



ISTITUTO INTERNAZIONALE
ASSAGGIATORI CAFFÈ



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

FORUM SCIENTIFICO SUL CAFFÈ N. 4

La sfida 2009: dalla qualità alla qualità ottimale per il mercato

19 febbraio 2009 – ore 9.00
Hotel Master – Via Apollonio 72 – Brescia

Presentazione

La sfida che pone il nuovo scenario socioeconomico ai torrefattori e a quanti lavorano nella filiera del caffè è tra le più importanti della nostra storia: di fronte ai paesi produttori che continuano a paventare un differenziale di almeno il 2% tra disponibilità e consumo e il clienti che pretendono la medesima qualità senza aumento di costi, l'unica via è individuare nuovi metodi di selezione del verde e tecniche di tostatura più accurate. E questo non già in virtù di una qualità generica, ma di attese e percezioni misurate con precisione.

Questa nuova edizione del Forum Scientifico ha quindi come obiettivo di generare un collegamento logico tra le attese dei clienti – che verranno presentate attraverso una ricerca fresca di giornata – il percepito attuale e le recenti scoperte a livello chimico e sensoriale che mettono a disposizione dei torrefattori nuovi strumenti per scegliere il caffè verde e farlo rendere di più in fase di tostatura.

Programma

Sergio Cantoni

Presidente Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè

Apertura del IV Forum Scientifico

Glauco T. Savorgnani

Partner di Talos-AM specialista di ricerche quantitative, docente di marketing Università Cattolica S.C.

Le attese dei clienti: dalla metodologia della misurazione agli scenari attuali

Marco Besana

Partner di ApertaMente, psicologo esperto in ricerche sui comportamenti di consumo.

Il mercato finale del caffè espresso: il rapporto fra il consumatore e il bar

Manuela Violoni

Ricerca e Sviluppo Centro Studi Assaggiatori

La qualità percepita: le rilevazioni dei consumatori, la misurazione in laboratorio

Luigi Odello
Presidente Centro Studi Assaggiatori
Gli strani giochi delle molecole: conoscerli per soddisfare i clienti

Eliana Cossio
Università degli Studi di Udine
Le nuove tecniche analitiche per guidare la scelta del verde e ottimizzare la tostatura

Roberto Zironi
Direttore Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine
Molecole: dai marker della non qualità a quelle del piacere passando per le killer

Come partecipare

Per consentire un adeguato svolgimento dell'evento e maggiori possibilità di rapporto tra i relatori e i partecipanti, il numero di questi ultimi è limitato e le accettazioni avverranno in base alla data di ricevimento della regolare adesione che dovrà pervenire via fax allo 030 300328 contestualmente al pagamento. In caso di non accettazione per raggiunti limiti di posti la quota verrà restituita, mentre non è prevista alcuna restituzione in caso di assenza.

Informazioni

Michela Beltrami
michela.beltrami@assaggiatori.com

Modulo di adesione

La scrivente azienda _____

Indirizzo _____

Cap _____ Città _____ PV _____

Telefono _____

Fax _____

E-mail _____

C.F. _____

P.Iva _____

Attività _____

Iscrive i Signori:

1. _____

2. _____

3. _____

al Forum Scientifico del Caffè n. 4 e allega copia del bonifico bancario su Iban IT34Y0350011215000000005611 Ubi Banco di Brescia, Ag. 10 intestato a Centro Studi Assaggiatori soc. coop. per una cifra corrispondente a €300,00 Iva compresa per ogni iscritto.

A seguito del pagamento verrà rilasciata regolare fattura.

Data _____ Firma _____

I dati forniti verranno trattati, al fine della gestione delle attività riportate, esclusivamente dalla società per mezzo di persone appositamente incaricate. Nel perseguimento degli scopi elencati ci può essere la possibilità di

comunicare a terzi i dati riportati: tali comunicazioni avverranno utilizzando le cautele previste dalla tutela della legge sulla privacy.

Vista l'informativa ai sensi del decreto legislativo 196/03 do il mio consenso affinché i dati inerenti al presente vengano trattati per le finalità e nei modi dichiarati.

Data _____

Firma _____