHE FACCIO L'ARTISTA, SONO UN ARTISTA.

IT'S NOT THAT I WORK AS AN ARTIST, I AM AN ARTIST.

... RIESCO A COMUNICARE LE MIE EMOZIONI E  
LE MIE SENSAZIONI SOLO CON LA PITTURA.  
NON HO UNA BUONISSIMA DIALETTICA,  
NON SONO UN POETA...

... I CAN ONLY COMMUNICATE MY EMOTIONS  
AND MY FEELINGS WITH PAINTING.  
I'M NOT VERY GOOD AT ARGUMENT,  
I AM NOT A POET ...

## NAME

**Name:** Giovanni Di Carpegna

**Surname:** Falconieri

**Nickname:** The Prince

Born in Rome in 1966

**Residence:** Rome and Carpegna

**Occupation:** Artist

### How far back does your family go?

My family is very old. From studies that I have made, I can say as a noble family it started in the Renaissance, around 1400, although it appears that we have been settled on this mountain for at least 1500 years. We are certainly among the oldest noble families in Italy.

So you are a professional artist ...

It's not that I work as an artist, I am an artist.

### From what and from where did your passion come?

My passion was born when I was 2-3 years old, but only when I was six did I start to paint with oils on canvas. That was because during long summer walks in the Carpegna woods, I often met artists who were painting with oils outdoors.

### What are the techniques that best represent your art. Oils ...

Oil painting ... Since I was young I have done both watercolours and oil paintings. In addition, fifteen years ago, I began to do engravings, both etchings and woodcuts.

### I suppose you have and still do take part in various exhibitions ...

Yes, I have participated in several past and present exhibitions in Rome and in Carpegna.

### What's it like being an artist in 2011? Is it difficult to succeed? Is it difficult to get known?

Let's say that my determination made me get noticed. Furthermore, I have 40 years of painting behind me, and during all these years I always thought that I should make art for a living, I always thought to be an artist without ever having doubts about what I was and never thinking that perhaps there was another way forward. So 40 years after I started painting, I am beginning to be recognised. This has happened partly because I can only communicate my emotions and my feelings with painting. I'm not very good at argument, I am not a poet, I don't write, don't compose ... this is my form of communication.

### What are your favourite subjects?

Apart from painting outdoors, then above all landscapes and occasionally portraits and I especially try to bring to life the dream world and the things I see when I am sleeping.

### How does your inspiration come about? Is there is a study of the work prior to execution?

The work is focused in 3 main phases: mental preparation which may need a long time; the execution which on the other hand may not take very long; the third phase is understanding the work, or trying to figure out if it has been able to express what I'd had in mind, what was in my head before actually doing it. So, paradoxically, the execution phase is the least complicated.

### Has there been an important person from the artistic point of view? Who helped you become who you are today?

The family. They've always encouraged me and allowed me to express myself artistically and let that be my *raison d'être*. That's also because I come from a family of artists. My grandfather was a musician, my father and my brothers are poets and I'm the only painter in the family. Also, of all the arts the one I love most is music, I listen to music most of the day and that helps me to concentrate and meditate.





**What kind of art studies have you pursued?**

None, I'm self-taught.

**What does it mean to be a prince in 2011?**

On the one hand you have privilege because you get the opportunity to meet many people and then to also have access where it counts, however you want to define that. On the other hand, if one has responsibility, one comes under attack and one's mistakes are less easily forgiven. In any case, I have felt very lucky since I was born. But probably my greatest good fortune is that I received two gifts in particular: faith and art.

**Does it also mean having a Facebook page?**

Yes, I have a Facebook page but I use it mostly to communicate with friends. I travel a lot and I know many people. Facebook is merely the means by which I keep in touch with these people, but I haven't used it for marketing. I must update it!

**Where do you like to travel?**

I often go with humanitarian missions, to Sri Lanka, Bangladesh. In those places I try to convey my passion for art to children and give them art tips, as you might say. I long for them to make art their profession.

**Looking at your paintings, at your etchings, one cannot fail to notice that they often bring together faith and art.**

**Are you then a believer?**

Yes, I am a believer but not a practicing one. I believe that art is a form of prayer.



... RITENGO CHE L'ARTE SIA UNA FORMA DI PREGHIERA.

... I BELIEVE THAT ART IS A FORM OF PRAYER.



# EXTREME FACE T



**Com'è il tuo espresso ideale?** Dovrebbe rispettare la giusta brew ratio, non deve essere comune, deve essere una esplosione sensoriale, ma anche rispettare i parametri di equilibrio tattile sensoriale

**Cosa pensi della crema in un espresso?** E' importante, non fondamentale (per 50 anni lo abbiamo bevuto senza!!)

**Miscela o mono origine?** Mono origine completa o miscela povera ma ben costruita (2 o 3 singole origini).

**Cosa pensi dello zucchero per dolcificare un espresso?** Un espresso dovrebbe già essere dolce e se non lo è vuol dire che parliamo di bassa qualità della miscela o di una cattiva estrazione. Lo zucchero è un additivo, utile agli assaggiatori per catalizzare gli aromi e rendersi conto del profilo sensoriale completo, difetti compresi. Per il consumatore finale andrebbe abolito. Se metti zucchero vuol dire che non ti piace e se non ti piace faresti meglio a cambiare caffè!

**Cosa pensi del caffè corretto?** Gli additivi aggiunti in molte località Italiane dimostrano che siamo legati ad un consumo "per abitudine" non "per piacere".

**Cosa pensi dell'acidità aromatica in tazza?** Se

equilibrata è una delle migliori caratteristiche assieme alla dolcezza.

**Preferisci i caffè lavati o naturali?** Entrambi, l'importante è che sorprendano.

**Cosa pensi del filter coffee, il caffè più bevuto al mondo?** Magari fosse il più bevuto! Purtroppo il caffè più bevuto al mondo è quello solubile, poi viene il filter. È un sistema di estrazione diverso. Da comprendere e studiare. Una volta compreso, difficile tornare indietro!

**Cosa pensi del cold brew?** Meraviglioso, se estratto bene.

**Cosa pensi del caffè alla turca?** Il principio di tutto. Da consumare nei paesi di origine, gli unici posti dove ha senso consumarlo.

**Cosa pensi del caffè trasformato in french press?** Moritz, 1836, la mamma della moka, anticamera del caffè filtro. Un rito da comprendere.

**Un'altro sistema di estrazione che ti piace?** Pour Over. La domenica mattina: io, la mia singola origine, il mio Chemex.

**La tostatura come deve essere?** Deve mantenere gli aspetti del frutto all'interno del grano. Se così non fosse sarebbe uno spreco, un peccato.

**Macinino a dosatore o istantaneo?** Entrambi, pur-

# O FACCE



**Com'è il tuo espresso ideale?** Cremoso, di compatta tessitura, dalle bollicine invisibili e abbondantemente corposo. E' dolce e con note di cioccolato e frutta. Tazza dal colore uniforme, mi piacciono le striature della polvere impalpabile ma la crema dovrà essere persistente, al palato il sapore di tostato dovrà rimanere per lungo tempo.

**Cosa pensi della crema in un espresso?** Estrahendo nel giusto modo dei buoni arabica ben miscelati, otteniamo una crema dalla tessitura sottile e persistente. La crema "perfetta" trattiene lo zucchero per qualche secondo.

**Miscela o singola origine?** Un'eccellente monorigine non sarà mai completa di tutte quelle note che al contrario si percepiscono in una miscela composta da eccellenti origini sapientemente miscelate.

**Cosa pensi dello zucchero per dolcificare un espresso?** Un cucchiaino migliora ogni espresso. L'espresso è un concentrato, uno sciroppo e trova la sua completezza con una piccola dose di zucchero anche quando il caffè è già molto dolce. Personalmente mi

sono abituato a berlo amaro ma solo per una questione di salute.

**Cosa pensi del caffè corretto?** Mi piace. Fa parte della nostra tradizione. Dopo un pasto o una cena l'espresso con del misirà diventa una combinazione unica.

**Cosa pensi dell'acidità aromatica in tazza?** Fastidiosa. I caffè devono essere maturi perchè l'acidità sia trasformata in dolcezza. Quando l'acidità è troppo alta, alzo la temperatura della macchina espresso per "cuocerla" e renderla gradevole.

**Preferisci i caffè lavati o naturali?** Penso che entrambi, se ben miscelati, si completino. Presi singolarmente manca qualcosa ad ognuno.

