

ALPS COFFEE

Il nuovo Corporate Design della torrefazione caffè Schreyögg: l'apice della qualità per l'apice del piacere



Caffè crudo di prim'ordine, passione mediterranea e qualità alpina trovano la loro massima espressione nelle nobili miscele di Alps Coffee. Per la torrefazione altoatesina Schreyögg, la perfezione in tazza è ben più di una tradizione familiare tramandata di generazione in generazione. Momenti unici dedicati a questo caffè, celebrati dal 1890. Frutto della minuziosa selezione dei chicchi, della tostatura lenta delle singole varietà e della raffinata composizione dei sapori. Schietto, rigoroso, di gran classe.

Con un'altitudine di 3.905 m, l'Ortles è la vetta più elevata dell'Alto Adige e l'emblema delle Alpi Orientali.



I COLORI DI ALPS COFFEE

Il potere dei colori

I colori creano atmosfere. I colori destano emozioni. Già Johann Wolfgang von Goethe ne era convinto. Dopo aver studiato per decenni l'effetto emotivo dei diversi colori, il pensatore e poeta tedesco elaborò infine nel 1809 la sua personale opera maestra: la ruota dei colori.

La sua teoria dei colori rappresentò il primo tentativo di spiegare questi ultimi non in termini fisici o meccanici, ma di emozioni. Goethe anticipò, così, il neuromarketing, una moderna strategia di marketing che si concentra sui sensi - e dunque sulle emozioni - delle persone. Nel processo di sviluppo della nuova immagine di Alps Coffee, abbiamo riflettuto ampiamente sulla teoria di Goethe. È stato presto chiaro, tuttavia, che anche in futuro saremmo stati fedeli ai colori, ormai collaudati, del marchio della torrefazione caffè Schreyögg: il giallo e il marrone. Un dettaglio interessante sulla teoria dei colori di Goethe: il caso vuole che sia stata proprio un'intensa esperienza in montagna a ispirare le considerazioni del poeta. Solo tra i monti, arrivò ad affermare il pensatore tedesco, è possibile sperimentare in modo autentico e diretto tutti gli effetti cromatici.

Perché il GIALLO e il MARRONE?

La combinazione di questi due toni caldi e gradevoli evoca momenti di relax nel cuore della natura. Sono colori che suscitano una sensazione di comfort e calore, di familiarità ed energia positiva. Esprimono naturalità e semplicità. Oggi come un tempo, dunque, sono in perfetta armonia con il sistema di valori della torrefazione caffè Schreyögg.

Il GIALLO

È il colore la cui frequenza si avvicina maggiormente a quella della luce pura. Il giallo trasmette calore e comfort, mette allegria e ha un effetto delicatamente stimolante. In pittura, è utilizzato per illuminare, compito che assolve con una forza tale da superare qualunque tono scuro.

Il MARRONE

Le tonalità marroni hanno un effetto particolare sull'uomo. A esse si collegano istintivamente esperienze legate alla terra e alla natura. Il marrone trasmette una sensazione di protezione e crea un'atmosfera armoniosa e tranquilla. È, però, definito anche come colore comunicativo. In quanto tono neutro, il marrone può essere combinato con svariati altri colori.

Le nuove tazzine di Alps Coffee. Per un caffè gustato con stile.



EDITORIALE

Stimati amanti del caffè,



ormai è risaputo: il caffè, per noi, è ben più di una tradizione familiare iniziata 130 anni fa. È la più alta espressione della passione e della qualità. L'apice del nostro agire, in un certo senso. Non è un caso, dunque, che il tema della vetta - e della sublime esperienza che gli è legata - sia divenuto l'emblema della nuova immagine comunicativa della torrefazione caffè Schreyögg.

Quale simbolo potrebbe esprimere l'anima del nostro caffè meglio della montagna? La montagna è l'elemento fondante dell'identità dell'ambiente alpino. È patria, è tradizione, è natura allo stato puro. È un ponte tra il cielo e la terra, un'allegoria della tensione verso la completezza e la perfezione. Non da ultimo, la montagna simboleggia i valori alla base della nostra lunga tradizione familiare: autenticità, forza di carattere, passione e qualità senza compromessi.

Con la tenacia degli alpinisti, lavoriamo da sempre a innovazioni all'avanguardia e diamo alla provenienza e alle condizioni

di coltivazione del nostro caffè lo stesso valore che attribuiamo alla natura incontaminata del nostro paesaggio montano.

