



Dal 1961 una passione di famiglia che si tramanda nel tempo

Dall'amore di Alfredo Alberto per la produzione del caffè nasce nel 1961, nel cuore di Torino, una torrefazione dove i chicchi vengono tostati con la massima cura, per dare origine a un caffè dall'aroma intenso e inconfondibile.

In oltre cinquant'anni di attività, la passione del fondatore e del figlio, Corrado Alberto, che assieme al suo socio Valerio Anzola ha preso le redini dell'azienda, si è arricchita di esperienza, ma il gusto per quello che viene prodotto è rimasto inalterato. Un'autentica tradizione italiana di qualità che continua a tramandare l'arte di un caffè che nasce dalle varietà più pregiate e da una produzione attenta ad innovare nel rispetto dei metodi artigianali.

Per le miscele vengono selezionate le pregiate varietà di caffè coltivate sull'Altopiano Etiopico, quelle originarie delle montagne del Guatemala e quelle del Centro America, considerate tra le migliori al mondo. I chicchi vengono cullati delicatamente attraverso una lenta tostatura ad aria che richiede tempo e attenzione, ma garantisce ad ogni chicco di essere tostato in modo perfetto ed omogeneo.

La qualità di Caffè Alberto è stata riconosciuta e premiata dall'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, consentendo al marchio di aggiudicarsi la medaglia d'oro nel 2008, 2010, 2012, 2014 e 2016 all'International Coffee Tasting Italia e 2013 e 2017 All'International Coffee Tasting Asia. Dal 2014 Slow Food e la Camera di Commercio di Torino hanno insignito Caffè Alberto del titolo di Maestro del Gusto per la categoria torrefazioni di caffè. Dal 2015 la torrefazione è inserita nella guida delle Eccellenze delle torrefazioni d'Italia edita da Slow Food e DeLonghi.

Caffetteria n°1, all'interno dei locali di Café Müller in via Paolo Sacchi 18/d, è la prima "boutique" di Caffè Alberto.