**Cosa pensi del filter coffee, il caffè più bevuto al mondo?** Uno sciacquabudella. L'espresso è il miglior sistema di estrazione esistente sulla faccia della terra. In pochi secondi tutte le essenze migliori del caffè finiscono in tazza. Se proprio si desidera una bevanda più grande, basta allungare l'espresso con dell'acqua calda e si berrà solo il meglio di quella dose, senza dover ingerire ce-

neri e caffeina in eccesso.

**Cosa pensi del cold brew?** Allo stesso modo del filter coffee è uno sciacquabudella freddo pieno di batteri.

**Cosa pensi caffè alla turca?** Una tradizione diversa dalla nostra che non conosco e non posso giudicare. In ogni caso come tutte le tradizioni è da rispettare e proteggere.

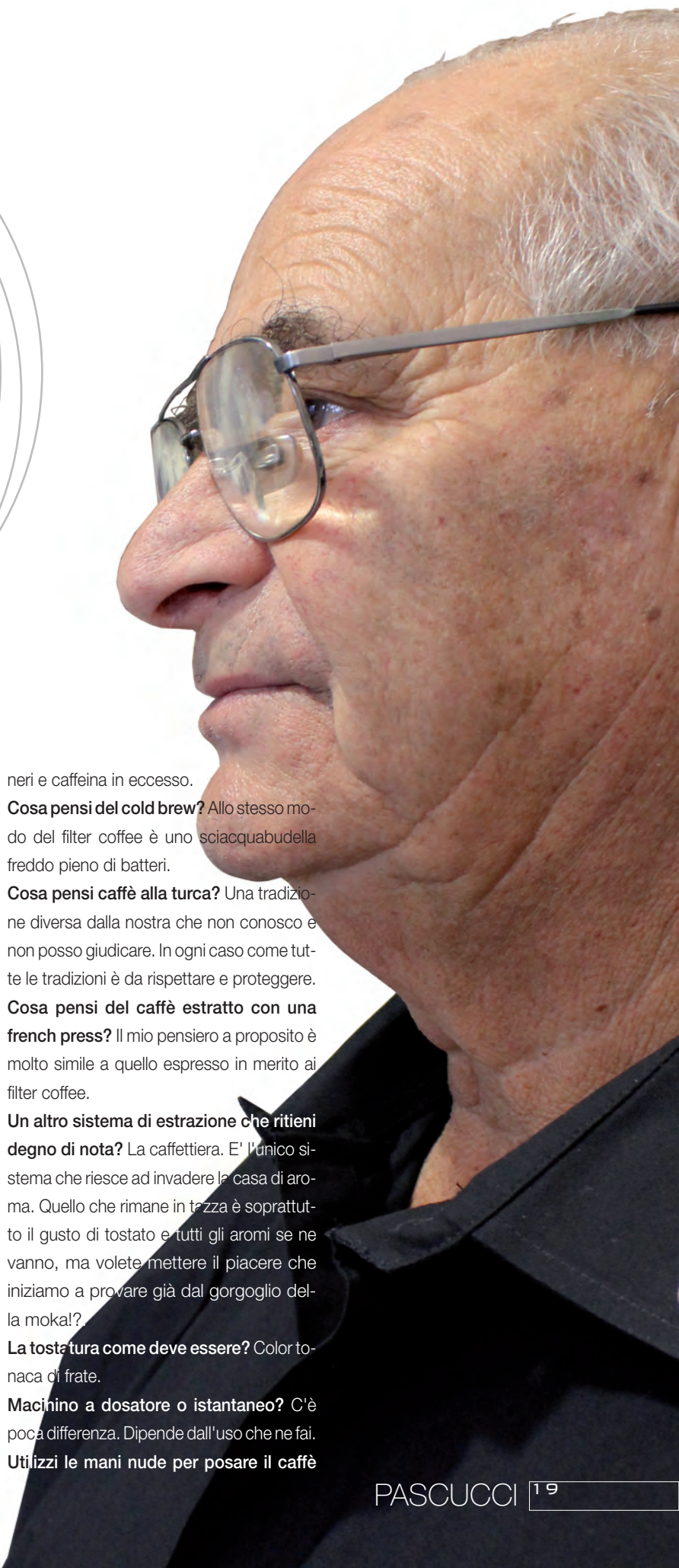
**Cosa pensi del caffè estratto con una french press?** Il mio pensiero a proposito è molto simile a quello espresso in merito ai filter coffee.

**Un altro sistema di estrazione che ritieni degno di nota?** La caffettiera. E' l'unico sistema che riesce ad invadere la casa di aroma. Quello che rimane in tazza è soprattutto il gusto di tostato e tutti gli aromi se ne vanno, ma volete mettere il piacere che iniziamo a provare già dal gorgoglio della moka!?

**La tostatura come deve essere?** Color tonaca di frate.

**Macinino a dosatore o istantaneo?** C'è poca differenza. Dipende dall'uso che ne fai.

**Utilizzi le mani nude per posare il caffè**





XLVI HOT METAL WORKERS  
OPERAI DEL VAPORE SH.PK  
LAGIA NR. 14 RR TIRANA PRANE ISH-DOGANES TOKESORE SHKOZET-DURRES  
tel. 00355692080037  
info@xlvi.it  
WWW.HOTMETALWORKERS.COM

# EXTREME FACE TO FACE

ché si macini al momento.

**Utilizzi le mani nude per posare il caffè nel portafiltro?** Certo! Il caffè si raccoglie con le mani, si processa con le mani, si tosta con le mani e la mente, si prepara con le mani, si serve con le mani. Non vedo dove sia il problema. Mi dispiace che molti baristi non considerino sacro questo contatto.

**Come deve presentarsi il barista?** Deve essere se stesso, senza maschere...più o meno come dovrebbero presentarsi gli uomini.

## EXTREME FACE TO FACE

**What is your ideal espresso?** It should respect the right brew ratio. It should not be common. It must be a sensorial explosion, but it must also respect the parameters of equilibrium, tactile and sensorial.

**What do you think of cream in an espresso?** It is important, but not fundamental (for 50 years we have been drinking coffee without it!)

**Blend or single origin?** Complete single origin or poor mix but well built (2 or 3 single origins).

**What do you think of sugar to sweeten an espresso?** An espresso should already be sweet and if it is not it means that we are talking about a low quality mixture or a bad draw. Sugar is an additive, useful for tasters to catalyse the aromas and realise its full sensory profile, including defects. For the final consumer it should be abolished. If you put sugar in it, it means that you do not like it and if you do not like you don't like it you would be better off changing coffee!

**What do you think of laced coffee?** Additives added in many Italian cities, demonstrate that we are tied to consumption as a form of "habit" not "for pleasure".

**What do you think of aromatic acidity in the cup?** If it is balanced it is one of the best characteristics together with sweetness.

**Do you prefer washed or natural coffee?** Both, the importance is that they surprise you.

**What do you think of filter coffee, the most popular coffee drunk worldwide?** If only it was the most drunk! Unfortunately, the most popular coffee drunk in the world is instant soluble coffee, then there is filter coffee. It is a different extraction system. To be understood and studied. Once understood, it is hard to go back!

**What do you think of cold brew?** Wonderful, if extracted well.

**What do you think of Turkish coffee?** The beginning of everything. To be consumed in the countries of origin, the only places where it makes sense to consume it.

**What do you think of coffee extracted with a French press?** Moritz, 1836, the mother of mocha, it was the predecessor of filter coffee. A ritual that needs to be understood.

**Another extraction system that you feel worthy of note?** Pour Over On Sunday morning: my, single origin, my Chemex

**How should the roasting be?** It must maintain the characteristics of the fruit within the bean. If not, it would be a waste, a real shame.

**Measurer or instant grinder?** Both, if you grind when required.

**Do you use your bare hands to put the coffee in the filter?** Certainly! The coffee is harvested by hand, processed by hand, toasted by hand and mind, and is prepared by hand, and served by hand. I do not see what the problem is. I'm sorry that many bartenders do not consider this sacred touch.

**How should a bartender appear?** They must be themselves, without masks....more or less as men should present themselves.

**nel portafiltro?** Mai. Anche i "grandi" cuochi oggi usano toccare i cibi. Secondo me non è un indicatore di modernità, ma di regressione.

**Come deve presentarsi il barista?** Curato, ben vestito, perfetto e impeccabile. L'aspetto trasandato non si addice al barista che deve trasformare dei prodotti alimentari e servirli ad un pubblico esigente.