La nascita del marchio Alps Coffee è frutto di un lungo processo. Anche per questo siamo orgogliosi di potervi presentare oggi un risultato solido e coerente. Molti aspetti vi risulteranno nuovi e forse sorprendenti - altri, invece, non sono cambiati, come il nostro impegno nei confronti della qualità e il binomio giallo-marrone cui siamo tutti affezionati.

Lasciatevi ispirare da Alps Coffee - meglio ancora se con una tazza del nostro aromatico e pregiato caffè!

Peter Schreyögg

CERTIFICAZIONI DEI PRODOTTI E DELL'AZIENDA

Per maggiori informazioni: www.alps-coffee.it



UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

Su - più su - il piacere del caffè al top!

Un caffè in compagnia di...

Rifugio Coronas (2.275 m s.l.m.)

www.corones-kronplatz.com/corones-huette



“Chi l'avrebbe detto che dalla proficua collaborazione con la torrefazione Schreyögg sarebbe nata una serata a 2.275 m s.l.m. all'insegna della haute cuisine di Eckart Witzigmann?”

Panoramico e accogliente, il rifugio Coronas sorge in posizione privilegiata sul Plan de Coronas, in Val Pusteria. Quando Andy Piok, creatività fatta persona e specialista in grandi eventi originario di Bressanone, ha rilevato l'attività nel 2009, si è capito subito che era l'alba di una nuova era. E infatti, oggi il rifugio Coronas è un popolare luogo di ritrovo per i grandi nomi della cucina internazionale. Peter Schreyögg, titolare della torrefazione caffè Schreyögg, ricorda in particolare la Coronas Sternnacht organizzata nel 2018 - un'indimenticabile esperienza all'insegna

del gusto! È stato proprio su consiglio di Peter che Andy ha invitato al rifugio Coronas Eckart Witzigmann, stella dell'alta gastronomia tedesca. Questi ha accettato l'invito con piacere, tanto più che poco prima aveva creato assieme a Peter un espresso su misura delle proprie personali preferenze: il Caffè Espresso Artista. Così, per una notte il cuoco del secolo si è messo ai fornelli al rifugio Coronas alla guida di un team di grandi chef. Il risultato: una serata memorabile con un cast d'eccezione e straordinarie creazioni gastronomiche. ☪



Caffè Espresso ARTISTA by Eckart Witzigmann

Eckart Witzigmann

Questa specialità di caffè è ottenuta al 100% da grani misti di Arabica dell'America Centrale, tra cui spiccano le varietà Paca, Caturra e Catimor del Nicaragua. I piccoli coltivatori coltivano il caffè in modo sostenibile su altipiani tra i 1.100 e i 1.400 metri di altitudine nella foresta pluviale. La raccolta avviene poi manualmente in fasi diverse. Infine, là dove l'acqua è disponibile, i chicchi di caffè sono lavati e lavorati. Questo caffè si distingue per i raffinati aromi di cioccolato e vaniglia. Grazie a una rotondità piena e alla fragranza unica, si addice in modo eccellente a tutte le specialità a base di caffè espresso.



Schmugglerhaus sul Passo del Rombo (2.509 m s.l.m.)

Facebook: Schmugglerhaus am Timmelsjoch, Passo Rombo

“Al confine tra Italia e Austria, in tema di caffè gli animi si dividono. Per noi non è un problema: il Caffè Espresso Exquisit conquista chiunque!”

Sul Passo del Rombo, alla vertiginosa altitudine di 2.509 m s.l.m. e a un tiro di schioppo dal confine tra Italia e Austria, si trova il punto di ristoro Schmugglerhaus. Pregno di storia e gestito dalla famiglia Fiegl dal 2013, non solo è tra i locali a più alta quota dell'arco alpino, ma vola alto anche in fatto di cucina. Il menu propone specialità tipiche di entrambi i versanti della valle: speck, canederli al formaggio nel brodo e piatti di pasta. E poiché da lassù lo sguardo si spinge fino ad orizzonti lontani, vengono serviti in tavola anche manicaretti dal sapore internazionale. “Da sempre, a ogni modo, i clienti apprezzano in particolare il nostro strudel di mele e la Kaiserschmarrn, la tradizionale frittata sbriciolata dolce”, racconta il gestore, Ferdinand Fiegl. E cosa vi si abbina meglio se non una tazza di caffè davvero buono? Va da sé che allo Schmugglerhaus si beve solo caffè della migliore qualità. Il ristoratore punta il tutto per tutto sul Caffè Espresso Exquisit della torrefazione Schreyögg. Una miscela versatile perfettamente adatta alla preparazione delle più svariate bevande a base di caffè. “I nostri amici italiani ordinano un espresso o un ristretto, mentre gli ospiti venuti dal nord preferiscono il cappuccino e il latte macchiato”. ☪

