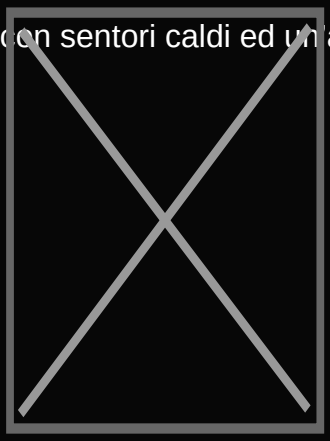
La linea Bio di Mokarico, uno spazio “verde” nel cuore di HOST

mok-5bdce705

Nutrirsi di cibo o bevande biologiche significa rispettare e tutelare le zone in cui la materia prima viene coltivata e trasformata. L’agricoltura biologica non solo libera i terreni dallo stress dato dall’uso di concimi chimici o a cicli di produzione accelerati, ma li rispetta in tutte le loro fasi, valorizzandone le peculiarità. Decidere di creare una linea organica anche nel caffè, significa abbracciare e condividere questa filosofia volta il più possibile, alla ricerca dei sapori autentici e genuini.

Questo è il pensiero con il quale Mokarico ha deciso di produrre, già nel lontano 2003, la Linea Bio che a partire da HOST 2017, si arricchirà di un nuovo prodotto. Si chiama BIO2 ed è un blend di Brasile naturale. Questa speciale miscela, è stata studiata per andare incontro ad una clientela attenta e amante della tradizione. Grazie all’uso della varietà Brasile, il risultato in tazza è corposo e rotondo, con sentori caldi ed un’acidità gradevole.



In occasione di HOST - 40’ hospitality exhibition, il prossimo Ottobre, Mokarico accoglierà i visitatori in un ambiente marcatamente “organic”, proprio per esaltare questa grande novità e tendenza aziendale. Qui, oltre ad assaggiare le nuove miscele, sarà possibile addentrarsi nel mondo del caffè con educational dedicati. Lo spazio, curato dall’architetto Alessandro Moradei, sarà tutto da scoprire e, a momenti di piacere, seguiranno a momenti di formazione secondo un preciso programma.

Nei giorni 21-22-23 Ottobre Tommaso Bongini e Simone Guidi, coffee specialists di Mokarico, organizzeranno delle sessioni di cupping: particolare metodo di assaggio dei caffè, universalmente riconosciuto come il più attendibile e l'unico in grado di uniformare gli assaggiatori sullo stesso livello di "dialogo" perché replicabile con facilità, senza il bisogno di specifici macchinari. Il caffè viene macinato e infuso il prima possibile con l'acqua calda.

I cupping saranno in tre sessioni distinte, ognuna delle quali con specifiche finalità. Il primo vedrà l'assaggio di caffè brasiliani, specialty e non, portati direttamente dall'esportatore e produttore brasiliano Costa Cafè: un'occasione unica per poter assaggiare caffè di nuovo raccolto provenienti direttamente dall'origine. Il secondo cupping invece propone una formula assolutamente rivoluzionaria: un solo caffè tostato da sette differenti torrefattori italiani; in questo modo si potrà capire come il processo di tostatura sia un aspetto fondamentale per caratterizzare un caffè. Per approfondire l'esperienza formativa l'ultima sessione di cupping seguirà il formato "roast'n cup": grazie ad un sample roaster presente in stand, saranno tostati in diretta dei campioni di caffè crudo, che verranno poi assaggiati nella stessa sessione. In questo modo i presenti potranno comprendere in cosa consiste il primo step lavorativo all'interno di una torrefazione.

Durante le giornate di fiera saranno presentate e degustate alcune delle diverse tipologie di caffè che Mokarico seleziona e importa direttamente. Questa attività commerciale di direct trade sta prendendo sempre più piede tra i torrefattori, in quanto permette di superare il ruolo dei broker e quindi ottenere allo stesso prezzo un caffè sensibilmente migliore a livello qualitativo. Per realizzare questo progetto, Mokarico investe tempo e risorse nella ricerca di caffè sempre migliori, effettuando ripetuti viaggi nei paesi di produzione e creando rapporti diretti con i produttori di caffè.

www.mokarico.com