

Il caffè d'estate? Fresco, social e irresistibile

Così italiani e turisti riscoprono ogni giorno il piacere della tazzina

L'indagine AstraRicerche per il Comitato Italiano del Caffè di Unione Italiana Food racconta abitudini, tendenze e passioni intorno ad una delle bevande più amate al mondo in ogni stagione

Luglio 2025 – Che sia bollente e confortante d'inverno o fresco e rinvigorente d'estate, il caffè non conosce stagioni. È un rito che accompagna gli italiani ogni giorno, da Nord a Sud, con la sua gestualità fatta di piccoli piaceri, dal borbottio della moka, all'aroma intenso che invade la cucina di un profumo che sveglia e mette subito di buonumore.

Lo conferma lo studio *"Tendenze del mercato italiano del caffè"*, realizzato da AstraRicerche per il **Comitato Italiano del Caffè**, che fotografa gusti, usanze e passioni di un Paese profondamente innamorato di questa bevanda. Quasi la totalità degli italiani tra i 18 e i 65 anni (98,6%) consuma, almeno occasionalmente, caffè o bevande a base di caffè, mentre oltre 7 italiani su 10 (71,3%) lo bevono ogni giorno, più volte al giorno.

Il caffè d'estate: fresco, creativo, conviviale

Con il cambiare delle stagioni il caffè si reinventa e, con l'arrivo dell'estate, diventa una pausa ancora più ricca di creatività e convivialità. Le sue varianti più fresche — **dal caffè shakerato alla crema caffè, dalla granita con panna all'iced coffee** — invadono i social, immortalate in foto e video che raccontano nuovi modi di gustarlo, e animano i bar, trasformando un gesto quotidiano in un piccolo rituale rinfrescante.

Sotto l'ombrellone, con la brezza marina che accompagna ogni sorso, al tavolino di un bar in centro o come aperitivo al tramonto, il caffè estivo conquista tutti con il suo sapore inconfondibile e versatile, capace di rinnovarsi in infinite combinazioni. Miscelato con zucchero, ghiaccio, gelato o delicati aromi estivi, diventa una coccola energizzante, un momento di piacere che ci fa sentire subito meglio e che, anche con il caldo, ci ricorda perché il caffè resta così amato: per la sua capacità di adattarsi a ogni stagione, a ogni palato e a ogni occasione.

Un alleato prezioso anche d'estate

Nonostante le alte temperature, caffè e caldo vanno sorprendentemente d'accordo. Quando l'afa e le notti insonni ci lasciano spossati, il caffè diventa un alleato prezioso per ritrovare energia e vitalità. La caffeina, infatti, è un **rimedio naturale contro la pressione bassa**, un problema che in estate colpisce molte persone a causa della perdita di liquidi e sali minerali dovuta alla sudorazione. Un espresso o un caffè freddo possono aiutare a contrastare capogiri, senso di debolezza e affaticamento, restituendo rapidamente forza e tono all'organismo.



qualità, gusto e piacere



In più, **il caffè è ricco di antiossidanti e minerali** che contribuiscono a reintegrare ciò che il caldo ci fa perdere, aiutando a mantenere l'equilibrio e la vitalità anche nelle giornate più torride. Non solo: la caffeina stimola anche la concentrazione e la prontezza mentale, contrastando quella sensazione di torpore che spesso accompagna le alte temperature.

L'Italia, patria del caffè amato in tutto il mondo

Non è solo un'abitudine italiana: l'espresso è ormai una parola universale e uno dei simboli più riconoscibili della nostra cultura. **L'88% degli stranieri è convinto che il miglior caffè si beva proprio in Italia, e quasi l'80% dei turisti in visita desidera vivere l'esperienza autentica del caffè all'italiana**, scegliendo soprattutto l'espresso al bar, ma anche la moka, il cappuccino o il macchiato.

Nel frattempo, le abitudini di consumo continuano a evolversi: se la casa resta il regno indiscusso del caffè per 8 italiani su 10, cresce la popolarità delle capsule (+13% rispetto all'anno scorso), pur rimanendo il macinato la scelta più diffusa. Ma una cosa non cambia: per il 91% degli italiani, la giornata inizia davvero solo dopo la prima tazzina.

Che sia caldo o freddo, con panna o ghiaccio, al bar o in spiaggia, il caffè rimane un rito quotidiano, un momento di felicità che unisce gli italiani e affascina chi viene da fuori. Perché, come raccontano i dati e le tante storie dietro ogni tazzina, il caffè è — e continuerà a essere — un amore senza stagione.

Comitato Italiano del Caffè

Il Comitato Italiano del Caffè di Unione Italiana Food è l'organismo di rappresentanza delle aziende di torrefazione italiane nei rapporti con istituzioni nazionali, europee e internazionali, con la Federazione Europea del Caffè e con le diverse componenti sociali. Accoglie come soci aggregati anche importatori di caffè verde, operatori della logistica, produttori di macchine per espresso e altre realtà del settore. Promuove la cultura d'impresa e la sostenibilità, difende l'unicità del caffè italiano e il saper fare dei torrefattori, sostiene l'innovazione e tutela la tradizione e la qualità del caffè italiano in Europa e nel mondo.

Contatti

Roberta Russo – Responsabile Comunicazione Unione Italiana Food roberta.russo@unionfood.it
Ilaria
Gloria