A TriesteEspresso Expo Sandalj presenta la sua nuova veste

caffe-sandalj-a4ce376b

Una carrellata di novità, tra lotti inediti, degustazioni, incontri a tema, ma anche un logo nuovo di zecca, tra gli appuntamenti in scaletta della **Sandalj Trading Company** (hall 27 - stand 2) in questa nona edizione di **TriesteEspresso Expo**, la fiera internazionale biennale sulla filiera del caffè espresso rivolta agli operatori del settore.

Restyling del logo tra valori storici e innovazione - Tradizione in armonia con dinamicità. Questa la trama del tessuto di un'azienda da oltre settant'anni punto di riferimento nel mondo del caffè di alta qualità. La Sandalj Trading Company Spa sceglie l'atteso rendez-vous con TriesteEspresso Expo 2018 – dal 25 al 27 ottobre - per svelare e condividere il nuovo logo, invitando clienti e amici a brindare giovedì 25 alle 17, alla presentazione della nuova veste grafica. Il progetto è stato curato dallo studio di design +Fortuna di Paola Fortuna, che illustrerà assieme al management dell'azienda le dinamiche di rebranding del marchio. "Questo calibrato restyling rappresenta una ventata di freschezza coerente con l'attuale modus pensandi e operandi dell'azienda, che si traduce nel mantra qualità, ricerca e sostenibilità", sottolinea il presidente dell'azienda, **Enrico Venuti**.

"Siamo molto legati all'inconfondibile logo che per tanti anni ci ha accompagnati in questa nostra avventura – aggiunge **Theresa Sandalj** – un'immagine distintiva che ha reso speciali e riconoscibili i sacchi che consegniamo nel mondo. L'obiettivo era portarlo nel 21mo secolo, rispettandone l'identità storica."

Un caffè … al rum - A proposito di novità, venerdì 26 alle 15, l'assaggio guidato da Edy Bieker dell'etilicamente sensoriale Colombia Barrique Rum Fermentation per un consumatore a caccia di nuove frontiere del gusto. Bieker ne anticipa, per non spoilerarne il debutto, solo alcuni particolari: "La sua complessità aromatica e sensoriale lascia trasparire la certosina mole di lavoro e passione della famiglia Arias". Il caffè cresce a 1400 metri d'altitudine nella regione di Caldas, le ciliegie vengono raccolte a mano, spolpate e i chicchi lavati e fatti asciugare su marquesinas. La magia avviene

quando vengono deposti per circa 3 mesi in barili di legno usati da almeno 8 anni per la tafia del rum. Risultato finale, un caffè con l'aroma e il gusto inconfondibile del rum.

Appuntamenti con l'eccellenza multisensoriale - Assaggi "sciropposi" venerdì alle 16.30 per mano di Michele "Winnie" Rolandi, che ci delizia con le sue creazioni al caffè mixate con gli sciroppi naturali 1883 Routin. Dieci i caffè, tra mono origini, miscele e decaffeinati, proposti in degustazione all day long da giovedì a sabato allo stand Sandalj. La new entry nella linea Arabica, il Costa Rica SHB Tarrazú La Pastora, che all'assaggio in tazza sprigiona note di arancia bionda e miele grezzo di agrumi, e un inaspettato retrogusto speziato. Il Brazil Cerrado Dulce con le classiche note di malto e cioccolato, mentre chi ama il caffè ma un po' meno la caffeina, potrà assaporare la miscela decaffeinata ad acqua di Arabica brasiliani naturali, Sandalj Swiss Water Decaf. In assaggio anche due classiche Sandalj Blends: la storica Caruso, 100% Arabica ideata nel lontano 1993 e pioniera delle 16 miscele attuali, e la Scarlatti, di corposità tenace e ghiotte note di marzapane, un must per uno strabiliante cappuccino.

Sulle le orme della tracciabilità - La linea Traceability Project continua a offrire microlotti di altissima qualità, frutto di un meticoloso impegno dei produttori nei paesi d'origine. Da provare il El Salvador Honey Red Bourbon della Finca San Joaquin, un caffè dolce e amabile come una golosa gelatina di frutta. Non da meno il floreale Ethiopia Washed Yirgacheffe Gr.1 Meteku Shentu con note di gelsomino e rosa, il Guatemala SHB Washed Huehuetenango Finca Los Laureles dalle montagne Cuchumatanes, dal deciso retrogusto di uva passa, e il Colombia Castillo Finca El Porvenir con accenti di mirtillo rosso e fragoline di bosco.

Per rinfrescare il palato tra un espresso e l'altro, allo stand Sandalj tutti i giorni le saporite granite realizzate con gli sciroppi **1883 Routin**. Tenete d'occhio la pagina Facebook dell'azienda: sarà possibile votare i gusti delle granite che vorreste degustare!

Degustazione in partnership con Fairtrade Italia - Imperdibile la degustazione di sabato mattina alle 11 del caffè certificato Fairtrade-Biologico Nicaragua Washed San Juan del Rio Coco. Guidati dagli esperti della qualità Sandalj e da Giulia Camparsi di Fairtrade Italia, i partecipanti avranno modo di immergersi nelle due caratteristiche sensoriali e territoriali, e scoprire di più sulla certificazione Fairtrade. L'evento è a numero chiuso, per prenotazioni scrivere a g.camparsi@fairtrade.it.