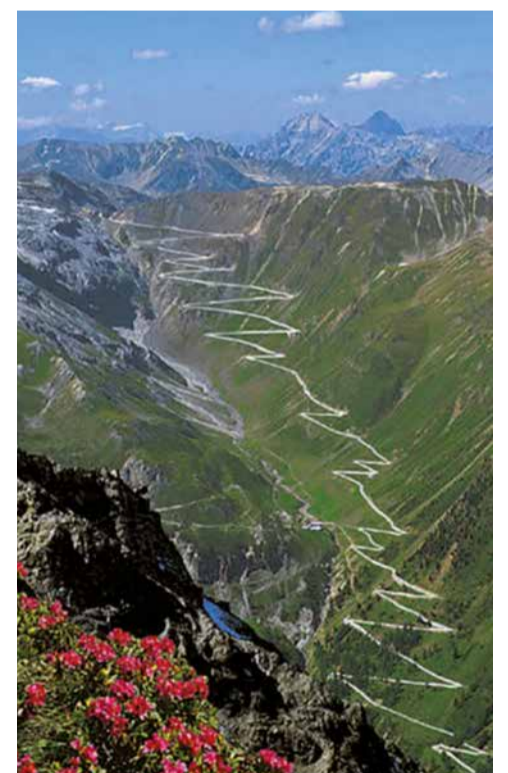


Tibet Hütte (2.800 m s.l.m.)

www.tibet-stelvio.com

“Ci fa sempre piacere veder salire quassù, tornante dopo tornante, il furgoncino giallo e marrone della torrefazione Schreyögg, a volte con una fornitura di caffè, altre per controllare che la macchina da caffè funzioni a dovere. Dà gusto collaborare con un partner così!”

Uno, due, tre... 48 in tutto sono i tornanti della strada che si inerpica serpeggiando sul Passo dello Stelvio. E lassù, a 2.800 m s.l.m., troneggia l'albergo e ristorante Tibet Hütte - uno dei clienti a più alta quota della torrefazione caffè Schreyögg! Per i titolari, la famiglia Thoma, l'alta qualità occupa da sempre un ruolo di primo piano: non solo in tavola, dove vengono servite sfiziose creazioni e ricette tipiche della cucina altoatesina e valtellinese, ma anche in tazza, con un caffè che pare ancora più gustoso perché sorseggiato al cospetto di un incantevole paesaggio montano. Dalla terrazza panoramica, l'Ortles, la cima più elevata dell'Alto Adige, sembra a un passo di distanza. E non meno spettacolare è il rifugio in sé. La singolare struttura fu fatta costruire tra il 1959 e il 1961 da Fritz Angerer, pioniere del turismo e padre dell'attuale padrona di casa, che ispirato dall'avvincente romanzo di Heinrich Harrer “Sette anni in Tibet”, affidò all'archistar altoatesino Gutwenger la realizzazione di un'originale torre in stile tibetano. Un luogo di villeggiatura davvero unico per il nostro Caffè Espresso Exquisit... ☪



Caffè Espresso EXQUISIT

Perfettamente adatto anche alle bevande al latte! Un caffè magnifico con un sapore dalle sfumature discrete. Oltre che per l'acidità delicata, si distingue per un gusto, una pienezza e un aroma eccezionalmente equilibrati. L'aggiunta di latte non ne attenua il gusto dal carattere deciso. La percentuale particolarmente alta di chicchi di Arabica dalle migliori zone di produzione del mondo conferisce all'espresso un sapore inconfondibile e grande popolarità.



CONSIGLI PRATICI PER BARISTI

Caffè, acqua e altitudine...

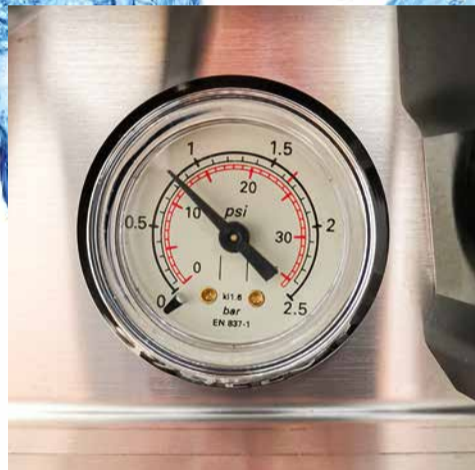
Come interagiscono tutti insieme?

