

# Coffee Festival di gennaio: alla scoperta della cultura del caffè a Copenaghen

VisitDenmark  
[www.visitdenmark.it](http://www.visitdenmark.it)

*Nella terra del buon cibo e del vino, il caffè completa la trinità gastronomica di Copenaghen. Così come il movimento New Nordic è diventato un marchio di qualità nella gastronomia moderna, lo stile Scandi si è imposto nel mondo del caffè. In Danimarca il caffè è considerato un vero e proprio rituale sociale: non solo una semplice bevanda, ma un'esperienza estetica, culturale e gastronomica che riflette i valori del vivere danese contemporaneo.*



Ph Mellanie Gandø, © VisitCopenhagen Media Center

## Danish Coffee Festival

Nel mese di gennaio, più precisamente dal 30 gennaio al 1° febbraio, vivi un'esperienza indimenticabile al [Danish Coffee](#)

**Festival** al TAP1 di Copenaghen! Vieni a fare un salto per assaggiare un po' della variegata e sempre più **vasta offerta di caffè** nella nostra capitale. Il Danish Coffee Festival è il più grande evento dedicato al caffè della Scandinavia. Insomma, è un vero e proprio parco giochi per gli appassionati di caffè. In questi tre giorni, puoi trovare i migliori baristi al mondo e partecipare a degustazioni illimitate, workshop, conferenze, competizioni di livello mondiale, dimostrazioni *live* ed infinite emozioni legate al caffè. In altri termini, troverai una vera e vivace comunità di appassionati di caffè, tutta sotto lo stesso tetto.

Ma ora approfondiamo anche la cultura del caffè danese!

## Oltre la tazza: l'essenza del caffè nella vita scandinava

Per comprendere al meglio la scena del caffè di Copenaghen, è necessario avere una visione più ampia sulla **cultura scandinava del caffè**. In primo luogo, si tratta di caffè in filtro. In secondo luogo, la maggior parte dei Paesi scandinavi (Danimarca, Finlandia, Islanda, Norvegia e Svezia) si trova nella top 5 dei Paesi che consumano più caffè al mondo pro capite. Nel 2022 la classifica mondiale era composta da: Finlandia, Norvegia, Islanda, Danimarca, Paesi Bassi e Svezia (*fonte, coffeeabout.com*).

In altri termini: in Scandinavia amano il caffè e non considerano come una "tazza", bensì come un momento che fa da **collante sociale**, un **rituale quotidiano** e un'**esperienza estetica**.

Il **caffè Scandi** di oggi nasce dall'evoluzione di una tradizione nordica molto antica. **La Terza Ondata** non l'ha creato da zero, ma gli ha dato gli strumenti tecnici, etici ed estetici per diventare ciò che oggi riconosciamo come "*Nordic coffee*". Il caffè Scandi è il predecessore dei "**Caffè Speciali**", ma questi ultimi, allo stesso tempo, imprimono una certa influenza sul Caffè Scandi, tipicamente caratterizzato da tostature più leggere con un'acidità più elevata, da una maggiore complessità di sapori e da una grande attenzione alla qualità dei chicchi di caffè. Proprio come Copenaghen ha fatto con la

birra, il vino naturale e il cibo, i danesi hanno deciso di essere aperti e curiosi nel loro approccio al caffè, accogliendo i sapori più brillanti e divertenti.

A questo proposito, **Klaus Thomsen**, cofondatore di **Coffee Collective**, afferma che le note di sapore più acide e brillanti del “caffè speciale” si adattano bene al palato danese in quanto l'**acidità** è un elemento importante nella cucina locale. Inoltre, a Copenaghen le persone sono generalmente propense ad accogliere le nuove tendenze alimentari.

## **Klaus Thomsen: il pioniere del caffè a Copenaghen**

I **fondatori** di **Coffee Collective**, Klaus Thomsen, Peter Dupont e Casper Engel Rasmussen, hanno fondato la **torrefazione a Copenaghen nel 2007** e una **caffetteria a Nørrebro** nel 2008, quando i bar di specialità scarseggiavano in città. Da allora si sono espansi fino a raggiungere otto caffetterie a Copenaghen e una ad Aarhus, impiegando oltre cento dipendenti. La passione di Thomsen per il caffè è nata a Londra nel 2001 e lo ha portato a collaborare con Estate Coffee a Copenaghen. Nel 2006, Thomsen ha vinto il World Barista Championship, contribuendo alla forte presenza di baristi in Danimarca.

