

Un'orchestra sinfonica di sapori

IL GRUPPO PORTIOLI NON SI PROPONE COME UNA SEMPLICE TORREFAZIONE, MA COME UN VERO E PROPRIO CONSULENTE IN GRADO DI OFFRIRE STRUMENTI CORRETTI A SOSTEGNO DELLA QUALITÀ DELL'ESPRESSO

Il professionista del mondo della caffetteria oggi è scelto perché sorridente, attento, commercialmente posizionato in modo coerente con il mercato.

Questo perché anche il consumatore è cambiato: siamo tutti fruitori di beni e servizi, e dato che investiamo tempo e denaro nel Fuori Casa, pretendiamo un'offerta al pari delle nostre aspettative.

“Il mondo Ho.re.ca è in continuo cambiamento e i cambiamenti sono dettati dalla società, dal contesto socio-economico che oramai si è evoluto e per tale ragione anche i baristi professionali si sono adeguati a questi mutamenti – spiega Mattia Portioli Amministratore Delegato del Gruppo Portioli e sua sorella Sarah responsabile Marketing dell'azienda – Questo spiega perché oggi il termine barista è limitante, non definisce infatti al meglio e in modo completo la figura professionale che opera in questo settore. Possiamo invece parlare di ‘professionista dell'erogazione’ che non si limita a “fare solo caffè” ma presta attenzione alla qualità dei prodotti, al servizio, alla professionalità del suo staff e soprattutto al nuovo consumatore sempre più esigente; ecco perché possiamo considerare il bar come una vera e propria micro azienda.

Ed è per questo che il gruppo Portioli offre una vasta gamma di miscele caratterizzate da una qualità garantita.

La scelta dei prodotti che vanno a comporre le nostre miscele avviene attraverso importanti criteri di selezione del crudo a partire dall'individuazione dei produttori ed esportatori con i quali instauriamo rapporti diretti e selezionati, dalle zone di produzione, le annate, i test di valutazione e verifica delle caratteristiche di ogni nuova annata produttiva per ogni singola qualità di prodotto. Solo le più pregiate qualità Arabica e Robusta compongono quindi la nostra inimitabile “orchestra sinfonica” dei sapori. Una volta selezionate le materie prime, vengono realizzate una serie di visite periodiche nei principali Paesi di origine del crudo per controllare le piantagioni,

la preparazione e la selezionatura del caffè ed incontrare i diversi produttori al fine di ottenere qualità sempre più pregiate, costanti e su misura per la nostra azienda. Infine, di fondamentale importanza, sono i test che vengono fatti sui campioni di caffè crudo, per l'approvazione dei lotti acquistati e per l'imbarco degli stessi. Analoghi test vengono poi eseguiti in Italia prima dell'utilizzo in Torrefazione.

Ma entriamo nel vivo della vostra offerta, ovvero il prodotto cardine, l'Espresso Portioli.

Il Gruppo Portioli si propone come garante dell'espresso a “Regola d'arte”, dal 1958 la Torrefazione Portioli dedica tutto il suo impegno e le sue risorse ad un unico scopo: offrire al canale Ho.Re.Ca le migliori miscele di caffè e tutto quanto ruota attorno al mondo dell'espresso in termini di prodotti e servizi.

L'espresso quindi è per noi una vera e propria arte, per tale ragione la nostra attenzione non è soltanto rivolta al contenuto e alla sua qualità costante nel tempo, ma anche all'immagine. Un packaging esclusivo in “tiratura limitata” è infatti l'altro fattore vincente delle miscele Portioli, che periodicamente cambiano l'immagine seguendo la campagna pubblicitaria del momento.

Nel 2015 puntate all'esaltazione dell'espresso nella sua totalità attraverso l'utilizzo dei 5 sensi affinché la pausa caffè si trasformi in una vera e propria “Esperienza Sensoriale” per il consumatore. Come realizzerete questo obiettivo?

Vogliamo rendere la pausa caffè una vera e propria esperienza sensoriale e questo sarà possibile grazie alle tante iniziative in corso nei prossimi mesi pensate per coinvolgere tutti gli appassionati di questa bevanda e non soltanto gli esperti del settore. Ci sarà ad esempio l'esaltazione dell'udito attraverso il progetto di Concept Bar che consiste nella personalizzazione del proprio esercizio utilizzando il brand Portioli. Questo perché per vivere un'esperienza positiva anche il luogo ha una sua importanza e il bar è sinonimo ►►



DOMANDE A MATTIA E SARA PORTIOLI

Con quale criterio scegliete il bar dove andare a bere un caffè?

