



UN POKER DI PREMI PER CAFFITALY: AMERICANO, GENTILE, INDIA E KENYA SI AGGIUDICANO I “TRE MACININI” DI GAMBERO ROSSO

Roma, 27 novembre 2025 – Nuovi riconoscimenti per **Caffitaly**: l'azienda italiana, nota per le pregiate miscele di caffè e per l'innovativa tecnologia di capsule e macchine, annuncia con orgoglio che **quattro delle sue referenze – Americano, Gentile e i Monorigine India e Kenya – hanno ottenuto i “Tre Macinini”,** il massimo punteggio assegnato dalla nuova *Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2026* di Gambero Rosso, presentata oggi a Roma.

Un risultato che conferma la visione dell'azienda, basata su qualità della materia prima, cura lungo tutta la filiera e tecnologia d'eccellenza.

LE REFERENZE PREMIATE

Americano. Miscela composta da diverse varietà dei più pregiati caffè Arabica, offre un aroma inconfondibile e un profilo gustativo morbido e piacevole.

Gentile. Un espresso decerato, **altamente digeribile**, studiato per offrire un equilibrio perfetto tra delicatezza e gusto.

Monorigine India. Dagli altipiani indiani nasce un espresso **100% Robusta** dal carattere deciso e dall'aroma intenso; al palato si ritrovano distintamente **liquirizia e noce moscata**.

Monorigine Kenya. 100% Arabica che si distingue per la sua struttura elegante e vivace tra note floreali di **gelsomino**, sfumature agrumate di **bergamotto**, un corpo cremoso e avvolgente, e una complessità aromatica che conquista già al primo assaggio.

Caffitaly ha ottenuto riconoscimenti anche per il suo **“Cremoso”**, un puro Arabica di origine centro-sudamericana premiato con “Un Macinino”, e per **“Monorigine Colombia”**, Arabica Colombiano in purezza, premiato con “Due Macinini” per le sue note di caramello, miele e agrumi.

Non solo referenze a marchio Caffitaly: il massimo riconoscimento dei “Tre Macinini” è stato assegnato anche al **Gran Espresso di Caffè Cagliari in capsule Caffitaly**.

«Siamo profondamente orgogliosi di questo riconoscimento, che premia il nostro costante impegno nella ricerca della qualità assoluta. Queste referenze rappresentano perfettamente la nostra filosofia: partire da materie prime eccellenti e valorizzarle grazie all'innovazione di prodotto e alla tecnologia del Caffitaly System, per offrire ai consumatori un'esperienza in tazza unica, autentica e memorabile» commenta con soddisfazione l'**Amministratore Delegato di Caffitaly Andrea Zocchi**.

Caffitaly seleziona i migliori caffè in oltre 15 Paesi del mondo, seguendo direttamente tutta la catena del valore e valorizzando ogni singola origine grazie al know-how dei propri blend expert. A fare la differenza è poi il **Caffitaly System**: pensato e sviluppato in Italia, questo innovativo sistema brevettato, l'unico dotato di doppia infusione, combina la tecnologia delle macchine e delle capsule per un'estrazione ottimale e un aroma più ricco. Un concentrato di innovazione che rende ogni tazza un'esperienza profonda e appagante.

A proposito di Caffitaly. Con una presenza radicata in oltre 70 paesi nel mondo e circa 400 dipendenti, Caffitaly è una società leader in un mercato in forte espansione come quello del caffè monodose. A distinguerla è l'innovativo e unico sistema di estrazione che combina perfettamente l'alta tecnologia di macchine e capsule, offrendo ai clienti un'esperienza di gusto superiore, un'ampia gamma di caffè e di bevande calde. Caffitaly investe costantemente in innovazione e ricerca per migliorare la propria offerta



di macchine e capsule. Presente in Italia nella rete dei negozi multimarca, con oltre 100 punti vendita monomarca sul territorio, oltre all'e-commerce proprietario e a una consolidata presenza su Amazon.

Ufficio Stampa Caffitaly

SaFe Communications

Emanuela Capitanio Cell. 347.4319334 – emanuela.capitanio@safecomunications.it

Noemi Cervi Cell. 346.8433966 – noemi.cervi@safecomunications.it