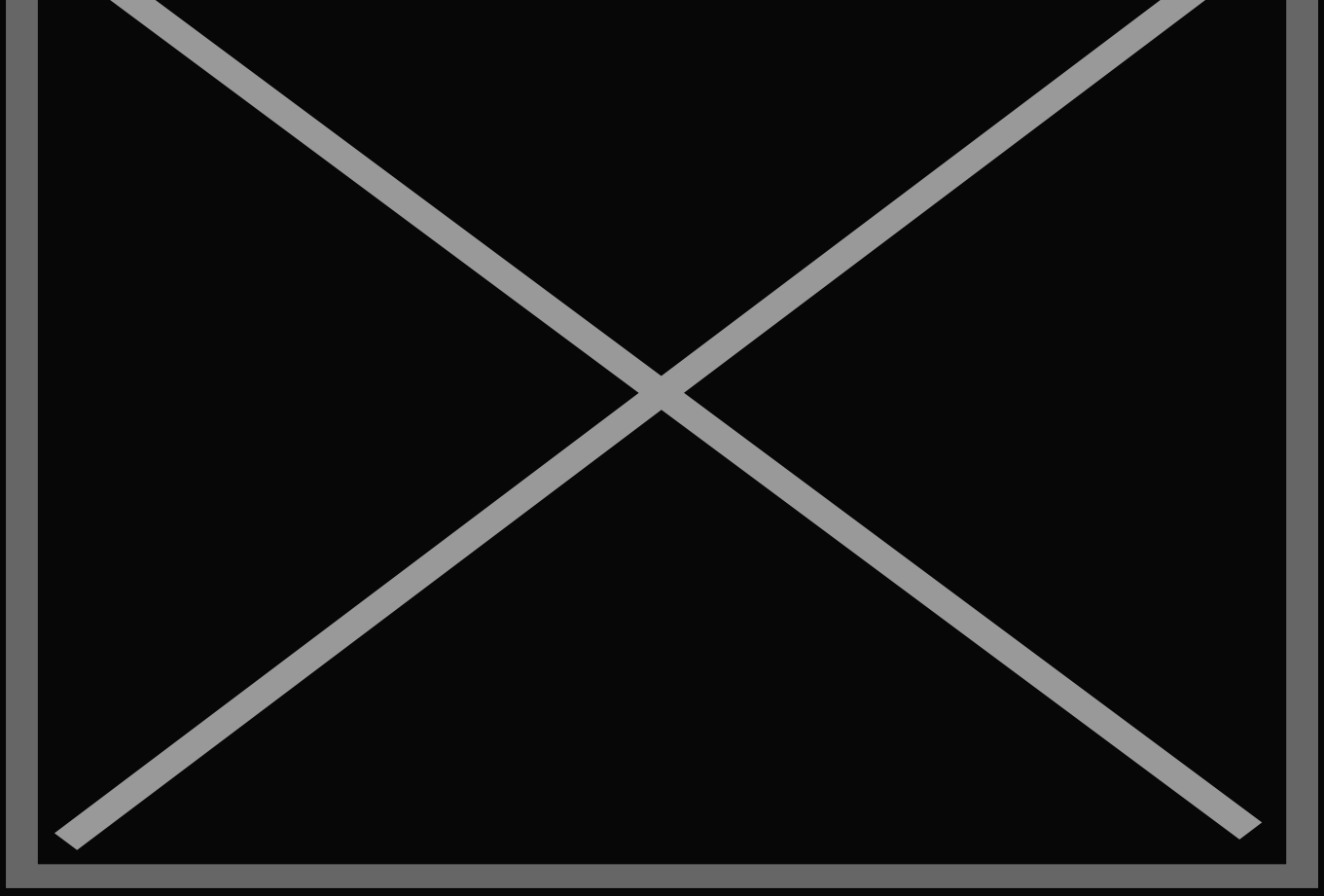
Sentori di cioccolato al mandarino nel Chacoeira da Grama, nuovo certificato CSC

piantagione-brasile-279e2ddc

Quando si pensa al caffè in Brasile subito vengono alla mente immagini di piantagioni immense e pianeggianti. CSC – Caffè Speciali Certificati, come sempre alla ricerca di caffè di alto livello che si possano inserire a pieno diritto tra gli specialty, ha individuato zone di produzione inserite in un ambiente naturale ben diverso. Come la fazenda Cachoeira da Grama, che sorge nell'Alta Mogiana, all'interno dello stato di San Paolo nel Sud-Est del Brasile, situata nella Vale da Grama che termina alle pendici di un antico vulcano: qui tutte le attività vengono eseguite a mano per elevare la qualità del prodotto in un contesto in cui la conformazione del terreno non permette l'utilizzo di apparecchiature. Da questa fazenda viene il nuovo caffè che dopo due anni di test ha meritato la certificazione CSC: il Chachoeira da Grama, che unisce alla tipica "rotondità" dei caffè brasiliani sentori insoliti di cioccolato al mandarino candito con una dolcezza inaspettata, che si protrae nel retrogusto con note di zucchero di canna. Un caffè perfetto da gustare in purezza a colazione, abbinato a pasticceria e anche unito al latte; è anche ideale per realizzare eccellenti miscele.

"Abbiamo visitato la Fazenda Cachoeira da Grama per la prima volta nel 2000, poi di nuovo nel 2012, 2013 e 2017 – racconta **Enrico Meschini**, presidente di CSC -. *Durante quest'ultima visita abbiamo assaggiato e selezionato questo eccezionale caffè lavato, frutto di una piccola produzione che abbiamo chiesto di ampliare per noi. Abbiamo particolarmente gradito la particolarità di unire alcune caratteristiche dei caffè brasiliani come dolcezza e corposità, a un'acidità evidente ma non così pronunciata da diventarne la caratteristica predominante. Le prove hanno interessato due raccolti, in cui si sono perfezionate le tecniche di lavorazione al fine di ottenere le caratteristiche desiderate. Il terzo raccolto ha centrato l'obiettivo ed è entrato a pieno titolo tra i caffè certificati CSC; le sue caratteristiche ne fanno uno specialty di alto livello".*



La fazenda Cachoeira da Grama si estende su 417 ettari, di cui 165 dedicati al caffè coltivato tra 1100 e 1250 metri e appartiene alla famiglia Carvalho Dias dal 1890: vi si coltiva la varietà Bourbon, uno degli arabica più apprezzati al mondo per la sua eccellente qualità in tazza. L’attività oggi è gestita da Gabriel de Carvalho Dias, nipote del proprietario e agronomo di spicco, inoltre dal 2016 l’azienda è amministrata da Bourbon Specialty Coffee. Come sempre, Caffè Speciali Certificati considera, accanto alla qualità del caffè, il rispetto di chi lo lavora e dell’ambiente. La maggior parte dei lavoratori è ospitata sul posto e la farm offre anche una scuola. Una piccola centrale idroelettrica sopperisce ai bisogni della lavorazione del caffè; inoltre le acque reflue sono trattate per evitare l’inquinamento del torrente che attraversa la fattoria; è inoltre attivo un programma di messa a dimora di piante al fine di popolare le terre con specie native.