

Kimbo gioca con Report: “Presto nuovi studi antropologici sulle papille gustative dei napoletani, alle origini della Tostatura Scura”

COMUNICATO STAMPA

Con preghiera di pubblicazione & diffusione

“Come torrefattori napoletani tra i più storici, desideriamo ringraziare la redazione di Report per aver portato all’attenzione del grande pubblico un tema fondamentale: la complessità che ruota attorno al mondo del caffè e la centralità della formazione dei baristi in Italia per garantire un’esperienza di consumo di valore”: così **Mario Rubino**, presidente di Kimbo S.p.A. all’indomani della messa in onda del servizio sul caffè (messo in onda nella puntata di domenica 15 su Rai Tre) nel quale egli stesso, intervistato dal giornalista **Bernardo Iovene**, ha evidenziato alcune aree di miglioramento nella gestione del prodotto caffè nei bar italiani e l’importanza di una corretta manutenzione delle attrezzature, soprattutto se associate a caffè dalla tostatura scura.

Nel servizio si è parlato di tostatura scura e dell’oleosità del chicco come possibili difetti: “Su questo punto desideriamo fare chiarezza” – aggiunge **Maria Cristina Tricarico**, Quality Manager dello storico marchio partenopeo - “Per noi di Kimbo la tostatura scura, tipicamente napoletana, non è un difetto, ma una scelta precisa e consapevole che esalta l’essenza dei caffè utilizzati e che rispetta un profilo sensoriale molto ricercato e apprezzato non solo a Napoli ma sempre più in Italia e nel mondo. Basti pensare ai tanti torrefattori italiani che, da nord a sud, stanno sperimentando sempre più la tostatura scura”.

“Il nostro profilo di tostatura scura lo definiamo **Arruscato**” – conferma infatti Rubino - “termine che deriva dal latino *brusicare* e che indica uno stadio di cottura ben preciso in cui il caffè raggiunge il suo punto massimo, senza però sconfinare nel bruciato. Questo stadio restituisce al palato sensazioni estremamente piacevoli, un bilanciamento perfetto tra dolcezza generata dalle reazioni tipiche di caramellizzazione e Maillard a carico di zuccheri e proteine naturalmente contenuti nel caffè, e l’amaro generato dalla cottura”. Così la tazzina al bar riesce ad essere caratterizzata da corposità e intensità importanti, note di pan tostato, caramello e cacao.

Il **chicco Arruscato** è oleoso? “Ebbene sì” – conferma Tricarico – “ma l’oleosità presente sulla superficie dei chicchi è la naturale espressione degli oli di questo caffè, un segno di freschezza, qualità e di un giusto grado di maturazione del chicco. Non si tratta di un difetto, bensì di una caratteristica che, se gestita correttamente dai baristi, dà il meglio di sé in tazza”.

“Noi di Kimbo, da oltre 60 anni facciamo della tostatura scura un marchio di fabbrica” - incalza **Massimiliano Scala**, Head of Marketing di Kimbo – “proponendo caffè di alta intensità che incarnano l’autentica tradizione napoletana. Questo è il nostro punto distintivo e di forza, un tratto che ci lega alle radici della cultura del caffè, ma che guardiamo sempre con un occhio rivolto al futuro. Con le nostre miscele bar, realizzate con caffè **Arabica** e un tocco di **Robusta** di qualità eccellente, incontriamo i gusti del consumatore napoletano che storicamente manifesta una naturale propensione per sapori più intensi, più decisi. Propensione che stiamo approfondendo anche dal punto di vista genetico e antropologico, con studi specializzati sui sensi dell’olfatto e del gusto, sulla base delle teorie darwiniane sull’evoluzione, come anticipato nel servizio di Report dal nostro presidente, il dott. Mario Rubino (già medico-chirurgo)”.



Oggi, la ricercatezza della tazza Kimbo e la sua “alta intensità” hanno un riconoscimento non solo in Campania o in Italia ma gode di un apprezzamento sempre maggiore in tutto il Mondo. Proprio per intercettare le esigenze del consumatore internazionale l’azienda sta lavorando al momento ad un progetto che sviluppa la unicità di Neapolitan Master Roaster di Kimbo verso una linea di prodotti super premium che valorizzano non solo l’Arabica ma anche la Robusta di alta gamma.

Ed eccoci al punto di domanda finale. Un prodotto così complesso come quello generato dalla tostatura scura (“Arruscato”) può essere poi mortificato dalle mani di un barista inesperto o totalmente autodidatta che ha acquisito le cosiddette competenze “dalla strada”?

Su questo punto **Mario Rubino** è perentorio: “Assolutamente no, non possiamo consentirlo: è importante che la formazione dei baristi sia posta al centro dell’offerta dei torrefattori italiani. Noi di Kimbo ci adoperiamo quotidianamente sin dal 2016 con il nostro Training Center nell’attività di formazione destinata sia ai baristi, responsabili dell’ultimo miglio della preparazione, sia ai consumatori, giudici finali della qualità in tazza, senza i quali qualunque sforzo sarebbe vano. Solo nel 2024 abbiamo portato a termine, con tanto di diplomi, i Corsi per Coffee Master di I e II livello e offerto alla stampa di settore una Coffee Immersion a cura dei caffesperti **Francesca Bieker, Andrej Godina** e **Mauro Illiano**. Solo attraverso una adeguata diffusione della cultura del caffè, così come è avvenuto a suo tempo per il vino, il consumatore finale potrà apprezzare a pieno le differenze e le complessità che caratterizzano i diversi caffè, e riconoscere alla tazzina il giusto valore che merita”.

Grazie per l’attenzione.

Ciro Cacciola
UFFICIO STAMPA KIMBO
mobile +39 335 6919340

www.kimbo.it



Kimbo S.p.A.
Via Appia km 22.648
80017 Melito di Napoli (Na) Italy