I fondatori di Coffee Collective hanno mantenuto fin dall'inizio l'impegno per un **caffè di qualità eccezionale** e un compenso equo per i coltivatori di caffè da cui si riforniscono. Hanno raggiunto questo obiettivo stabilendo relazioni commerciali dirette con le aziende del caffè, eliminando intermediari della catena di approvvigionamento.

Nonostante lo scetticismo iniziale sul potenziale del “caffè speciale”, **Coffee Collective** ha ottenuto un **riconoscimento internazionale** e questo successo ha contribuito a porre Copenaghen sulla mappa mondiale del caffè, rafforzando l'impegno a migliorare gli standard etici e di qualità dell'industria del caffè.

## Che cos'è il “caffè speciale”?

Il termine “caffè speciale” è comunemente usato per descrivere i **chicchi di caffè di alta qualità o gourmet** (*fonte: Sprudge e SCA*). Questi chicchi, una volta tostati, produrranno un caffè che ha ottenuto un **punteggio superiore a 80 punti** su 100 in una scheda di valutazione standardizzata **SCA** (*Specialty Coffee Association*) da parte di un selezionatore di qualità certificato (Q-grader). Solo il 10% circa di tutto il caffè prodotto raggiunge il grado di specialità.

Negli ultimi anni il “caffè speciale” è cresciuto costantemente nelle caffetterie e nelle case di tutto il mondo, e Copenaghen si è fatta un nome sulla scena mondiale. Con pionieri dello stile scandinavo come **Coffee Collective**, caffetterie di tendenza come **Prolog Coffee**, numerosi baristi danesi campioni del mondo hanno aperto locali per le strade di Copenaghen.

Oltre ad essere punto di ritrovo degli amanti del caffè, lo sapevi che **Copenaghen nel 2024** ha ospitato il **World of Coffee** e il **World Coffee in Championship**? Si sono disputati tre competizioni di caffè che riguardavano: *Campionato mondiale di Latte Art*, *Campionato mondiale del caffè di buon umore* e *Campionato mondiale di tostatura del caffè*.

## Design Scandi nel menu del caffè

Il **caffè in stile Scandi** non riguarda solo l'aspetto del **gusto**. Si tratta anche del **design degli spazi** delle caffetterie, che spesso si rifanno fortemente al **minimalismo scandinavo**.

Il design e lo spazio di un buon bar rappresentano quasi la metà dell'esperienza che si vive quando si va a prendere un caffè. E dato l'amore di Copenaghen e della Danimarca per le linee eleganti e i mobili costruiti con maestria, è logico che alcuni dei migliori caffè della città siano anche tra i più belli.

L'eredità del design scandinavo ricorre nella maggior parte dei bar della città, ma il più delle volte troverai tracce di design giapponese, francese o esotico intrecciate al classico minimalismo per dare un tocco in più.

Ecco alcuni dei migliori locali di Copenaghen dove immergerti nella cultura scandinava del caffè:

- **Prolog** – *The Meatpacking District*;
- **Coffee Collective** – *Godthåbsve*;
- **Coffee Collective** – *Jægersborggade*;
- **Darcy's Kaffe** – *Rantzausgade*;
- **April** – *Ryesgade*;
- **HipHop** – *Frederiksberg Allé*;
- **Alice** – *Markmandsgade*;
- **La Cabra Roastery HQ** – *Marguerite Vibys Plads*;
- **Det Vide Hus** – *Gothersgade*;
- **La Cabra** – *Møntergade*;
- **April** – *Østerbrø*;
- **The Artisan** – *Østerbrø*;
- **Atelier September** – *Strandvejen*;
- **Apollo Bar** – *Nyhavn*.

Se volessi scegliere una pasticceria dove prendere un buon caffè e gustarti un buon dolce, ecco alcuni suggerimenti:

- **Andersen & Maillard** - *Nørrebrogade*;
- **Hart Bakery** – *Gl. Kongevej*;
- **Juno the Bakery** – *Århusgade*;
- **Sankt Peders Bageri** - *Sankt Peders Stræde*;
- **Frama Studio Store** – *Fredericiagade*;
- **Andersen Bakery** – *Thorshavns*gade;
- **Lille Bakery** – *Refshalevej*;
- **Rondo** – *Sjællandsgade*.