## EXTREME FACE TO FACE

**What is your ideal espresso?** Creamy, compact texture, with invisible bubbles and full-bodied. It is sweet with hints of chocolate and fruit. The cup having uniform colour, I like the streaks of very fine dust but the cream must linger and the toasted flavour must linger on the palate for a long time.

**What do you think of cream in an espresso?** Using the correct method to extract a good well mixed arabica, we get a subtle and lingering creamy texture. The "perfect" cream which holds the sugar for a few seconds.

**Blend or single origin?** An excellent single origin will never be complete with all these flavours, which on the contrary are perceived as a mixture of excellent wisely mixed origins.

**What do you think of sugar to sweeten an espresso?** A teaspoon improves every espresso. Espresso is a concentrate, a syrup which finds its completeness with a small dose of sugar even when the coffee is already very sweet. Personally I am used to drinking it bitter but only for a matter of health.

**What do you think of laced coffee?** I like it. It's part of our tradition. After a meal or dinner an espresso with anisette becomes a unique combination.

**What do you think of aromatic acidity in the cup?** Annoying. The coffee must be ripe because the acidity is transformed into sweetness. When acidity is too high, I raise the temperature of the espresso machine to "cook" it and make it enjoyable.

**Do you prefer washed or natural coffee?** I think both, if well mixed, as they complement each other. Taken individually something is missing from both.

**What do you think of filter coffee, the most popular coffee drunk worldwide?** A gut rinses. Espresso is the best extraction system which exists on the face of the Earth. In a few seconds all the best coffee essences end up in the cup. If you really want a larger drink, simply lengthen the espresso with hot water and you will drink only the best in that dose, without having to ingest coffee ashes or caffeine in excess.

**What do you think of cold brew?** Similarly, like filter coffee it is a cold gut rinse full of bacteria.

**What do you think of Turkish coffee?** A tradition which is different from our own, which I am not familiar with and thus cannot judge. In any case, as all traditions it should be respected and protected.

**What do you think of coffee extracted with a French press?** My thinking is very similar to my opinion of filter coffee.

**Another extraction system that you feel worthy of note?** Coffee percolator It is the only system that is able to invade the home with aroma. What remains in the cup is above all the toasted flavour and all the aromas go away. Not to mention the excitement and pleasure you feel when you hear the gurgle of the coffee percolator.

**How should the roasting be?** The colour of a monk's frock.

**Measurer or instant grinder?** There is little difference. Depending on the usage you make of it.

**Do you use your bare hands to put the coffee in the filter?** Never. Even the "great" cooks today touch food. In my opinion it is not an indicator of modernity, but regression.

**How should a bartender appear?** Nice, well dressed, perfect and impeccable. An unkempt appearance does not fit a bartender who must transform food products and serve them to a demanding public.



# TUTTO IL TEMPO DEL CAFFÈ

ALL THE TIME OF COFFEE



Quando parliamo di filter coffee, la prima cosa che dobbiamo fare è dimenticarci per un attimo dell'esperienza sensoriale dell'espresso.

Si tratta di una "bevuta" completamente diversa, più vicina al concetto di Tè e delle tisane. Non è un caffè 'lungo' o 'annacquato', è semplicemente un sistema di estrazione del caffè differente. Se lo confrontassimo con la tipologia di Espresso bevuta in Italia fino al 1947, non noteremmo moltissime differenze, anzi, molte analogie.

Ma perché bere il caffè filtro? E' un modo per conoscere il caffè sotto un aspetto diverso, più delicato. Il tempo di bevuta si allunga a causa della temperatura e della quantità della bevanda, e in inverno è un vero e proprio "termosifone" naturale per il nostro corpo. Nei nostri punti Pascucci

CAFFÈ FILTRO





When we speak of filter coffee, the first thing that one must do is forget the sensory experience of an espresso coffee.

It is a completely different “mode of drinking”, closer to the concept of tea and herbal teas. It is not a “long” coffee nor “a watered down one”, it is simply a different coffee extraction method. If we compare it with the kind of espresso drunk in Italy until 1947, one would not notice many differences, but, indeed, many similarities.

But why drink filter coffee? It is a means of understanding coffee under a different aspect, a more delicate aspect. Drinking time is extended due to the quantity and temperature of the drink, in winter this drink is a natural “heater” for our bodies. In our Pascucci points we also offer “Take Away” so one can drink it at work or whilst shopping. The high quality of the individual roots of Pascucci Arabica coffee significantly reduces the percentage of caffeine. It also renders the “disposal” of fastidious elements contained naturally in coffee from ones body easier.

Let’s discuss some more technical issues. In order to create a good cup of filtered coffee, one must extract 18% to 22% of the ground coffee’s soluble solids to obtain a concentration (strength) in the cup that goes from 1.20% to 1.45%. The percentage varies depending on individual sources or mixtures that are extracted, according to what one wishes to obtain in the cup (more acidic, sweeter, more bitter, more or less body, etc....)

Here are the key points in order to obtain a good cup of filter coffee:

- Use of mineral water or softened water, softeners or reverse osmosis
- Use freshly ground coffee;
- Make a correct pre-infusion;
- Consider a specific contact time between water and coffee;
- Use a professional machine for filter coffee;
- Enjoy the product in your preferred “mug”.

**What is pre-infusion and why should it be done.**

The pre-infusion phase occurs when ground coffee is prepared for true extraction. In the case of espresso, for example, there are 4/6 seconds pre-infusion, before seeing the first drops fall.

Imagine seeing every grain of ground coffee closed in a CO2 bubble during roasting. Pre-infusion allows you to make this CO2 bubble vanish and increase the quality and quantity of aromatic substances that you are going to extract.

Consider that many professional machines perform pre-infusion automatically.

Here are some laboratory parameters dictated by the SCAE (Specialty Coffee Association of Europe):

- 1 Lt. of water at 93 degrees C°
- 60 gr. of fresh ground coffee (preferably roasted less than a week)
- 120 gr. of water for pre-infusion (to be subtracted from the previously mentioned litre).

These are a few simple steps to prepare your filter coffee.

For any other questions, please do not hesitate: eddy@pascucci.it

Article Source:

Cafe Europe, summer 2011 (quarterly body of Specialty Coffee Assn. Of Europe)

Machine Techniques recommended: Bunn (www.bunn.com)



**HOT MOCHA**

(Caffe filtro, Pas-ciok caldo, latte, crema di latte, Pas-ciok in polvere)  
(Filter Coffee, Hot Pas-ciok, foamed milk, Pas-ciok in powder)







# ICED





# THE RECIPE PASCUCCI

# & HOT



Parola d'ordine: BOLLENTE. La nuova linea HOT FILTER della Caffè Pascucci, nasce dalla volontà di offrire ai propri appassionati golose ricette a base filter coffee che scaldino il cuore... ma anche le mani! Ricette per tutti i gusti, dal semplice caffè filtro bollente, a quelle leggermente più complesse variegate ai gusti vaniglia, caramello, amaretto, per finire con mix di caffè, latte, cioccolata e panna montata.

SCALDA IL CUORE, SCALDA LE MANI!!!

Buzzword: HOT. The new line of HOT FILTER from Pascucci Coffee, stems from the desire to offer their fans delicious recipes using filter coffee that warms the heart ... but also the hands! Recipes for all tastes, from simple hot filter coffee, to slightly more complex tastes which vary with flavours such as vanilla, caramel, amaretto, and ending with a mix of coffee, milk, chocolate and whipped cream.

WARMS THE HEARTS, WARMS THE HANDS!



## HOT MOCHA CREAM

(Caffè filtro, Pas-ciok caldo, latte, panna montata, Pas-ciok in polvere)  
(Filter Coffee, Hot Pas-ciok, milk, whipped cream, Pas-ciok in powder)



# HOT&ICED



## CAFFELATTE

(Caffe filtro, latte, crema di latte)  
(Filter coffee, milk)

Vanilla  
Caramel  
Amaretto



## ICED MOCHA

(Caffe filtro, ghiaccio, cioccolato) (Filter Coffee, ice, chocolate)



## ICED MOCHA CARAMEL

(Caffe filtro, ghiaccio, cioccolato, panna montata, caramello)  
(Filter coffee, ice, chocolate, whipped cream, caramel)

## COFFEE CREAM

(Caffe filtro, gelato alla crema, panna montata, caramello)  
(Filter coffee, vanilla ice cream, whipped cream, caramel)



## FILTER COFFEE (Caffe filtro)



# MONO ORIGINI PASCUCCI



# LA RISTORAZIONE ITALIANA, LA SUA EVOLUZIONE ED IL “PERICOLOSO” PERCORSO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE.

