

La nostra visita alla Torrefazione

Camardo



Classe 3C

**Scuola secondaria di primo grado
Attività inerente all' Orientamento**

Introduzione

Tra le attività relative all'Orientamento, destinate a noi alunne e alunni delle classi terze della Scuola Secondaria di primo grado Colozza, è stata organizzata una visita guidata presso l'azienda "Caffè Camardo", specializzata nella torrefazione del caffè. Ci siamo recati alla torrefazione in data 28 Gennaio 2026 per assistere a una visita guidata della durata di circa tre ore e mezza.

Siamo stati accompagnati dai docenti e siamo arrivati lì mediante autobus del servizio urbano.



CAFFÈ
Camardo

La torrefazione

La torrefazione è
situata in Via
Bartolomeo Camardo,
2 - 86025
Ripalimosani (CB),
Molise, Italia.



CAFFÈ
Camardo

La visita guidata...



Appena siamo arrivati, la responsabile del Digital Marketing dell'azienda ci ha accolto mostrandoci un video. La direttrice aziendale ci ha illustrato la storia e i diversi tipi di caffè usati: l'arabica e la robusta. L'arabica ha un gusto più dolce e aromatico, mentre la robusta ha un sapore più forte e intenso perché contiene più caffeina. Spesso questi due tipi vengono mescolati insieme per creare miscele di sapori diversi. Successivamente la proprietaria, Antonella Camardo, ci ha fatto visitare i locali dell'azienda, e ci ha mostrato i diversi formati di caffè che vengono prodotti: capsule, cialde, caffè macinato, orzo, ginseng, caffè in grani, crema caffè, cold brew, tè, infusi, tisane bio e cioccolata calda.



CAFFÈ
Camardo



La storia di caffè Camardo



Dal 1951 la torrefazione Camardo produce caffè d'eccellenza. La loro è un'azienda molto nota, orgoglio del settore agroalimentare molisano. La ditta esporta i suoi prodotti anche all'estero, in circa 20 Paesi.

Tutto è nato quando Bartolomeo Camardo ha compiuto un viaggio in Brasile. Lì ha iniziato ad apprezzare le ricche piantagioni di caffè. Ha cercato, così, di realizzare il suo sogno: "portare a tutte le persone a lui care un buon caffè da bere". Inizialmente ha aperto una torrefazione a Roma e poi ha pensato di ritornare nella sua terra natale, il

Molise, dove ben presto tutti hanno iniziato ad acquistare il suo caffè.

Anche oggi, in ogni casa molisana, c'è sempre un pacchetto di caffè Camardo.



CAFFÈ
Camardo

Caffè Camardo nel mondo



1. Australia

Camardo è presente come marchio esportato in Australia.

2. Canada

Il caffè Camardo è distribuito anche in Canada, dove viene commercializzato da importatori di prodotti italiani.

3. Stati Uniti

Gli Stati Uniti sono un altro mercato in cui l'azienda Camardo è entrata con i suoi caffè italiani.

4. In Corea del Sud e Vietnam sono presenti diverse sedi che hanno diffuso la cultura dell'espresso italiano.

CAFFÈ
Camardo



Il momento dell' assaggio



Alla fine della spiegazione, gli addetti preposti al servizio di accoglienza, ci hanno deliziato con l'assaggio di cioccolata calda e crema caffè, preparate al momento da loro. Erano squisite, una coccola per il palato.



CAFFÈ
Camardo

All'interno...