È una questione appassionante e che ben si addice a questa particolare edizione di Coffee Times. In fatto di caffè, ogni domanda sull'altitudine è pienamente giustificata, e per il team della torrefazione Schreyögg non esiste vetta troppo alta quando si tratta di garantire la perfezione in tazza. Se ci viene richiesto un servizio tecnico, montiamo a bordo anche di un gatto delle nevi, di un elicottero o di una cabinovia pur di raggiungere il cliente che si trova tra le cime dei monti. E poi, un pizzico di avventura non guasta!

Lo sapevate?

Ad alta quota, dove la pressione atmosferica è inferiore, cala anche la percezione olfattiva e, di conseguenza, la percezione dei sapori. Forse ci avete fatto caso anche voi: in aereo tutto sembra avere un gusto neutro, quasi insipido, come quando si è raffreddati.

E quel che è peggio per chi ama il piacere del caffè: la soglia gustativa dell'acidità non cambia. Poiché tutti gli aromi si percepiscono con il senso dell'olfatto - solo il dolce, l'acido, l'amaro e il salato vengono „sentiti“ con la lingua -, alle altitudini elevate resta ben poco del sapore corposo ed equilibrato del caffè. Solo l'acidità e le note amare del caffè vengono percepite con la stessa intensità.



DATI E FATTI

- La pressione atmosferica influisce sulla temperatura alla quale un liquido bolle.
- Quanto minore è la pressione, tanto più basso è il punto di ebollizione.
- Via via che l'altitudine aumenta, la pressione cala; il punto di ebollizione dell'acqua si abbassa di 1°C ogni 300 m di dislivello.
- Il punto di ebollizione a 2.000 m s.l.m. è 93 °C, sulla cima del Monte Bianco è 85 °C e in vetta al Monte Everest è 72 °C; lì l'acqua non raggiunge temperature superiori.
- Quando la pressione viene aumentata artificialmente, si verifica la situazione opposta: in una pentola a pressione, l'acqua può raggiungere i 120 °C, ragion per cui il tempo di cottura degli alimenti cala.

Impegno e certificazione bio dal 2001

Ben prima che l'interesse per i prodotti bio prendesse piede e nascesse il movimento Fairtrade, la torrefazione caffè Schreyögg si occupava di coltivazione biologica e osservava il mercato e i suoi sviluppi per ampliare il proprio assortimento di conseguenza.

Oggi come un tempo non è un'impresa facile! Se negli anni '80 e '90 il problema era l'offerta limitata, che rendeva pressoché impossibile trovare fornitori di materie prime biologiche, oggi che il bio è in pieno boom la sfida consiste piuttosto nel riuscire a scovare nella massa prodotti di alta qualità. Purtroppo ai nostri tempi la logica degli affari ha spesso la meglio. Ecco perché nonostante l'impegno precoce c'è voluto un po' per trovare un caffè crudo coltivato secondo il metodo dell'agricoltura biologica con una qualità all'altezza dei severi requisiti della torrefazione Schreyögg. Un criterio importante è stata la garanzia della disponibilità a lungo termine di un caffè crudo di qualità costante. A tale scopo, si sono sottoposti i chicchi a un'accurata analisi in più fasi - il cosiddetto cupping - e solo nel momento in cui si sono avute la prova e la garanzia di uno standard qualitativo costante, Peter Schreyögg ha deciso di avviare la produzione delle prime miscele di caffè biologico. Anche nel campo del commercio equo e solidale l'azienda ricerca la massima trasparenza e la più alta qualità e arricchisce continuamente l'assortimento di caffè certificati Fairtrade. ☘



PRINCIPIO DI BASE

Alla base del Fairtrade c'è una partnership commerciale fondata sul dialogo, sulla trasparenza e sul rispetto con il fine di creare una maggiore equità nel commercio internazionale. Offrendo migliori condizioni commerciali, assicurando i diritti sociali dei più deboli e creando cooperative nei Paesi in via di sviluppo, il commercio equo e solidale contribuisce allo sviluppo sostenibile.



Lo sapevate?

Fairtrade è sinonimo di commercio equo e solidale e garantisce che le cooperative di agricoltori e le piantagioni certificate ricevano per i loro prodotti un compenso stabile. Aiuta i piccoli agricoltori a migliorare in modo duraturo le proprie condizioni di vita e favorisce la nascita di rapporti commerciali diretti e a lungo termine.



EVENTI E CORSI

Corsi, eventi e commercio al dettaglio sono di competenza del team trainer Patrick Linser



Volete ampliare le vostre competenze specialistiche in tema di caffè? Allora partecipate ai seminari e laboratori organizzati dalla torrefazione caffè Schreyögg!

Proponiamo regolarmente corsi di formazione e perfezionamento per baristi, ristoratori e cultori del caffè. In programma: tante nozioni tecniche e ancor più esercizi pratici. Scoprite i segreti della perfetta arte del caffè...

