

EVA

PRESS
KIT
2026



MODERNA TORREFAZIONE ITALIANA

MICRO-ROASTERY

VIA TUCIDIDE, 56 MILANO

CHI SIAMO

Siamo Thomas e Piera, fondatori e tostatori della micro-torrefazione Eva, nata nel Novembre del 2025.

Eva nasce dall'esigenza di rendere lo Specialty Coffee più accessibile, diretto e libero da tecnicismi.

Da consumatori prima che da professionisti, lavoriamo per avvicinare le persone a un caffè di qualità senza ansia da ricette, strumenti o linguaggi esclusivi.

Semplicemente: buon caffè, fatto con cura, per tutti.

DOVE SIAMO

Eva ha sede in Via Tucidide 56, nel quartiere Ortica di Milano, all'interno dell'ex fabbrica Richard Ginori: un luogo di forte identità storica e culturale, oggi simbolo di creatività e rinascita.

COSA FACCIAMO DI DIVERSO

Raccontiamo il caffè con un linguaggio semplice e diretto, riducendo al minimo i tecnicismi senza, però, rinunciare alla trasparenza: in etichetta e sul sito forniamo tutte le informazioni utili su origine, tracciabilità e preparazione, lasciando libertà di interpretazione a chi beve. Il nostro obiettivo non è formare esperti o "educare" il consumatore, ma rendere lo specialty un'esperienza quotidiana, accessibile e piacevole, in cui la qualità non è un ostacolo ma un invito. Anche nella comunicazione scegliamo una strada diversa: utilizziamo i social in modo leggero e ironico, mostrandoci in prima persona e raccontando il nostro lavoro senza filtri.

LA STORIA

Proveniamo dal mondo delle startup e dell'innovazione.

Prima di fondare Eva abbiamo lavorato in contesti strutturati e dinamici, maturando esperienze in ambito tecnologico e manageriale.

Ci siamo conosciuti dietro le scrivanie di Cortilia, poi le nostre strade professionali si sono separate ma il legame che ci ha uniti è cresciuto sempre di più.

Nel 2024 un evento profondo ci ha portati a rimettere in discussione priorità e prospettive, aprendo la strada a un nuovo progetto di vita e di lavoro.

Da una passione condivisa per il caffè nasce Eva: una micro torrefazione indipendente.

Siamo formati come tostatori e oggi continuiamo il nostro percorso di crescita avviando la formazione per la certificazione Q Grader.

FILOSOFIA E VISION

La filosofia di Eva si basa su un'idea semplice: la qualità non deve essere complicata.

Crediamo in uno Specialty Coffee accessibile, libero da rigidità e linguaggi esclusivi, capace di entrare nella quotidianità senza perdere valore.

Lavoriamo con rispetto per la materia prima, attenzione alla tracciabilità e cura artigianale del processo, ma comunichiamo in modo diretto e leggero.

La nostra visione è contribuire a un nuovo modo di vivere il caffè di qualità in Italia: meno elitario, più umano e condiviso.

APPROCCIO ARTIGIANALE

Il progetto prende forma attorno a una tostatrice Probat da 1 kg, scelta per lavorare in piccoli lotti, con una crescita già pianificata verso macchine di capacità maggiore.

In uno spazio di 70 mq seguiamo ogni fase del lavoro, dalla tostatura al confezionamento. Il packaging riflette la stessa filosofia: essenziale, diretto, senza sovrastrutture. Pur mantenendo un'impostazione artigianale, il nostro approccio è tecnico e analitico. Utilizziamo strumentazione dedicata per monitorare la qualità del caffè verde e il processo di tostatura

POSIZIONAMENTO

Eva si colloca nell'ambito dello Specialty Coffee con un approccio informale e quotidiano.

Il progetto nasce per offrire caffè di qualità senza fare leva su tecnicismi o dinamiche esclusive, mantenendo un linguaggio semplice e diretto.

