

Il caffè di terroir torna protagonista a Terra Madre con la Slow Food Coffee Coalition

22 Settembre 2026

di Redazione



TORINO – Dal 24 al 27 settembre 2026, Terra Madre Salone del Gusto torna a raccontare il futuro del cibo attraverso biodiversità, territori e filiere sostenibili. Tra i prodotti simbolo di questa edizione c'è il caffè, una delle materie prime più globalizzate e allo stesso tempo più esposte agli effetti della crisi climatica e alle disuguaglianze lungo la catena del valore.

Attraverso la Slow Food Coffee Coalition, la rete internazionale nata per accorciare le distanze tra chi coltiva e chi beve il caffè, produttori, torrefattori e consumatori vengono messi in relazione in una filiera che punta su tracciabilità, qualità, tutela degli ecosistemi e giusta remunerazione dei coltivatori. Il caffè diventa così una lente privilegiata per leggere le sfide ambientali e sociali dell'agricoltura mondiale.

Se dietro ogni tazzina ci sono montagne, foreste, piccoli appezzamenti e famiglie che dal caffè ricavano il proprio reddito, agro-forestazione, pratiche rigenerative, tracciabilità e valorizzazione delle comunità diventano strumenti concreti per difendere ecosistemi e redditi agricoli. Così il caffè smette di essere una materia prima anonima e torna ad avere un volto, un luogo e una storia.

Fratelli Bonacchi si distingue soprattutto per aver portato nel caffè il concetto di terroir, legando ogni tazza a suolo, clima, varietà botanica, tecniche di coltivazione e lavoro del produttore. L'azienda toscana, guidata da **Samuele** e **Sandro Bonacchi**, è impegnata da oltre vent'anni nella selezione di caffè provenienti da filiere certificate e trasparenti. In una rete che condivide tracciabilità, agroecologia e rapporti con i coltivatori, l'azienda accentua la lettura sensoriale dell'origine: il caffè non come commodity, ma come espressione riconoscibile di territorio, biodiversità e comunità.

Fratelli Bonacchi Caffè di Terroir sarà presente a Torino nell'area della Slow Food Coffee Coalition in piazza San Carlo. Sabato 26 settembre, alle 11, è prevista la degustazione Un caffè, due flavori dedicata all'espresso con e senza zucchero. Alle 12,30, nella Sala Carpanini del Municipio di Torino, Terra Madre ospita la conferenza Crossing Borders, Shaping Cultures: The Stories Behind Our Food che vede, tra gli altri, l'intervento del coffee expert Sandro Bonacchi.

Questo secondo appuntamento vede l'intervento di produttori, studiosi, cuochi, attivisti e comunità Slow Food discutere di come migrazioni, commerci e incontri tra popoli abbiano trasformato nel tempo cucine, colture e paesaggi agricoli. Al centro c'è il cibo come testimonianza di scambi, adattamenti e contaminazioni capaci di generare biodiversità, innovazione e resilienza, superando l'idea delle culture alimentari come realtà statiche e immutabili.

Gli otto caffè Fratelli Bonacchi che i visitatori possono degustare a Terra Madre, previo acquisto e grazie al supporto degli ambassador, sono quelli garantiti da Slow Food nella versione grani espresso e grani filtro: Rio Colorado, morbido e goloso, con biscotto, mandarino, cioccolato fondente e caramello; Pancho, fresco e complesso, tra pesca, foglia di pomodoro, agrumi e cacao; Elda, intenso, persistente e armonico, con frutti rossi, cioccolato fondente, frutta tropicale e nota vinoso; Alfòli, elegante e dolce, con albicocca, fiori bianchi, caramello e cioccolato; Guji Hambela, aromatico, con mosto d'uva, frutta sciropata, pasta di mandorle e bergamotto; Gedeb, nitido, con bergamotto, tè nero, cioccolato e zucchero di canna; Golden, brillante e vellutato, con uva bianca, pera, fragola e tè nero; Victoria, strutturato e fresco, con cacao amaro, limone, biscotto e foglia di tabacco.