

L'accademia di Caffè Mauro in finale a SIGEP 2019

[Eleonora Minafra](#) [22/01/2019](#)



Grandi emozioni per Caffè Mauro – azienda italiana leader nella produzione di caffè dal 1949 – a Sigep di Rimini 2019, Salone internazionale che mette in scena il meglio della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e del mondo del caffè, dove Andrea Faggiana, Trainer dell'Accademia del Caffè di Caffè Mauro ha partecipato alle fasi finali del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, qualificandosi tra i migliori nove in Italia.



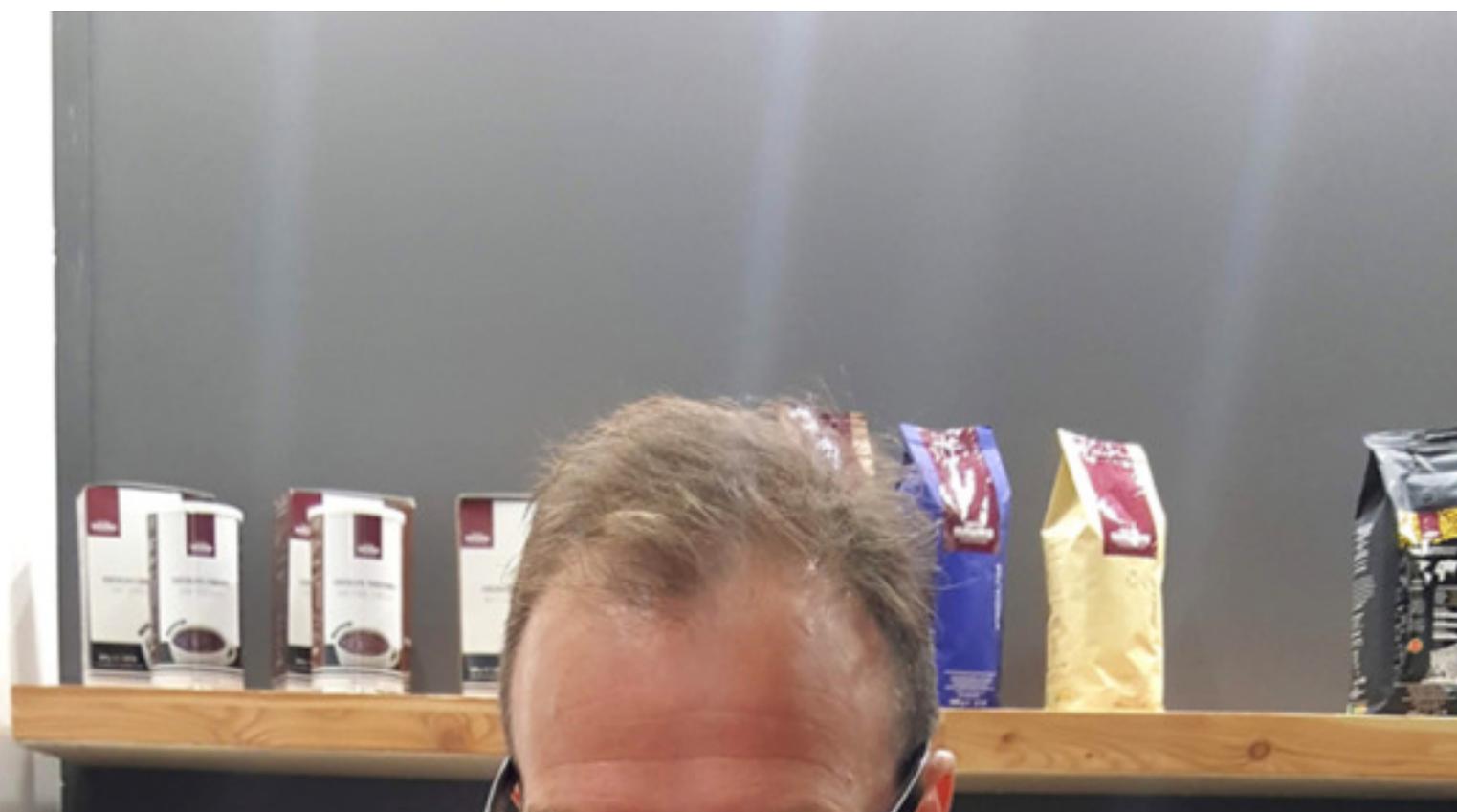
Una competizione di due giorni che ha visto gareggiare i finalisti classificati lo scorso dicembre a Padova alle Selezioni dei campionati italiani **Sca**

baristi e Bartender presso la **Diemme Academy**.