INTERVISTA A CARLO BONARELLI, ESPERTO IN RISTORAZIONE ORGANIZZATA  
E DELLO STUDIO DELLE DINAMICHE COMPORTAMENTALI DEL CLIENTE.

**Signor Bonarelli, lei è una delle figure di maggiore esperienza nel campo della ristorazione organizzata in Italia, da dove deriva la sua cultura in questo ambito?**

Dopo gli studi, nel 1964 sono entrato nell'organizzazione CAMST, che già allora era una delle migliori organizzazioni italiane e ritengo del mondo per quanto concerne la ristorazione organizzata. Ricordo con gioia il primo incarico direttivo, la gestione dell'Hotel Continental a Gabicce Mare. Un'esperienza durata cinque anni, che ha dato il via ad una serie di incarichi professionali di sempre maggiore importanza negli ambiti ristorativi. Sempre con CAMST ho diretto per 35 anni gli eventi e la ristorazione nelle più importanti realtà fieristiche d'Italia, come Bologna, Milano, Padova, Rimini, Firenze ed altre attività.

**Che cosa le ha dato dirigere una organizzazione di questo tipo e che momenti in particolare ricorda e ci può raccontare?**

La guida della ristorazione fieristica mi ha dato la possibilità di conoscere a fondo le necessità di un pubblico molto esigente, abituato a viaggiare e conoscitore del mondo. Ho potuto sperimentare nuovi modelli di ristorazione anche quando questi erano estremamente innovativi per il nostro paese. A differenza di un aeroporto, dove si utilizzano quasi solamente concetti di ristorazione internazionale, all'interno dei padiglioni fieristici dovevamo sperimentare, tenendo conto di dover soddisfare sia un pubblico “internazionale”, ma anche un pubblico “tipico”, quei consumatori “veramente italiani” capaci di misurare a colpo d'occhio le fette di mortadella nel

successo oggi applicato non solo in Italia ma in buona parte del mondo. Il concetto è un po' come andare al supermercato, con la differenza che al posto del carrello c'è un vassoio, così possiamo soddisfare le esigenze di ogni consumatore sia per il gusto che per la capacità di spesa. Questa ristorazione è definita “leggera” proprio per gli aspetti contrari a quanto le ho spiegato prima. Da qualche anno in Italia la ristorazione leggera si sta spostando in modelli ancora più semplici. Il Bar tradizionale sta diventando un luogo dove è possibile mangiare, spesso anche troppo fuggacemente, un piatto di insalata o un panino “last minute”. Io amo definirlo uno snack arricchito. Questa piccola ristorazione si sta diffondendo sempre di più e credo sfocerà in ulteriori mutazioni che stiamo studiando da tempo.

**Quali sono i consigli ed i grandi “PLUS” che può comunicare a chi fa gestione di ristorazione sia “pesante che leggera” o addirittura a chi fa ristorazione “last minute”?**

Non fermarsi mai nella ricerca. La professionalità di ogni addetto e l'aggiornamento e formazione costante sono gli ingredienti più importanti. Materie prime di grande qualità, oggi il pubblico è sempre più informato e conoscitore di tutto ciò con cui si nutre, ma anche perché c'è una grande possibilità di scelta, è facile perdere un cliente che non si lamenta per ciò che gli è stato servito ma poi non lo si vede più. La gradevolezza dell'ambiente sia per chi vi lavora sia per il cliente. Troppo spesso il pubblico eserci-



# FREEE

panino. Questa differenziazione mi ha appassionato e spinto allo studio delle dinamiche comportamentali del cliente. Per rispondere alla seconda parte della sua domanda uno dei momenti più significativi e toccanti del mio lavoro è stato di avere potuto nutrire e condividere, alcuni se pur brevi istanti, con Papa Wojtyła.

**Come ci può descrivere la mutazione delle necessità del pubblico e come ha utilizzato la sua esperienza per soddisfare queste necessità?**

Ricordo che negli anni 60 / 70 esplose e trovò il suo picco massimo la ristorazione definita “pesante”, quella ristorazione tipica italiana fatta di più portate, tanti piatti, servita a modo. Diciamo la ristorazione del pasto completo, alla quale ho dato la definizione di “pesante” perché il cliente, oltre al tempo ed al buon appetito, deve avere le possibilità economiche per permettersela frequentemente. Personalmente ho avuto l'ispirazione di progettare, creare e poi sperimentare un percorso alternativo di ristorazione, dove il cliente potesse essere soddisfatto ad un minor costo e con piatti meno impegnativi. Aprimmo sempre con CAMST il primo modello “Free Service”, poi definito “Free Flow” (flusso libero), un modello di

zio è trascurato, non solo nella pulizia ma in modo semplice potrebbe essere emotivamente più coinvolgente con piccole attenzioni. Spesso una disposizione luminosa, le giuste sedute o anche una semplice parete verniciata dimostrano l'amore e la cura di chi vi opera. Far percepire al pubblico di essere ospiti più che clienti, e che per questi ospiti “che amiamo” desideriamo solo il meglio.

**Quindi la qualità della materia prima può determinare il successo o l'insuccesso di un locale?**

La materia prima è importante, ma *in primis* il successo o l'insuccesso del pubblico esercizio è determinato, come le ho detto, dalla capacità o incapacità degli operatori. Chi fa servizio ha una importanza assoluta. Un buon addetto può rendere gradevole una materia prima mediocre, ed un lavoratore incapace può rendere immangiabile una materia prima anche quando questa è di grandissima qualità.

**Questa intervista credo sia molto interessante per chiunque fa un mestiere a contatto con il pubblico, c'è qualcosa d'altro che potrebbe aggiungere?**

THE ITALIAN RESTAURANT TRADE,  
ITS DEVELOPMENT AND THE “DANGEROUS” ROAD  
TO INTERNATIONALISATION.

INTERVIEW WITH CARLO BONARELLI, EXPERT IN THE RESTAURANT TRADE  
AND THE STUDY OF BEHAVIOURAL DYNAMICS IN CLIENTS.

# FLOW

**Un ulteriore ricordo? Qualche ulteriore consiglio per tutti noi?**

Nei corsi di formazione per dirigenti a cui ho partecipato, spesso in presenza di colleghi delle più autorevoli organizzazioni mondiali, tenevamo quasi sempre una sedia vuota al tavolo delle riunioni. Quella sedia vuota rappresentava il cliente. Tutto veniva discusso, deciso e determinato in funzione di quella sedia vuota. Sarò ripetitivo ma questo ancora oggi vale soprattutto per chi lavora in “prima linea” per gli operatori a contatto con il pubblico. Il miglior business plan, la migliore strategia, il migliore investimento può essere vanificato dalla insufficiente capacità operativa. Quindi voi che siete giovani mettete tanta passione in quello che fate e date centralità al cliente. Oggi la materia prima incide pochissimo rispetto al costo dell’operatività umana. E come un dirigente sceglie la miglior materia prima così deve scegliere e formare il miglior personale possibile.

**Direi che è stato chiarissimo. Ha due parole per questa connessione internazionale che stiamo vivendo che rende i popoli più vicini ed anche i modelli di consumo più simili?**

L’offerta maggiore offre maggiore scelta, indubbiamente, ma non sempre maggiore qualità. Oggi a differenza di una decina d’anni fa ci sono nuovi modelli di consumo che mentre vengono studiati li trovi già aperti con successo in qualche luogo non previsto. Diciamo che stiamo vivendo una ulteriore “esplosione di novità” che avranno un grande successo e influenzeranno le tendenze di consumo e assolutamente cambieranno il nostro modo di approccio alla pausa pranzo. Quello che non amo è che stiamo sempre di più spostandoci verso l’opposto di tutto quello a cui ho risposto fino a questo momento, un modello di lavoro all’americana, che sta influenzando negativamente anche la ristorazione italiana. Quella ristorazione che era fatta soprattutto dalla capacità e professionalità dell’operatore, del suo studio, si sta trasformando in operatività meccanica dove il lavoratore non è considerato e non può esprimere nessuna capacità personale se non quanto imposto dal sistema organizzato. Questa “manovalanza gastronomica” oggi lavora qua domani è là.. questo modello di internazionalizzazione non mi piace assolutamente.

