La start up "Misceliamo", sommelier del caffè

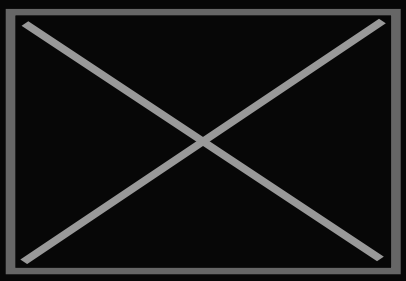
190118-foto-2-misceliamo-795a90cf

La “molla” scatta nel 1996, durante un viaggio in Brasile: la scoperta di avere parenti pugliesi emigrati lì nel dopoguerra che avevano intrapreso un’attività di gestione di una fazenda di caffè Un viaggio in Messico, un paese in cui il caffè si lavora e si produce direttamente ai bordi delle strade, attraverso micro torrefazioni di quartiere. Luoghi magici, all’interno dei quali la lavorazione e la qualità della materia prima sono di livello altissimo e garantiscono miscele dagli aromi unici. Dalla passione alla professione il passo è breve. Nasce così Misceliamo Coffee Emotion, la start up di Pietro Chiarella sull’universo del caffè: prodotto simbolo del Made in Italy e della cultura internazionale

Un laboratorio artigianale che utilizza la tecnologia per affinare la ricerca e migliorare la lavorazione e la tostatura dei caffè, per renderli unici e puri, nel rispetto delle loro proprietà naturali. Un coffee lab che ha l’obiettivo di diffondere la cultura del caffè, promuovere un consumo consapevole e trasformare una routine in un momento unico e coinvolgente. Selezionare, tostare, miscelare, degustare, raccontare i migliori caffè. Questi gli step per rendere il caffè un momento prima di tutto esperenziale.

Così Misceliamo Coffee Emotion diventa una start up gastronomica da sommelier del caffè: partendo dalla sede di Roma, crea percorsi degustativi consigliando le migliori miscele e i perfetti abbinamenti per chi si occupa di ristorazione, accoglienza, caffetteria. Ma anche per i coffee lovers, appassionati del caffè di qualità e delle miscele più variegate.

“Con il caffè ho ritrovato il piacere di riscoprire i gusti e i sapori più autentici di una passione. La manualità, la gioia del lavoro e della scoperta insieme alla condivisione”, racconta **Pietro Chiarella**. *“Ho voluto trasmettere queste emozioni agli altri, attraverso la mia esperienza e le mie ricerche. Definisco il mio concept una enoteca del caffè: proprio come un sommelier, guido il cliente nella scelta dei differenti caffè e nella sua esperienza di degustazione, raccontando le caratteristiche aromatiche e le singolarità di ogni caffè ma anche la storia e le curiosità, le preparazioni ed i metodi di coltivazione della bevanda più amata in tutto il mondo”.*

Tante le varietà di caffè che viene proposto in grani o in macinato per espresso, filtri e moka. Ma soprattutto quattro miscele realizzate attraverso una accurata scelta di caffè dal mondo, tostati artigianalmente. Provengono dal Brasile, dalla Colombia, dall'Etiopia, dal Guatemala, dall'Honduras, dalla Tanzania, dall'India, dall' Indonesia.

Particolarità assoluta la pregiata selezione di caffè monorigine: per degustarlo in purezza ed assaporare le caratteristiche proprie della singola provenienza: dall'Etiopia a Cuba, dal Brasile alla Colombia, dal Guatemala all'Honduras alla Tanzania e una linea "Superior" che propone caffè esclusivi, provenienti dal Burundi, per i palati più esigenti

Ogni caffè ha la sua "carta d'identità" per garantire qualità e trasparenza: nel retro di ogni confezione vengono riportati la tipologia, la provenienza, la lavorazione e le caratteristiche principali. Ogni caffè ha un suo percorso, una sua personalità, una sua storia da raccontare. Ogni caffè può diventare evento, emozione, scoperta.