Le finali del **Campionato Italiano Baristi Caffetteria a Sigep 2019** hanno coinvolto tutti i finalisti in una competizione della durata di quindici minuti dove hanno preparato quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso, servite a una giuria formata da esperti giudici degustatori.

Andrea Faggiana, vicentino, 45 anni, vanta un'esperienza di oltre dieci anni nel mondo del caffè e dal 2017 è il Trainer dell'Accademia del Caffè di Caffè Mauro, Barista Skills Professional e Trainer S.C.A. (Speciality Coffee Association), con abilitazione sensory, green coffee, brewing, formatore **A.I.C.A.F.** (Accademia Italiana del Caffè), Sensory SCA Intermediate, patente di assaggiatore Iiac ed espresso italiano, ha partecipato a numerose competizioni a livello internazionale tra cui i campionati italiani Baristi caffetteria SCA, rientrando sempre tra i primi dieci finalisti e arrivando nel 2018 al quarto posto.

Andrea Faggiana effettua corsi di preparazione per il conseguimento della certificazione SCA, dal livello Basic al Professional, rappresentando l'Accademia del Caffè Mauro in tutto il mondo con la quale ha dato vita a "Passione Caffè", educational formativi che l'Accademia del Caffè Mauro propone agli appassionati del Mondo Caffè, operatori del settore e non, per contribuire alla diffusione di una "cultura del caffè", svelando i segreti che si celano dietro un rito quotidiano, come quello di gustare una tazzina di caffè, che accomuna milioni di persone nel mondo.





*“Siamo molto contenti di aver partecipato a questo contest – **dichiara Michele Rizzo, Direttore Generale di Caffè Mauro** – e l’aver raggiunto le fasi finali è un risultato che conferma la nostra Azienda come eccellenza in grado di creare e innovare, nel massimo rispetto della tradizione. È una soddisfazione che condividiamo con tutti i nostri colleghi, ottimo auspicio per questo anno in cui Caffè Mauro celebra i 70 anni di attività dalla sua fondazione.”*

La storia di Caffè Mauro inizia nel 1949 quando **Demetrio Mauro**

ebbe l'intuizione e la forte volontà di far installare in un magazzino, nei pressi del porto di Reggio Calabria, una macchina torrefattrice della capacità di 20 chili. La piccola azienda ha uno sviluppo vorticoso. Demetrio Mauro, con l'aiuto di tutta la famiglia, costruisce una realtà che diventerà presto una delle più avanzate del settore. Negli anni '50 e 60' la **“Mauro Caffè”** si connota come un'Azienda innovatrice da molteplici punti di vista: applica strategie inedite nell'ambito dei sistemi di produzione, della distribuzione e della promozione.

Nel giugno 2008 Independent Investments, la holding d'investimento fondata da Fabrizio Capua, rileva la Caffè Mauro con l'obiettivo di supportarla, sia con risorse finanziarie, sia in termini strategici, nel processo di crescita e di consolidamento del marchio, in una fase riorganizzativa necessaria per acquisire un più adeguato posizionamento competitivo e una più corretta valorizzazione – sul mercato nazionale ed internazionale – del suo patrimonio di esperienze e di qualità e delle sue potenzialità. Oggi la Caffè Mauro è una realtà imprenditoriale italiana riconosciuta nel mondo per la qualità e la tradizione e di un'azienda ben inserita nei mercati internazionali, con una struttura operante su tutti i canali distributivi (dall'alimentare al bar, dalla ristorazione al vending) e una rete capillare di vendita organizzata in Italia e all'estero. L'azienda sorge su un'area totale di 40.000 mq ed è attiva con uno stabilimento di 6.000 mq, inaugurato nel 1997 a Villa San Giovanni (RC), che coniuga l'avanguardia tecnologica e l'automazione dei processi all'esperienza di un team di esperti che segue e controlla ogni singola fase del processo produttivo. Un laboratorio dedicato al controllo di qualità verifica costantemente che siano rispettati i più rigorosi standard qualitativi.

SEC Sp

Marco Fraquelli – fraquelli@segrp.com

Daniele Pinosa – pinosa@segrp.com

Giorgia Tardivo – tardivo@segrp.com