**Mr Bonarelli, you are one of the most experienced figures in the Italian restaurant trade. How did you become so knowledgeable in this field?**

After finishing my studies in 1964, I joined the CAMST organisation, which, in my opinion, was already one of the best Italian and world organisations as far as the restaurant trade was concerned. I have wonderful memories of my first managerial post, running the Hotel Continental at Gabicce Mare. That experience, which lasted five years, led to a series of increasingly important professional positions. As part of the CAMST, I have spent 35 years managing events and catering for the most important trade fair structures in Italy, including Bologna, Milan, Padua, Rimini, Florence and many others.

**What does running an organisation of this type entail? Is there any moment in your career that you carry with you always?**

Being at the helm of trade fair catering has given me the chance to know all about the needs of a very demanding public, one that is used to travel and familiar with the world. I have been able to try out new catering models, even when they have been very innovative for our country. Differently to the dynamics you might find in an airport, where international catering concepts are almost exclusively used, inside trade fair pavilions, we have had to use a type of service that would take into account that there are two types of public: the international guests and the “truly Italian” ones, able to size up the slices of mortadella in a sandwich at a single glance. This need is what became my passion, pushing me to study the behavioural dynamics of clients. To answer the second part of your question, one of the most important and touching moments in my career was doubtless the day I was able to spend a few moments with Pope John Paul II.

**How would you describe the changes in the public’s needs and how have you used your experience to satisfy them?**

I remember that in the 1960s and ‘70s, there was an explosion of “heavy-duty” catering, with typical Italian food and various courses, served in a certain manner, reaching its peak. We could also call it, “full meal catering”. I call it “heavy-duty” because as well as having the time and the appetite, customers need to have the money to be able to eat this way and so it is also “heavy” on the wallet! This made me think of an alternative method of catering, where the client can be fully satisfied but spend less and eat less demanding dishes. We (CAMST) opened the first “Free Service” model, later calling it “Free Flow”, a successful model that is not just used in Italy but also the world over. Our inspiration came from looking at the way people behave in supermarkets. By replacing the trolley with a tray, we created a consumer model that could meet the needs of all customers, both in the subjective terms of taste and flavour and also in terms of budget. We can call this type of catering “light” because it is the opposite of what I was talking about before. What’s more, for a few years now, light catering in Italy has been moving towards even simpler models. The traditional bar is fast becoming a place where it is possible to eat – all too quickly, even – a bowl of salad or a “last minute” sandwich. These are things I prefer to call rich snacks. This small-scale catering is spreading and I believe that it will continue to develop and change.

**What advice would you give to those currently operating in the restaurant industry? And what are the big “PLUS” points you would like to pass on to those who manage “heavy-duty” and “light” or even “last minute” establishments?**

Research, research and more research. Professional, well-trained workers and constant refresher courses are the most important ingredients for success. What’s more, using ingredients of the highest quality is another essential element. Today’s public is increasingly well informed and knows all about food. This is because there is a vast choice available. It is easy to lose a customer who maybe won’t complain about what has been served but who won’t come back in the future.

Pleasant surroundings are another vital element, both for the customer and for the people who work in them. All too often, premises are neglected, both in terms of cleanliness and of emotional expression. A lot of the time, all it takes is a lighting layout, the right seating or even just a wall painted in a certain way, to show the care and attention of the people working there. The public needs to feel like guests rather than customers and we need to convey the message that we “love” these guests and want to give them only the very best.

**So, it’s the quality of the ingredients that brings about the success or failure of a restaurant?**

The ingredients are important but first and foremost, success or failure depends on the ability or lack of it of the people who work there. Those offering the service are of paramount importance. A good professional can, with their skills, make a mediocre element into a pleasant one, while someone without the right skills can make even the best quality ingredients inedible.

**Do you have any other anecdotes to tell us?**

During the management training courses I have taken part in, often with colleagues from the very top world organisations, we almost always kept an empty chair at the meeting table. This chair represented the client. Everything was discussed, decided and implemented with this empty chair in mind. At the risk of repeating myself, I need to say



that today, this is even more relevant to those working “on the front line”, those who work with the public. The best business plans, strategies or investments are worth nothing if the operators aren’t up to standard. And just as managers choose the best ingredients and raw materials, they also have to recruit and train the best staff possible. Having said that, I advise young people to put their enthusiasm into what they do and to make the customer the centre of their attention.

**What do you think of the international connection we are currently experiencing, bringing people closer together and making consumer models more similar to one another?**

Unlike ten or so years ago, today we have new consumer models that are already being successfully used in some “unexpected place” as soon as they have been taken into consideration and studied. We might say that we are experiencing an “explosion of new things” that will have great success as well as influencing consumer trends and changing our approach to the lunch break.

What worries me is that we are increasingly moving in the opposite direction to what I have been saying up to now, towards a US-style organisational model, which is having a negative effect on the Italian restaurant trade. A restaurant trade based on the skills and professionalism of its workers is moving towards mechanical operations, where workers can no longer express their own skills and have to fall into line with an organised system. We are talking about a nomadic “gastronomic labour force,” that is able to work in one place or in any other, in the same way, without ever expressing individual skills. I don’t like this model of internationalisation at all.





In un mondo che grida  
 impariamo a parlare sottovoce.  
 In un mondo che corre  
 accorciamo il passo.  
 In un mondo in cui si guarda  
 dall'alto verso il basso impariamo  
 a rovesciare la prospettiva.  
 In un mondo che dà importanza alle  
 cose visibili impariamo a guardare oltre.  
 In un mondo in cui tutti sono formiche  
 impariamo ad essere cicale, rimanendo  
 un po' formiche.  
 In un mondo in cui tutti sono ragni  
 impariamo ad essere ragnatela.

Ribaltiamo lo sguardo, e da osservatori  
 sentiamoci osservati. Scimmie nella gabbia.  
 Zoo metropolitano.  
 Quando ciò che è veramente grande  
 sarà chiaro ai nostri occhi, allora anche  
 il chicco di caffè sarà maturo.  
 E noi saremo pronti ad ascoltare,  
 sentire, assaporare.

# ELOGIO DEL CAFFÈ

In a world that cries out  
 let's learn to whisper.  
 In a world that rushes  
 let's shorten our step.  
 In a world where one looks  
 from top down learn  
 to reverse the perspective.  
 In a world that gives importance to  
 visible things let's learn to look beyond.  
 In a world in which all are ants  
 let's learn to be cicadas, remaining  
 a little like ants.  
 In a world where all are spiders  
 let's learn to be the web.

Overturn your gaze, and as observers  
 let us feel observed. Monkeys in a cage.  
 Metropolitan Zoo.  
 When that which is really great  
 will be clear to us, then  
 the coffee bean will be ripe.  
 And we will be ready to listen,  
 to feel, to taste.



UN

## CAFFÈ

INTERVISTA AD EDDY RIGHI, BARISTA TRAINER  
DELL'ESPRESSO SCHOOL PASCUCCI.**Nome:** Eddy**Cognome:** Righi**Anni:** 27**Professione:** Barista Trainer**Barista trainer significa...**

Significa provare a trasmettere l'entusiasmo per un mestiere che comporta la trasformazione di un prodotto delicato e complesso, il caffè. Trasmettere, ben diverso da insegnare!

**Nel tempo libero...**

Cupping, latte art, allenamento per competizioni caffè, lettura, bicicletta.

**Escludendo la passione per la lettura e la bicicletta, possiamo dire che sei malato per il caffè?**

Ho la fortuna di fare della mia passione un mestiere. Questo deriva da una predisposizione che ci viene donata, che va oltre le ore di lavoro e che quindi sfocia nell'hobby.

**La prima cosa che ti viene in mente se ti dico caffè è...**

Il mattino. Apro gli occhi e...caffè!

**La prima cosa che ti viene in mente se ti dico Pascucci è...**

Mario Pascucci, il presidente. In seconda battuta viene il caffè. L'ordine delle mie associazioni mentali è strano e forse da analizzare meglio. Una spiegazione potrebbe derivare dal fatto che in questo, come in molti altri casi, le persone sono lo specchio dell'azienda e viceversa.

**L'Espresso school nasce perché...**

L'Espresso school è una creatura dei miei colleghi, Stefano Caimi, Enzo Felici e naturalmente Mario Pascucci. Lo scopo della scuola era quello di formare i baristi per fare in modo che questi valorizzassero al massimo le materie prime che la Pascucci forniva loro. Oggi vive per il medesimo scopo. Si cerca il logico e continuo miglioramento attraverso ore e ore di ricerca. Dall'ottobre del 2010, cioè da quando lavoro per questa azienda, ho personalmente tenuto lezione a 270 baristi. Questo, senza contare i baristi formati all'estero "a domicilio" e quelli formati in precedenza dai miei colleghi.

