Caffè Moak alla convention Le Soste di Ulisse

degustazione-moak-2075d771

Caffè Moak partner de Le Soste di Ulisse al convegno “La Sicilia è un continente”, l'evento che si è tenuto domenica 20 e lunedì 21 novembre a Villa Igiea a Palermo. Alla convention siciliana, che ha visto i migliori chef internazionali protagonisti con le loro interpretazioni culinarie, Caffè Moak ha presentato la linea di Monorigini, una selezione di speciality coffee delle più pregiate qualità di Arabica al mondo.

Moak ha seguito fin da principio la strada dell’innovazione coniugata a una produzione di tipo artigianale, credendo fermamente in questo modello d’impresa e nel valore culturale che pone sempre l’attenzione alle persone e al loro ambiente. Per questo, convinta e consapevole di questa idea, parla direttamente con i piccoli produttori dei Paesi equatoriali, visita le loro piantagioni, terre incontaminate e libere da pesticidi. In questi luoghi, dove le piante sono pure, Moak ha selezionato le migliori qualità di caffè, dando vita alla nuova gamma di monorigini. Per rispettare le loro proprietà e garantirne la freschezza, ogni qualità viene tostata singolarmente con metodo artigianale nella Petroncini da 15 kg, la prima tostatrice acquistata da Giovanni Spadola nel 1967, di nuovo in funzione per rendere omaggio alle “origini”.

Domenica 20 e lunedì 21, Marco Poidomani - trainer di Moak People Training e AST – ha fatto degustare tre monorigini: l'Old Kent, caffè indiano che ha appena ricevuto la Medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting 2016 - il più grande concorso internazionale di caffè- ; l'Orquidea, un Arabica Catuai, proveniente dalla splendida terra del Costa Rica, dove la raccolta a mano e le tecniche di lavorazione fanno di questo monorigine uno dei caffè più raffinati al mondo e il Remera, un pregiato Arabica Bourbon degli altopiani ruandesi.

marco-poidomaniI tre speciality coffee sono stati estratti, oltre che con metodo espresso, con altri tipi di estrazione, tra cui il Chemex e il Syphon. *“Le abitudini del consumatore* – spiega **Marco Poidomani** *– stanno cambiando: come per il vino, degustare un caffè vuol dire concedersi nuovi percorsi sensoriali, conoscere la storia e la provenienza del chicco, quali proprietà organolettiche svela al palato una determinata miscela. Ancor più per il caffè monorigine, che necessita di una maggiore*

conoscenza e di tempi più lunghi, dalla produzione, alla tostatura, all'estrazione in tazza, ma che dona ai veri cultori del caffè un gusto e un aroma unici".

Il caffè, quindi, non solo espresso al bar, preso al volo o durante una pausa, ma anche ingrediente di un piatto gourmet e bevanda che chiude un pasto. Per questo sempre più chef trattano il caffè come elemento importante nella presentazione e nella ritualità del fine pasto. Uno strumento per avvicinarlo alla conoscenza e quindi aiutarlo nella scelta, è la "carta dei caffè", che Moak da anni propone con un ventaglio di diverse miscele. *"A queste* – conclude Poidomani – *si possono abbinare infusioni di caffè monorigine, con caratteristiche di altissimo livello e da gustare più lentamente".*

"La partnership con Le Soste di Ulisse – dice **Annalisa Spadola**, direttore marketing di Caffè Moak – *è stato un ulteriore pretesto per parlare non solo di bellezza e arte culinaria, ma anche per affrontare e condividere con responsabilità, in veste di azienda siciliana, temi importanti come quelli legati al territorio, al suo futuro in materia di turismo e di valorizzazione delle eccellenze".*

www.caffemoak.com