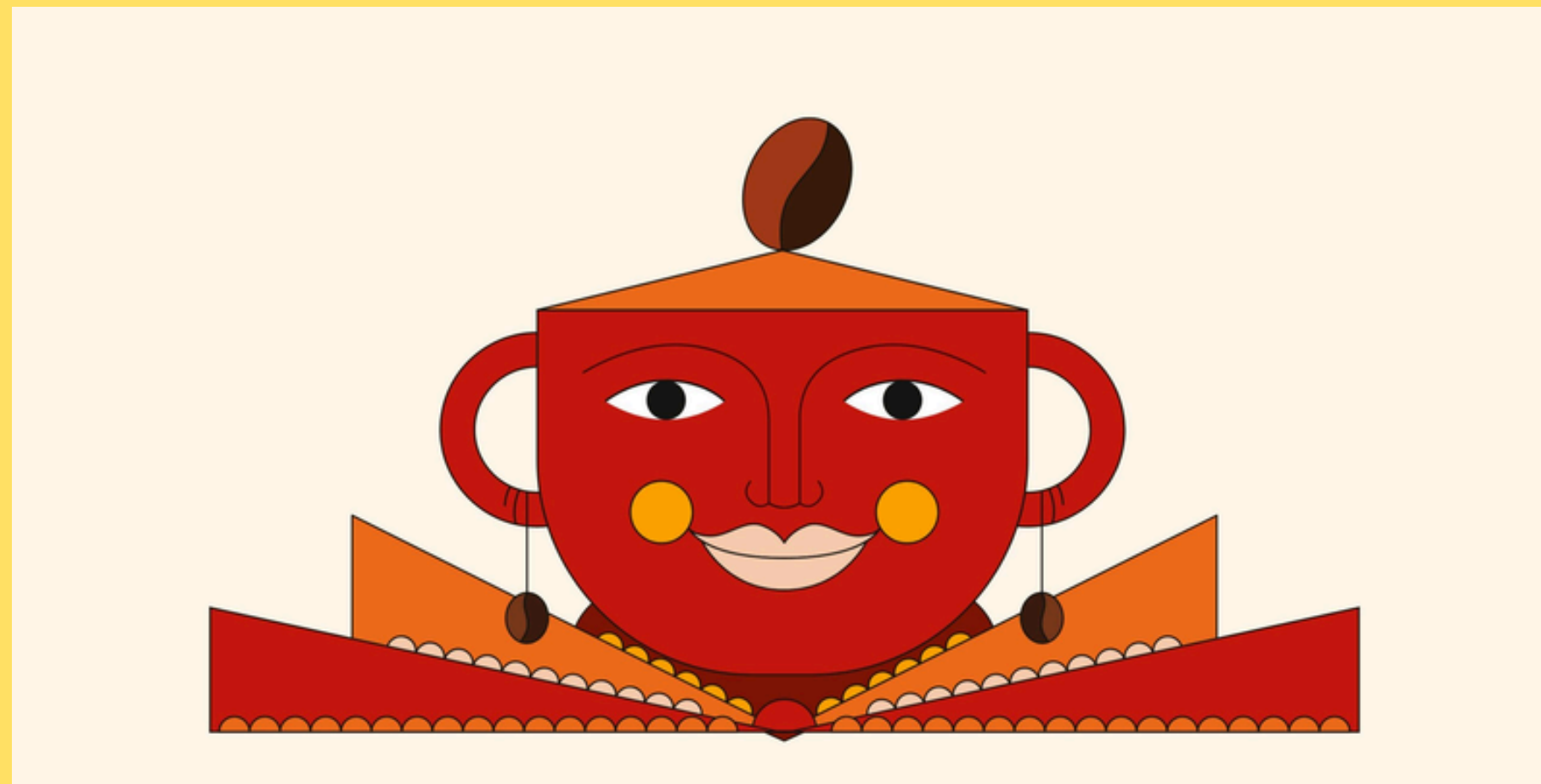


Appena entrati nei locali di produzione, siamo stati inebriati da un dolce e intenso profumo di caffè.

L'azienda è composta dagli uffici e dalla fabbrica. Nei locali dell'azienda ci sono tanti macchinari: quello per la tostatura dei chicchi, la macina, diverse macchine impacchettatrici per i vari formati di caffè (chicchi, cialde e capsule) e un braccio robotico che impila le scatole sui pallet.

CAFFÈ
Camardo





Noi molisani, siamo orgogliosi di avere un' azienda all'avanguardia, attenta alla qualità e anche all'ambiente; basti pensare che il filtro (carta) adoperato per le cialde, non è inquinante ed è biodegradabile.

Il logo

Anche il logo ha avuto un'evoluzione!

Inizialmente era una normale scritta con una figura femminile che raccoglieva i chicchi di caffè, poi agli inizi degli anni '80 il logo è stato revisionato, diventando così quello attuale. Nel 2023 un gruppo di artisti chiamato Progetto Undici, ha creato delle nuove immagini da associare al caffè Camardo: le "Facce da caffè".

CAFFÈ
Camardo



Accademia Camardo

Accademia Camardo è uno spazio innovativo dedicato a corsi e degustazioni, progettato per esperti e appassionati desiderosi di scoprire l'essenza del caffè. Lo scopo? Portare in Italia e nel mondo la cultura del caffè attraverso esperienze e corsi di formazione, teorici e pratici, condotti dai trainer esperti. I corsi sono pensati per chi lavora nel settore e per chi vive il caffè quotidianamente, ma desidera finalmente comprenderne appieno la sua anima e scoprire il mondo affascinante e meraviglioso che si cela dietro a una tazzina.