**Tre motivi per cui un barista dovrebbe partecipare ai corsi "Espresso school Pascucci".**

Ve ne dico almeno quattro. Per conoscere a fondo il prodotto che vende, per trasformarlo, sublimarlo ed essere in grado di raccontarlo ai clienti. Queste, a mio modo di pensare, sono tutte chiavi di volta (e di svolta) per il successo di una attività.

**Se dovessi pubblicizzare l'Espresso school, lo slogan sarebbe...**

...questa è bella, ma non è il mio campo! Potrebbero aiutarmi i baristi che hanno partecipato ai corsi, e che parteciperanno, mandando qualche idea a eddy@pascucci.it! (Risposta da uomo di marketing!)

**Per te le ricette Pascucci sono...**

Prima di tutto sono buonissime. Inoltre rappresentano un valido e goloso metodo per fare avvicinare al caffè chi ancora non lo conosce. In ogni caso sono da provare!

**La ricetta più buona è:**

Una delle più semplici, il cappuccino...se fatto bene!

**Chi l'ha inventata?**

Si pensa che l'inventore sia stato il frate Marco D'Aviano di ritorno dalla battaglia di Vienna nel 1683. Il latte serviva a dolcificare naturalmente il caffè, ancora un po' troppo "ruvido".

**In Italia il livello di formazione dei baristi è...**

L'argomento è molto delicato e quando si analizza la situazione italiana la cautela non è mai abbastanza. Per tale motivo cercherò di dare una risposta che non sia "contaminata" eccessivamente dalla mia formazione e dall'ambiente professionale in cui lavoro. Cercherò di dare una risposta da "osservatore" che tenga in considerazione passato, presente e futuro.

I nuovi centri di ricerca e di formazione italiani sono all'avanguardia e questo rappresenta una grande opportunità per i baristi. I dati affermano però che ancora pochi baristi italiani frequentano questi corsi, tenendo a riferimento i paesi industrializzati. Per quanto riguarda l'espresso, indubbiamente, la preparazione nell'estrazione è buona, in quanto appartiene alla nostra tradizione. Solamente pochi baristi italiani sembrano però aver sete di conoscenza: conoscenza del prodotto, dei processi di lavorazione del frutto, delle sue dinamiche di trasformazione, di botanica e di altre nozioni scientifiche che migliorerebbero in maniera importante gli aspetti di estrazione della bevanda. Probabilmente tali conoscenze porterebbero ad una più accurata valutazione iniziale nella scelta del prodotto.

Purtroppo, se confrontassimo un caffè d'eccellenza italiana con uno inglese, nordeuropeo o americano, non vi sarebbero ancora possibilità di paragone dal punto di vista scientifico. Gli eccellenti baristi che crescono in queste zone (non tutti naturalmente!) conoscono molto bene la filiera produttiva: dalle caratteristiche del terreno, a quelle climatiche della zona di coltivazione, alla processatura delle ciliegie di caffè, ai profili di tostatura, alla complessa "brew ratio" fino agli aspetti organolettici in tazza, spiegati maniacalmente ad ogni cliente consumatore.

CHE FA

# SCUOLA





## UN CAFFÈ CHE FA SCUOLA

Quello che forse sarebbe opportuno chiedersi riguarda ciò che il cliente ricerca in questa bevanda, in un momento di consumo-caffè completamente differente dagli altri paesi, i quali hanno una modalità di assunzione della bevanda meno frenetica della nostra. Sarebbe inoltre opportuno chiedersi che cosa ricerca il cliente italiano nel barista.

Stiamo in ogni caso parlando di un paese che meglio di altri è riuscito ad esportare la propria tradizione nel mondo. Infatti in tutto il mondo vengono impiegate macchine italiane, i blend "sono costruiti" sullo stile italiano e molti operatori esteri del caffè, nel passato, scelsero l'Italia come punto di riferimento e luogo di studio della materia.

Mi sembra di poter notare una sorta di stasi nell'evoluzione della formazione e delle conoscenze in materia dei baristi italiani rispetto a quelli inglesi o nordamericani. Focalizzarsi sulla bevanda espresso, tralasciando altri sistemi di estrazione bevuti in tutto il mondo, significa anche un minor soddisfacimento della domanda e un conseguente aumento del rischio di inserimento di aziende di caffè provenienti dall'estero. Ricordiamoci che di tutto il caffè prodotto nel mondo, solo il 10% è consumato sotto forma di espresso e le nuove generazioni "globalizzate" sono attente a sistemi di estrazione differenti e al consumo di tipi di latte differenti (soia, riso, mandorla, ecc...), prodotti che ad oggi pochissimi bar italiani offrono.

Sicuramente propongo ai baristi di formarsi ed informarsi utilizzando i corsi di formazione che tante aziende di caffè propon-

gono, di fare ricerca su internet e di approcciarsi al canale Specialty Coffee Association of Europe, che propone ad oggi corsi di altissimo livello, in Italia ed in tutto il mondo. Più formazione significa più valore e probabilmente significa anche più business.

**Perché la patria dell'espresso, nonostante il vantaggio competitivo, non si è evoluta come altri paesi?**

Perché spesso ci si improvvisa

su molti fronti: dalla materia prima alle attrezzature, dall'economia alle relazioni con il cliente finale. Questi sono tutti punti fondamentali per il successo di una caffetteria. Come per ogni mestiere, prima di tutto bisognerebbe andare a scuola, affiancarsi a maestri, ed infine praticare, dopo anni di esperienza, in un contesto di indipendenza. Un architetto che si improvvisa tale fa crollare ponti, case, città. Il barista è l'architetto della caffetteria, vedetela così! Ed ecco spiegata la difficoltà di molte attività. Naturalmente non di tutte!

**Il paese con i baristi più formati è...**

Difficile stabilirlo. La formazione più importante parte dai paesi Scandinavi, viene trasformata negli Stati Uniti, e praticata soprattutto in Giappone e Corea del Sud, dove vi sono baristi di un livello culturale al di fuori di ogni nostra immaginazione. Non dimentichiamo mai, però, che tutto parte dall'Italia. Occasione da ricominciare a sfruttare.

**In base a cosa lo puoi affermare?**

...FAR CAPIRE CHE IL CAFFÈ È UN FRUTTO...E CIÒ CHE SI TROVA IN TAZZINA DEVE AVERE IL SAPORE DEL FRUTTO STESSO

...MAKING THEM UNDERSTAND THAT COFFEE IS A FRUIT...AND THAT WHAT YOU GET IN THE CUP HAS TO HAVE THE FLAVOUR OF THE FRUIT ITSELF





In base alle scuole di formazione presenti, ai baristi che partecipano alle competizioni, al livello altissimo delle competizioni stesse, alle innovazioni presentate, ai caffè migliori al mondo (comprati solo in quelle aree), alle tecniche di tostatura d'avanguardia, ai sistemi di estrazione (anche se, per quanto riguarda l'espresso, mano d'opera e materiali sono sempre e comunque italiani). Riassumendo, baso le mie constatazioni sull'attenzione per quei particolari che rendono grande la materia caffè. Particolari che nascono in Italia, e che per ragioni puramente di mercato ed economiche, non tutte le aziende stanno sviluppando al meglio.

**La cosa più difficile da insegnare ai propri allievi?**

...far capire che il caffè è un frutto...e ciò che si trova in tazzina deve avere il sapore del frutto stesso.

**Qualche anno fa nessuno poneva attenzione alla formazione dei baristi. Perché nell'ultimo periodo si è sentita l'esigenza di creare delle scuole per la formazione del personale da bar?**

Per ciò a cui mi riferivo in precedenza. Essendo molti operatori del settore improvvisati, nasce l'esigenza, per le torrefazioni, di legarsi a professionisti che riescano a fare in modo che il proprio prodotto venga valorizzato all'interno dei locali. Questo perché il prodotto è fonte di costi di trasformazione inimmaginabili, di manodopera attenta, di sviluppo lento e controllato, di difficile e costosa reperibilità.

**Finito un corso di formazione sei soddisfatto perché...**

...perché negli occhi dei corsisti vedo mille domande, sintomo di apertura e com-

prensione della materia.

**Non sei soddisfatto perché...**

Perché molti di loro faticheranno a praticare ciò che abbiamo studiato, e spesso non per colpa loro.