PRODOTTI E SERVIZI

- **Ottantaventi:** Home blend pensato per l'uso quotidiano, adatto a estrazioni in moka ed espresso. È il prodotto di ingresso per chi si avvicina al mondo dei caffè artigianali: equilibrato, poco acido, con note di cioccolato e nocciola. Origini: Brasile, Etiopia e 20% di Robusta Fine Cup.
- **Saudade:** Monorigine brasiliano proveniente dall'area dell'Alto Caparaó. Specialty coffee da 84 punti, indicato per moka ed espresso. Profilo morbido e vellutato, con note di zucchero di canna e caramello.
- **Jebena:** Specialty coffee da 86 punti, naturale, tostato chiaro. Pensato per estrazioni in filtro. Sentori di frutta matura, cioccolato e frutto della passione.
- **Libertad:** Monorigine specialty da 87 punti, proveniente dal Nicaragua e coltivato ad alte quote. Adatto a estrazioni in filtro. Profilo aromatico con note di caramello e liquirizia.
- **Drip Bag:** Monodosi per estrazione filtro, pensate per chi non ha attrezzatura o si avvicina per la prima volta a questo metodo. Una soluzione pratica e accessibile, utilizzata soprattutto fuori casa e in ufficio.
- **Corsi per coffee lovers:** Incontri informali e interattivi della durata di circa due ore. Durante i corsi si entra in contatto diretto con il caffè: tostatura dal vivo, analisi sensoriale, cupping, assaggio guidato ed estrazioni con diversi metodi. Un'esperienza pensata per appassionati curiosi.

IL TARGET

B2C

Il pubblico di Eva è trasversale, con un'età compresa tra i 25 e i 60 anni.

Include persone che si avvicinano per la prima volta al mondo dei caffè artigianali, attratte da un approccio semplice, supporto concreto e contenuti digitali che guidano passo dopo passo nella preparazione, senza giudizio.

Oltre che con i **neofiti**, Eva dialoga con **consumatori consapevoli** tra i 50 e i 60 anni, interessati ad artigianalità, affidabilità e relazione diretta e **home baristi** tra i 25 e i 45 anni, già esperti, attenti alla qualità, alla tracciabilità e agli aspetti tecnici della tostatura.

B2B

Nel B2B Eva si rivolge a realtà di somministrazione alternativa, come B&B, hotel di fascia alta, bar orientati allo specialty, locali dedicati al brunch e servizi di catering, in particolare legati a progetti di cucina vegetale e contemporanea.

CITAZIONI

“Volevamo creare un luogo in cui chiunque potesse sentirsi a proprio agio davanti a una tazza di caffè.”

“Abbiamo scelto di raccontare il caffè con un linguaggio semplice, perché la qualità non ha bisogno di essere complicata per essere compresa.”

“Preferiamo avere pochi caffè in rotazione stagionale: così possiamo seguirli davvero e raccontarli con chiarezza, senza la necessità di riempire un catalogo.”

“Per noi lo specialty è anche accoglienza: un linguaggio semplice, diretto, senza rinunciare alla qualità.”

“I social sono per noi un'estensione della torrefazione: un luogo in cui raccontiamo il caffè in modo diretto e informale.”

FOUNDERS

THOMAS

Proviene dal mondo dello sviluppo software e delle startup. In Eva segue le attività di tostatura e il controllo del processo produttivo, occupandosi dell'analisi dei profili e del monitoraggio della qualità.

Cortilia-Cuebiq-Audiencerate

PIERA

Ha un background nel category management in food start-up e in aziende strutturate.

In Eva si occupa della selezione dei prodotti, della relazione con i clienti e della comunicazione.

Cortilia-Macai-Gorillas-johnson & johnson-Esselunga

info@evacaffe.it

eva.caffe@pec.it

+39 3397629737

+39 3271564140

[@eva_caffe](#)

www.evacaffe.it