Noi del settore siamo condizionati da insegne, targhe, portatovaglioli... e quindi scegliamo il bar dove c'è caffè Portioli!!!

Cosa fa storcere il naso al bar?

La mancanza di cortesia, di professionalità.

Il caffè al ristorante nasconde sempre sorprese. Cosa vi sorprende in assoluto? Ci sorprendono le belle sorprese! Sono eccezioni che stanno aumentando. Caro ristoratore non salutiamoci con “l'amaro in bocca”.

Caffè e ammazzacaffè? O solo caffè? L'espresso, sempre!

L'AMMINISTRATORE DELEGATO MATTIA PORTIOLI E SUA SORELLA SARAH RESPONSABILE MARKETING

di convivialità, di chiacchiere, di relax etc... Per l'esaltazione dell'olfatto abbiamo pensato invece alla Portioli Coffee Experience, corsi organizzati con formatori professionisti non solo per erogare un espresso corretto e decorare cappuccini, ma anche per imparare ad eseguire quella che è l'analisi olfattiva, che permette di riconoscere le peculiarità e i profumi delle differenti miscele. Il lancio della nuova linea di tazze da caffè e cappuccio intitolata Mosaic che riedita con i colori sociali del Gruppo è stata invece pensata per la celebrazione della vista.

Ma la vista è appagata anche dallo stile e dal design raffinato e ricercato delle macchine da Caffè della Gime (Gruppo Italiano Macchine Espresso). Parliamo di questa partnership...

La Gime (Gruppo Italiano Macchine Espresso) si conferma una scelta vincente fatta nel 2003, che sta portando degli ottimi risultati sia in Italia che all'estero. La peculiarità della Gime è quella di nascere direttamente da una torrefazione, che ha messo a disposizione il suo know how garantendo così delle macchine da caffè in perfetta sintonia con le miscele Portioli. Le macchine da caffè si distinguono per il design italiano, l'elevata tecnologia costruttiva italiana nonché dalla qualità dei materiali e dalle soluzioni impiegate. L'eleganza e la tecnologia di ultima generazione delle macchine della Gime unite all'alta qualità e al gusto dell'espresso Portioli costituiscono un mix perfetto unico ed inconfondibile interamente made in Italy.

Avete una vasta gamma di merchandising firmata Portioli con tante novità. Presentiamole ai lettori...

La collezione di promozionali della Portioli è stata studiata per affiancare il professionista nella quotidianità del proprio lavoro con un tocco d'immagine coordinata e personalizzata. Ogni prodotto è stato realizzato per soddisfare le esigenze e le necessità dei nostri clienti, senza



però trascurare il design raffinato che sta alla base dello stile firmato Portioli.

Molti sono i prodotti che compongono la nostra linea di merchandising come le tazze collezione caffè e cappuccio che periodicamente cambiano l'immagine seguendo la campagna pubblicitaria del momento, oppure alla linea vetri recentemente ampliata con l'introduzione delle due nuove tazze mug.

I promozionali firmati Portioli sono in continua evoluzione e miglioramento proprio per andare incontro al gusto e alle richieste della clientela, basti pensare al nuovo rendiresto che ha recentemente subito un totale restyling, oppure al portatovaglioli da banco riprogettato con personalizzazione in rilievo.

Questo perché riteniamo che un continuo rinnovamento sia indice di dinamicità dell'azienda che cerca a suo modo di andare incontro a un mercato sempre più esigente, mantenendo però alla base i valori e lo stile firmati Portioli.

La vostra Torrefazione commercializza non solo miscele di altissima qualità, ma anche prodotti complementari come zucchero, miele, frolle, cioccolatini. Un valore aggiunto importante per fidelizzare la clientela?

Oltre alla selezioni delle migliori miscele di caffè, l'offerta Portioli comprende anche un'ampia gamma di prodotti complementari e di accessori mirati a personalizzare il pubblico esercizio e a renderlo accattivante agli occhi della clientela. Tra i commercializzati, spiccano specialità esclusive quali: le bustine monodose di zucchero bianco, zucchero di canna, dolcificante, miele (rigorosamente d'acacia, per non alterare il gusto dell'espresso, e di produzione interamente italiana) e quelle di fruttosio (senza additivi e OGM free). Infine per allietare la degustazione di un buon caffè, Portioli propone i dragée: nocciole intere avvolte da cioccolato al latte, e le Dolcezze di Frolla, squisiti biscottini alla cannella. **M**

Vogliamo rendere la pausa caffè una vera e propria esperienza sensoriale attraverso l'utilizzo dei 5 sensi