**Che cosa significa "caffetteria di successo"?**

Quando penso ad una caffetteria di successo mi viene in mente un luogo dove il barista crea cultura e dialogo sulla bevanda caffè e dove il cliente recepisce, apprezza e quindi consuma anche di più. Ciò significa anche che il cliente finale sarà il primo motore di un passaparola positivo quindi spargerà la voce e darà vita ad un sempre maggiore numero di utenze. Rispondete voi a questa domanda: quanti baristi vi hanno mai parlato del caffè che state bevendo? Rispondete a questa adesso: quanti baristi vi hanno parlato di calcio, o donne/uomini, o tv, o politica?

**Cosa serve ad una caffetteria per essere un locale di successo?**

Curiosità, cultura, confronto, prodotto, dialogo. Tutti mezzi reali, che portano ad un fine di successo.

**Perché così tante attività chiudono? Che cosa c'è che non va?**

Indubbiamente la situazione economica non aiuta, così come le imposte ed i permessi di difficile ottenimento. Se a ciò aggiungiamo quanto evidenziato nelle risposte precedenti il gioco è fatto!

**Il futuro della caffetteria è...**

... "non vi è nulla di più attuale, di ciò che è realmente antico..."

**Name:** Eddy  
**Surname:** Righi  
**Age:** 27  
**Profession:** Barista Trainer

**Barista trainer means...**

What it means is to try and pass on enthusiasm for a profession that involves transforming a delicate and complex product such as coffee. Passing this on is very different from teaching!

**In your free time...**

I like coffee cupping, latte art, training for coffee competitions, reading, and cycling.

**So if we ignore reading and cycling, we might say that you are coffee mad?**

I am lucky enough to have made my passion into my profession. This comes from the ability to look beyond working hours and make something a part of our hobbies.

**If I say "coffee", the first thing that you think of is...**

**Morning. I open my eyes and...coffee!**

If I say "Pascucci", the first thing you think of is...

Mario Pascucci, the company chairman. Then I think of the coffee. My mental associations come in a strange order, and per-

haps we should look at that more. One explanation might be that in this case, like in many others, people are the reflection of the company and vice versa.



**For you, Pascucci's recipes are...**

First and foremost, excellent! They are a valid and tasty way to introduce people to coffee, if they don't know about it already. In any case, they are definitely worth trying!

**And the best recipe is:**

One of the simplest, cappuccino...if it's done right!

**Who invented it?**

It is said that the cappuccino was invented by Brother Marco D'Aviano, on his return from the Battle of Vienna in 1683. The milk served as a natural sweetener for the coffee, which was still a little too "rough".

**In Italy, the training level for baristas is...**

This is a very sensitive subject and when we look at the situation in Italy, we can't be too careful. That's why I'll try to give an answer that isn't "contaminated" too much by my training and by the professional environment in which I work. I'll try to answer from an "observer's" viewpoint, considering the past, present and future.

The new research and training centres in Italy are state of the art

# TEACHING ABOUT COFFEE

## INTERVIEW WITH EDDY RIGHI, BARISTA TRAINER AT ESPRESSO SCHOOL PASCUCCI



haps we should look at that more. One explanation might be that in this case, like in many others, people are the reflection of the company and vice versa.

**The Espresso School was created because...**

The Espresso School was created by my colleagues, Stefano Caimi, Enzo Felici and of course, Mario Pascucci. The aim was to train up baristas to help them get the most from the raw materials supplied to them by Pascucci. Today its purpose is the same. We look for logic and for continued improvements through hours and hours of research. Since October 2010, which is when I began working for the company, I have personally taught 270 baristas. This is without counting the baristas trained "at home," outside Italy, and those trained previously by my colleagues.

**Three reasons why a barista should go on an "Espresso School Pascucci" course.**

I can give you at least four. To gain thorough knowledge of the product they sell, to transform it, get the best out of it and be able to tell customers about it. To my way of thinking, these are the foundations (and turning points) of a business's success.

**If you had to advertise the Espresso School, your slogan would be...**

...that's good, but it's not my area! I suppose the baristas who

and they represent an excellent opportunity for baristas. However, figures show that not many Italian baristas go on these courses, if we take other developed countries as a reference. As far as the espresso is concerned, the level when it comes to extraction is good, and in any case, it's a part of our tradition. But just a few Italian baristas seem to want to know more: about the product, about how the beans are processed, the dynamics behind transformation, botanical aspects and other basic science that would vastly improve coffee extraction. And this knowledge would most likely lead to more careful choices when it comes to initial product selection.

Unfortunately, if we take an excellent Italian coffee and an English one, a north-European one or an American one, there would be no means of comparison from a scientific point of view. The excellent baristas from these areas (not all, of course), are experts in the production chain: from the soil characteristics, to the climate in growing areas, the processing of the coffee beans, roasting profiles, the complex brew ratio, and on to the organoleptic characteristics in the cup and they can explain all these things to their customers. So perhaps it would be a good idea to ask ourselves what the customer is actually looking for in this drink, in a coffee-consuming moment that is totally different from other countries, where they drink coffee with a lot more calm

than we do. It would be a good idea to ask ourselves what Italian customers look for in their barista.

In any case, we are talking about a country that better than any other, has succeeded in exporting its tradition the world over. In fact, Italian machines are used everywhere, blends are “constructed” according to Italian style and in the past, many foreign coffee operators chose Italy as their reference point and the place in which to study the subject of coffee.

I think I can see a sort of block in the development of training and knowledge amongst Italian baristas compared to English or North-American ones. Focusing on espresso and ignoring other types of extraction, which are drunk all over the world, also means not satisfying demand and as a result, increasing the risk of letting in coffee companies from outside Italy. We should remember that of all the coffee grown in the world, only 10% is drunk as espresso and that the new “globalised” generations are always on the lookout for new extraction systems and different types of milk (soya, rice, almond, etc...), which are still difficult to find in most Italian bars.

Certainly, I would suggest that baristas become trained and informed at the courses that lots of coffee companies offer, or that they do research on the internet and contact the Specialty Coffee Association of Europe, which also offers top-level courses in Italy and the rest of the world. More training means greater value and probably also means better business.

**Why is it that in spite of its competitive advantage, the birthplace of coffee hasn't developed like other countries?**

Because there is a tendency to improvise in many areas, from ingredients to equipment, economy and relations with the end customer. These are all fundamentally important areas when it comes to the success of a coffee shop. As in any other trade, first and foremost, you need training and then, after a good few years' experience, you can work as an independent. Someone who just decides to become an architect without the foundations will make bridges, houses, and whole cities fall down. So, consider it this way: the barista is the architect of the coffee shop! This can explain the problem with lots of businesses, but of course, not all of them!

**The country with the best trained baristas is...**

Difficult to say. The most significant training comes from Scandinavian countries, to be transformed in the USA and practiced above all in Japan and South Korea, where the baristas have a cultural level we can only dream of. But let's not forget that all this started out in Italy and we have a good opportunity to start putting it back to good use.

**What are you basing this opinion on?**

On the training schools we have, on the baristas who take part in competitions, on the very high level of the competitions themselves, the innovations presented, the best coffee in the world (bought only in those areas), cutting-edge roasting techniques, and extraction systems (even if, as far as espresso coffee is concerned, the labour and materials are always Italian). In short, I am basing my opinion on the attention to details that makes coffee great: details that started out in Italy and which, due to purely market and economic reasons, not all companies are developing to their full potential.

**What is the most difficult thing to teach your pupils?**

...making them understand that coffee is a fruit...and that what you get in the cup has to have the flavour of the fruit itself.

**A few years ago, no one paid any attention to training baristas. Why has the need been felt lately to create schools for training bar staff?**

Because of what I said earlier. Since there are lots of improvised workers in the trade, roasters have needed to tie their names to professionals who are able to enhance their products to the full in their bars. This is because the product is a source of unimaginable transformation costs, of careful labour, slow and controlled development and difficult and costly sourcing.

**Once a training course is over, you are satisfied because...**

...because I can see course students still have thousands of questions, which shows they are open to understanding the subject.

**And you are unsatisfied because...**

Because a lot of them will have trouble actually doing what we've studied and often, not through any fault of their own.

**What does “successful coffee shop” mean?**

When I think about a successful coffee shop, I think about a place where the barista creates a culture and dialogue about coffee,



TEACHING ABOUT COFFEE

fee, and where the customer takes this on board and therefore, drinks more. This also means that it is the end customer who is the driving force behind spreading the word and bringing in even more customers. Answer me this: how many baristas have told you about the coffee you're drinking? And now answer this: how many baristas have talked to you about football, or women/men, or television, or politics?