Ma c'è una grande novità da non perdere! Il ristorante **Noma** sta lanciando un nuovo ***flavour shop*** – negozio dei sapori - fisico adiacente al ristorante, situato in una delle serre e progettato dallo studio OEO. Questo ristorante è aperto da martedì a domenica dalle 10:00 alle 17:00. Qui, gli ospiti possono gustare in negozio o acquistare prodotti della linea Noma Projects e Noma Kaffe.

## L'amore dei danesi per l'"*aftenkaffe*": una storia di caffè fuori orario

Bere un caffè dopo cena è del tutto normale nelle case danesi. Così come uscire per un drink o una birra dopo il lavoro è molto comune in molti paesi, incontrarsi con un amico per una tazza di caffè mentre si torna a casa è una cosa settimanale per molti abitanti di Copenaghen. Lo chiamiamo "*aftenkaffe*": caffè serale.

Questo fenomeno è molto diffuso in quanto si tratta di una storia danese di "*hygge*" che crea ore intense nei bar di Copenaghen nel tardo pomeriggio.

## Altre curiosità sul caffè a Copenaghen

- 4,1 miliardi di tazze di caffè sono consumate ogni anno nelle case danesi;
- In Danimarca, si bevono 3-4 tazze di caffè al giorno per persona;
- L'86% degli uomini beve caffè ogni giorno e le donne sono il 76%;
- Il 52% dei danesi preferisce bere caffè in filtro;
- Il 17% delle persone nello Jutland settentrionale preferisce il latte nel caffè, mentre a Copenaghen la percentuale è del 54%;
- Tra i 45 e i 64 anni la maggior parte dei danesi raggiunge il picco del consumo giornaliero di caffè;
- Nel 2022 Copenaghen era il quarto paese al mondo per consumo di caffè;
- La Danimarca ha 4 campioni del mondo di caffè (*Martin Hildebrandt* 2001, *Fritz Storm* 2002, *Troels Overdahl Poulsen* 2005, *Klaus Thomsen* 2006) e 1 assaggiatore di Coppa (*Casper Engel Rasmussen* 2008);
- Coffee Collective è stato fondato a Copenaghen nel 2007, dando il via al movimento della "terza ondata" del caffè a Copenaghen;
- Nel 2022 Coffee Collective ha vinto il premio "*Best Sustainable Café*" alla 13° edizione degli *Sprudgie Awards* (il premio più ambito al mondo per il caffè);
- Copenaghen ha più di 50 bar specializzati in caffè;

- Ogni anno, in occasione del *Coffee Festival*, viene incoronato un **campione danese di Batch Brew**.

## E oltre alla capitale?

La cultura del caffè in Danimarca non si limita a Copenaghen: anche **altre città del Paese** abbracciano questo approccio raffinato e consapevole alla bevanda. **Aarhus**, in particolare, vanta una scena caffèicola vivace e di alta qualità. A questo proposito, imperdibile è il **Cabra Coffee**, punto di riferimento per chi desidera scoprire l'eccellenza danese nella torrefazione e nell'arte del caffè.

La Cabra Coffee è un'azienda di caffè con sede nel cuore del *Latin Quarter* ad Aarhus. con un approccio rigoroso alle tostature chiare e un'estetica minimalista tipicamente scandinava, La Cabra valorizza la **purezza e la trasparenza del chicco**, collaborando direttamente con produttori di tutto il mondo.

Qui, trovi **caffè di livello mondiale**, con una particolare attenzione e selezione per i migliori chicchi crudi e tostati. E se vuoi portare un buon caffè anche a casa, puoi acquistarlo come regalo o souvenir. Ma c'è di più: oltre ai caffè puoi trovare pane e dolci di ogni tipo e di alta qualità, che rispecchiano la tradizione danese.

### Immagini

<https://platform.crowdriff.com/m/visitdenmark>

### Comunicati stampa

<https://www.visitdenmark.it/stampa/press-room/comunicati-stampa>

#### Ufficio stampa VisitDenmark:

[www.visitdenmark.it/stampa](http://www.visitdenmark.it/stampa)

Anna Orlando – Press and PR Manager Italy & France

[aor@visitdenmark.com](mailto:aor@visitdenmark.com)

Giulia Ciceri – Press and Travel Trade Manager Italy & France

[gc@visitdenmark.com](mailto:gc@visitdenmark.com)