

# Catanzaro e "L'Independent State of Coffee"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

---



06:59

**siamo (anche) aperti a colazione**



CATANZARO - Incuriositi dall'eco con cui si anticipava da diverse settimane l'apertura di qualcosa di molto particolare (TUUCOSACIVEDIQUADENTRO) nella nostra città, alle 06:59 in punto raggiungiamo anche noi il nuovo locale a Catanzaro. Ci troviamo di fronte ad un ambiente curato in ogni minimo dettaglio.

L'atmosfera che si respira è positiva, sia per la bellezza e innovazione del locale e sia per l'accoglienza del cortesissimo personale. I nostri occhi vanno subito alle tante ed irresistibili goloserie colorate ma anche ai grandi monitor e in particolare ad uno di esso su cui campeggia la scritta: "C'è qualcosa di nuovo a Catanzaro". Aspettiamo il nostro turno e chiediamo un irrinunciabile muffin ed un caffè. Il ragazzo che sta alla cassa (scopriamo chiamarsi Antonio) ci dice con molta cortesia: "oggi il caffè desideriamo offrirvelo noi", il tutto accompagnato da un sorriso caloroso.

[MORE]

Ringraziamo e gustiamo l'ottimo caffè e nel frattempo cominciamo a chiedere qualche informazione su quella che appare fin da subito un'idea molto innovativa di progettazione di un locale. Scopriamo quindi che "L'Independent State of Coffee" è un progetto nato da due giovani catanzaresi, Antonio e Giovanni (scopriamo poi essere entrambi in possesso di una Laurea Specialistica in Sistemi e Progetti di Comunicazione conseguita a Pisa), che insieme hanno fondato la Kaufman SAS, società appunto proprietaria del marchio di caffetteria anglosassone.

D: Cos'è l'Independent State Of Coffee? R:(Antonio): "Siamo una "bakery", ma anche un fast food, e variamo la nostra offerta quotidiana a seconda dell'orario nel quale lo si frequenta. Iniziamo alla

mattina molto presto (alle ore 06:59) e, nel fine settimana, ci protraiamo fino a tarda serata”.

D: Da cosa nasce il nome del brand? R: Nasce da un gioco linguistico, un "no-sense" che vuole distinguersi da quei cliché che si protraggono da anni nelle attività troppo ingessate. Essere indipendenti dalle grosse multinazionali è stato l'incipit con il quale progettiamo il nostro futuro nel settore della gastronomia americana.

D: Avete un obiettivo o un sogno? R: “Certo, ci piacerebbe poter creare un'insegna, diffusa su tutto il territorio nazionale, che sia riconoscibile attraverso i valori di contrasto all'imperante successo dei colossi d'oltreoceano. Sappiamo che le nuove generazioni adorano questo tipo di offerta, ed i dati di mercato ci offrono ampi scenari nei quali poter continuare ad investire”.

Giovanni con molta calma continua: “Insieme, io e Antonio, ci facciamo portatori di valori sani e condivisibili, con i quali poter offrire prodotti di alta qualità, ma ad un prezzo sostenibile, visto i periodi di crisi economica in cui versiamo. Bisogna essere tanto indipendenti, quanto intraprendenti, nella speranza che nessuno tra i giovani catanzaresi possa più vivere l'incertezza di non essere all'altezza dei coetanei di tutta Italia, o persino dei giovani d'Europa. Oggi per noi è stato giorno di debutto, dove davvero non riuscivamo contestualmente a renderci conto dell'enorme successo che l'iniziativa stava riscuotendo.

Antonio: Vogliamo un giorno poter conquistare il mercato nazionale del settore delle "bakery", partendo da qui, da casa, facendoci forza anche dell'interesse di ogni singolo nostro concittadino. Inoltre, vorremmo che il nostro progetto possa essere da stimolo per i tanti giovani di talento di questa nostra città, che possano essere insieme a noi, elementi di rottura e di innovazione”.

D: Qual è il vostro tipo di specialità? R (Giovanni): "Di certo i nostri hot delicious cappuccino, evoluzioni americane del classico cappuccino all'italiana, rivisitato con gusti innovativi e dal sapore delizioso. Ed ancora, la pasticceria americana, che spazia dai nostri "princesse muffin" alle "yummi donuts", con alcuni inserimenti internazionali, come i "macarons francesi" ed i "cookies danesi". Insieme a tutto questo, per chi ha bisogno di una pausa pranzo diversa e nutriente, abbiamo studiato una serie di "panini gourmet", creati con elementi freschi e di qualità. Antonio: Sappiamo che il settore dell'ho.re.ca è in continua evoluzione, per questo cercheremo di variare di continuo la nostra offerta con inserimenti costanti di tante novità che possano renderci sempre più interessanti, soprattutto per quella fascia di clientela più attenta alle tendenze. Tutto questo con un occhio attento al marketing e con una particolare attenzione ai linguaggi utilizzati per accontentare i più giovani e far loro vivere una esperienza di tipo internazionale.

D: Solo (si fa per dire) questo? R: (Entrambi): Valorizzare il nostro amato centro storico. Chiediamo un altro caffè, ma questa volta pretendiamo di pagarlo ed andiamo via... con la promessa di fare presto e spesso ritorno.

A.D.