**What does a coffee shop need to be a success?**

Curiosity, culture, comparison, product, dialogue. All of these are real means to a successful end.

**Why do so many businesses close? What is wrong with them?**

Doubtless the economic climate is no help, nor are taxes and the fact it is difficult to get permits. If we add the things I have already mentioned, then that's it!

**The future of the coffee shop is...**

“...here is nothing more current than that which is really antique...”





# SUPE

Marco Simoncelli a Brno







# SOLO SOLE

CAFFE PASCUCCI ENERGIA

SOLO ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI PER PASCUCCI TORREFAZIONE. LA SORGENTE È UNA SOLA, LA PIÙ PULITA, LA MIGLIORE: IL SOLE. RAGGI SOLARI TRASFORMATI IN ENERGIA ELETTRICA. DA POCHI MESI VIENE UTILIZZATA PER IL CICLO COMPLETO DELLA PRODUZIONE, ECCETTO LA TOSTATURA E IL RISCALDAMENTO (A GAS). L'AZIENDA NEI MOMENTI MASSIMI DI PRODUZIONE ABBISOGNA DI 150 KWH. L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO, DA POCO ENTRATO IN FUNZIONE, HA UNA CAPACITÀ DI 200 KW.

Prima ancora del risparmio economico, l'energia solare si coniuga con una nuova cultura, quella della cosiddetta green economy. Si abbraccia il futuro con una filosofia che mette al centro la natura e l'uomo. L'ecosistema. E non ci sono alternative. L'energia pulita e rinnovabile è l'unica strada percorribile per la sopravvivenza della terra e le sue specie viventi. I vecchi combustibili, petrolio, carbone e gas, sono in via di esaurimento, da una parte. Dall'altra, sono la causa principale dell'inquinamento e dell'effetto serra. Gli esperti affermano che in poco più di un secolo di consumi le riserve petrolifere sono già entrate nella fase discendente. L'uomo ne ha già consumato più della metà. E se l'economia si lega all'aumento del Pil (Prodotto interno lordo), quando andrebbe legata alla decrescita felice, siamo tutti sconfitti sul medio e lungo periodo.

Per Pascucci il biologico è un valore. Come l'umanità, o le arie di Verdi, o le sinfonie di Beethoven. O le semplici vampate di un tramonto. Pascucci ha scelto di costruire il nuovo stabilimento, dalle ampie vetrate che accoglie tanta luce, in mezzo alle verdi montagne del Montefeltro. In queste terre l'architetto militare Francesco di Giorgio Martini nel Rinascimento ha lasciato fortezze dalla bellezza mozzafiato. La lontananza dalle grandi vie di comunicazione portano alti costi di gestione e di trasporto. Però il luogo incontaminato, dal clima asciutto e frizzante plasma la personalità e le morbidezze del caffè. Ne fa un unicum.

Per restare nel magico solco della terra, un altro esempio forte è il Caffè Pascucci Bio.

Se lo scrittore russo Tolstoj ha scritto che la bellezza salverà il mondo; un bell'aiuto può giungere anche dalle energie rinnovabili. Che cosa c'è più bello del sole?

CAFFE PASCUCCI TORREFAZIONE IMPIEGA IL

# 100%

DI ENERGIA FOTOVOLTAICA

PER IL SUO FABBISOGNO ENERGETICO



GLI IMPIANTI DI PANNELLI FOTOVOLTAICI SONO INSTALLATI PRESSO L'AZIENDA E ANCHE  
IL COSTO DI TRASMISSIONE È RIDOTTO AL MINIMO.

THE INSTALLATIONS OF SOLAR PANELS ARE INSTALLED CLOSED THE COMPANY AND ALSO  
THE TRANSMISSION COST IS MINIMIZED.



# ONLY SUN

## CAFFE PASCUCCI ENERGY

ONLY ENERGY FROM RENEWABLE SOURCES FOR PASCUCCI TORREFAZIONE. THE ORIGIN IS ONE ONLY, THE CLEANER THE BETTER: THE SUN. SUNLIGHT CONVERTED INTO ELECTRICITY. IN THE LAST FEW MONTHS IT IS USED FOR THE COMPLETE CYCLE OF PRODUCTION, EXCEPT FOR BLENDING AND HEATING (GAS). IN TIMES OF MAXIMUM PRODUCTION, THE COMPANY NEEDS 150 KWH. THE PHOTOVOLTAIC SYSTEM, WHICH RECENTLY BEGAN OPERATION, HAS A CAPACITY OF 200 KW.

Prior to the economic saving, solar energy is correlated to a new culture, that of the so-called green economy. It embraces the future with a philosophy that focuses on nature and man. The ecosystem. And there are no alternatives. The clean, renewable energy is the only way for survival of the earth and its living species. Old combustibles, like oil, coal and gas are being depleted, on one hand. On the other hand, they are the main cause of pollution and greenhouse effect. Experts say that in little more than a century of consumption petrol oil reserves have already reached a down slide. Mankind has already consumed more than half. And if the economy is linked to the increase in GDP (Gross Domestic Product), when it should be linked to sustainable negative growth, we are then all losers in the medium and long term.

For Pascucci organic is a value. As humanity, or Verdi's arias and Beethoven's symphonies. Or the simple blush of a sunset. Pascucci has chosen to build the new plant, with large windows that receives a great deal of sun light, amid the green mountains of Montefeltro. In these lands the military architect Francesco di Giorgio Martini during

CAFFE PASCUCCI TORREFAZIONE USES

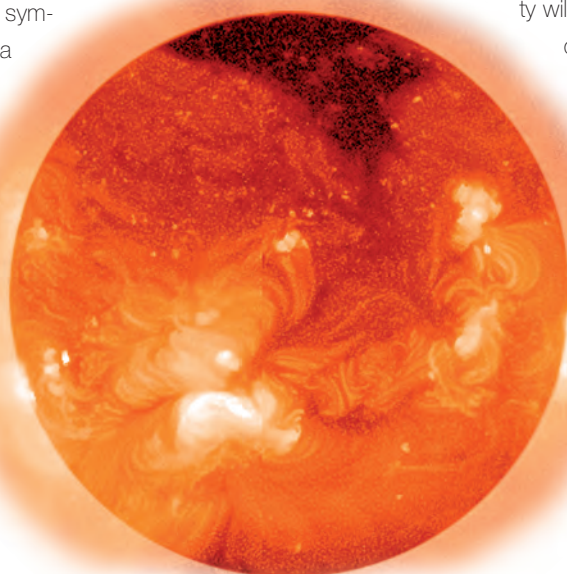
# 100%

PHOTOVOLTAIC POWER FOR ITS ENERGY NEEDS

the Renaissance period left the breathtakingly beautiful fortresses. The distance from major roads carry high logistic costs. However the unspoiled, dry climate and sparkling personalities and the softness of the coffee. Makes it unique.

To remain in the magical sulcus of the land, another strong example is the Pascucci Bio Coffee.

If the Russian writer Tolstoy wrote that beauty will save the world; help may also come from renewable energy. What's more beautiful than the sun?



# PASCUCCI BIO



1



2



3\*



4



5\*



6



**PASCUCCI BIO**



7



8

- 1 Caffè Pascucci Bio in grani 500 g
- 2 Cialde Pascucci bio, confezione da 18 cialde in carta filtro naturale
- 3\* Te e infusi in foglia, *in attesa di riconoscimento* - Te verde, Te nero, Te bianco, Te al gelsomino, Infuso ai frutti di bosco, Infuso menta e cedro, Infuso agli agrumi, Infuso di rosa canina, Infuso di camomilla
- 4 Te verde, Te nero al limone, Infuso ai frutti di bosco, Camomilla in cialda bio
- 5\* Caffè Cocano - prodotto ad Haiti Cooperativa Cocano - *in attesa di riconoscimento*
- 6 Filter coffee bio
- 7 Instant Coffee bio 500 gr
- 8 Pasquita Bio - Te al Limone Bio - Te alla Pesca Bio - Te Verde Bio



9



## SOLO BIO.

Perchè è una scelta buona.  
Solo prodotti biologici perchè amiamo  
i bambini e il loro futuro, perchè bio fa  
bene a tutti, a chi lo produce e a chi  
lo consuma.



10

### PASCUCCI CASA

- 9 Infusiera
- 10 Caffettiera in acciaio laccato
- 11 Filter Coffee Machine "Operai del Vapore"

11





**Caffe Pascucci Casa,  
un continuo invito  
al piacere**



Bruciaprofumi  
Ceramica di Capodimonte  
Essenza ai fiori di caffè