CAFFÈ
Camardo

I metodi di raccolta del caffè....



1. Raccolta manuale selettiva (picking)

Si raccolgono solo le ciliegie mature, una per una.

È il metodo più accurato e garantisce alta qualità.

Richiede molto tempo e manodopera → più costoso.

Usato soprattutto per caffè di pregio (Arabica).

2. Raccolta manuale non selettiva (stripping)

Si strappano tutte le ciliegie dal ramo in una volta, mature e non.

Più veloce ed economica, ma la qualità è inferiore.

Serve poi una selezione successiva dei chicchi.

3. Raccolta meccanica

Si usano macchine scuotitrici che fanno cadere le ciliegie.

Molto rapida ed economica.

Funziona bene su terreni pianeggianti (es. Brasile).

Meno selettiva → qualità media.

La tostatura



La tostatura è la fase cruciale che trasforma il chicco di caffè verde in quello scuro e aromatico che beviamo, avvenendo in torrefattrici a temperature tra i 180°C e i 240°C.

Durante questo processo, i chicchi cambiano colore e sviluppano i loro aromi attraverso trasformazioni chimiche.

CAFFÈ
Camardo



Il processo si articola in fasi:

l'asciugatura rimuove l'umidità, seguita dalle reazioni di Maillard dove zuccheri e proteine creano i composti aromatici.

Esistono diversi gradi di tostatura:

1. Tostatura Chiara: Corpo leggero, note più acide e fruttate.
2. Tostatura Media: Equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, con sentori di caramello e cioccolato. È la scelta ideale per l'espresso e la Moka.
3. Tostatura Scura: Sapori intensi, meno acidi e più corposi.

La tostatura media, come quella usata nel Metodo Camardo, si attesta tra i 210°C e i 220°C. Il chicco ha un colore marrone medio, un sapore equilibrato e un corpo medio, rendendolo versatile per quasi tutti i metodi di preparazione.

Dopo la tostatura, è fondamentale un raffreddamento rapido per non perdere gli aromi. Infine, ogni chicco viene controllato per garantire la massima qualità.



CAFFÈ
Camardo

Le tazzine...

Le tazzine e tazze Camardo sono realizzate in fine porcellana con marchio e logo Caffè Camardo. Hanno un aspetto elegante e coerente col brand. Oltre al design più classico e inimitabile, sono state realizzate tazzine in edizione limitata! Insomma queste tazzine sono dei veri e propri oggetti da collezione, la cui forma e capienza sono pensate per preservare temperatura e aromi del caffè, esaltando crema e profilo gustativo.



CAFFÈ
Camardo




Come si prepara una moka nel modo corretto?

Per preparare un buon caffè, come ci hanno mostrato durante la visita, la moka va lavata utilizzando acqua e due cucchiaini di aceto. Successivamente si prepara un caffè di prova, che deve essere buttato.

Per la preparazione del caffè vero e proprio, si riempie la caldaia con acqua fino alla valvola, si aggiunge il caffè nel filtro e si mette la moka sul fuoco a fiamma bassa. È molto importante pressare il caffè con la giusta forza per evitare che esso risulti troppo acquoso.

Il caffè “perfetto” si riconosce al primo sguardo: deve sfoggiare una crema color nocciola impreziosita da sottili striature brune, evitando eccessi di chiarezza o tonalità troppo scure che ne comprometterebbero la qualità. All'olfatto, un'estrazione magistrale deve svelare un bouquet ricco e armonioso, capace di spaziare tra fresche note floreali, fruttate e avvolgenti sentori di cioccolato, frutta secca e spezie.



CAFFÈ
Camardo



È stato davvero affascinante poter entrare nel cuore della torrefazione, siamo stati accolti con entusiasmo. È stato un momento magico che ricorderemo per sempre, ma soprattutto ogni volta che sorseggeremo una tazzina di caffè la osserveremo con occhi diversi, sapendo cosa c'è dietro ogni chicco presente. Abbiamo notato come per la famiglia Camardo, questo non è solo un lavoro, ma una vera arte e passione. Scoprire i segreti della tostatura lenta ci ha fatto capire perché quel 'color nocciola' sia così difficile da ottenere, ma così buono da gustare.

Ringraziamo la Torrefazione Camardo, i docenti e la Dirigente dell'Istituto Comprensivo Colozza Carla Quaranta, che hanno reso possibile questa esperienza molto accattivante, significativa e costruttiva. Abbiamo capito l'importanza di lavorare con passione e dedizione.

CAFFÈ
Camardo[®]