Tutti gli eventi in programma su:
www.alps-coffee.it.

Non esitate a contattarci personalmente scrivendo a:
events@alps-coffee.it



UNO SGUARDO DIETRO LE QUINTE

Escursioni alla vetta un tanto particolari

Le nostre visite guidate sono vere e proprie escursioni alla vetta - solo che anziché la cima di un monte, la meta è l'apice del piacere del caffè!

Anche quest'anno, la torrefazione caffè Schreyögg organizza in collaborazione con l'Associazione turistica Parcines visite guidate del reparto produttivo. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire non solo i segreti dell'arte della tostatura, ma anche dettagli interessanti sulla coltivazione e la lavorazione del caffè.

Poiché il numero di partecipanti è limitato a 20, per prendere parte alle visite, della durata di 90 minuti circa, è necessario iscriversi.



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Per informazioni sul calendario delle visite e sull'iscrizione, telefonate al numero +39 0473 967700 o scrivete all'indirizzo events@alps-coffee.it

Su richiesta organizziamo anche visite riservate a gruppi.

VENDITA AL DETTAGLIO

I nostri esperti sapranno guidarvi alla conquista del piacere in tazza

Chi al termine della visita alla torrefazione sente di averci preso gusto, può acquistare i nostri pregiati caffè direttamente in loco. Ovviamente, ciò è possibile anche senza effettuare la visita. Il nostro personale sarà lieto di mettere a vostra disposizione la propria competenza per consigliarvi al meglio e, magari, svelarvi qualche trucco per la preparazione del caffè perfetto. Oltre al nostro ampio assortimento di caffè, troverete disponibili all'acquisto anche utili articoli complementari come lattiere, pressini, tappetini di appoggio per pressini, ecc.

Vi aspettiamo!

Orari di apertura: LU-VE 8.30-12.00 e 13.00-17.00



Onlineshop

Un'ampia selezione di pregiati caffè della torrefazione Schreyögg e tutti gli accessori possono essere ordinati comodamente on-line sul sito web www.alps-coffee.it/shop

Se lo desiderate, potete acquistare il vostro caffè preferito direttamente presso i nostri locali a Parcines.



CREDITI:

Torrefazione caffè Schreyögg Srl
Via Cutraun, 62 | Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700
F +39 0473 967800
info@alps-coffee.it
www.alps-coffee.it

Registro Camera di Commercio: BZ116598
P. IVA IT01371270214
C.F. 01371270214
Responsabile per i contenuti:
Schreyögg Srl
Rappresentante legale: Peter Schreyögg
Titolare: Peter Schreyögg
Redazione: Schreyögg Srl
Foto e testi: Diana Schreyögg
Foto: Christjan Ladurner, Tibethütte Stelvio, Rotwild Bressanone
Concetto & realizzazione: mendinidesign.it
Stampa: Athesia Druck Srl, Bolzano

ALTRE DOMANDE?

Care lettrici,
cari lettori,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times?
Se sì, scrivetece all'indirizzo coffeetimes@alps-coffee.it.
Sul sito www.alps-coffee.it, inoltre, troverete tutte le edizioni della nostra rivista disponibili per il download.

Diana Schreyögg

Seguite la nostra redazione sui social media per scoprire ogni settimana tutte le novità:



APPUNTAMENTI DA NON PERDERE! Fiere ed eventi

14.10. - 17.10.2019 Hotel | Bolzano

Fiera internazionale del settore alberghiero e della ristorazione
hotel.messebozen.it
Settore CD | Stand D24/62
Fiera Bolzano | ALTO ADIGE

18.10. - 22.10.2019 HOST | MILANO

Fiera internazionale dell'ospitalità professionale
www.host.fieramilano.it
Padiglione 22 | Stand M16/N15
Fiera Milano | ITALIA

09.11. - 13.11.2019 ALLES FÜR DEN GAST

Fiera internazionale della gastronomia e della hôtellerie
www.gastmesse.at
Padiglione 06 | Stand 0338
Centro fieristico Salisburgo
AUSTRIA

27.11. - 01.12.2019 FOOD & LIFE

Fiera dell'alimentazione e del benessere
www.food-life.de | Padiglione C3
Polo fieristico Monaco-Riem
GERMANIA

12.02. - 15.02.2020 BIOFACH

Into Organic
www.biofach.de
Fiera Norimberga
GERMANIA

16.02.-20.02.2020 GULFOOD

World's largest annual food & beverage trade exhibition
www.gulfood.com
Dubai World Trade Center
UAE