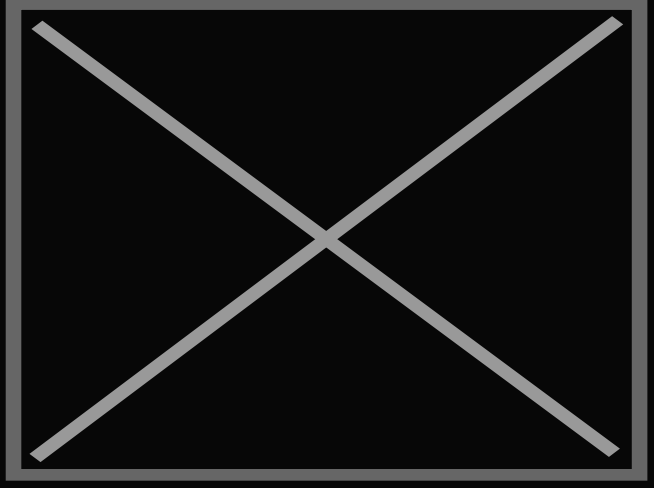
Thogarihunkal Estate, lo specialty coffee indiano proposto da Ditta Artigianale

prodotto-india-thogarihunkal-estate-uno-1080x-54078ff4

Thogarihunkal Estate è la varietà proposta questo mese dalla torrefazione fiorentina Ditta Artigianale, coltivata nello Stato del Karnataka a Chikmagalur seguendo tecniche che rispettano l'ambiente e l'ecosistema.

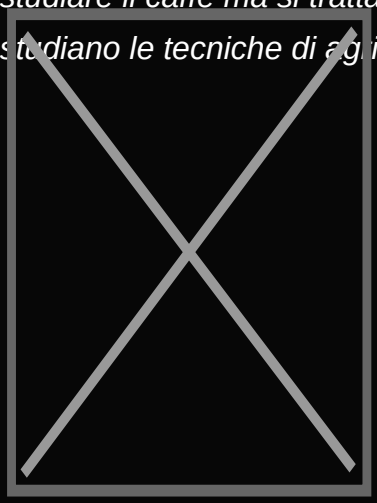
La storia della Thogarihunkal Estate ha inizio nel 1857 sulle pendici delle Giries esterne di Ghat occidentale, in una regione del Karnataka a Chikmagalur, in India. Il caffè di questa zona, situata in un punto caldo di biodiversità, si contraddistingue per **l'intensità del suo sapore, che viene fortemente determinato dall'ambiente circostante**. Gli agricoltori utilizzano un sistema di coltivazione misto che segue metodi di biologici ed ecologici, con l'obiettivo di preservare la ricchezza del suolo. Grazie all'alta qualità dei chicchi, la tenuta ha ottenuto negli anni più riconoscimenti nell'ambito del Flavor of India Fine Cup.

Durante l'incontro con Ditta Artigianale, **T B Nagesh** si esprime sul mondo del caffè: *"Penso che il futuro del settore caffeicolo stia nel massimizzare la sua sostenibilità in ogni ambito dei processi di produzione. È molto importante quindi coltivare nel rispetto dell'ambiente, dell'ecosistema, degli animali. Prendersi cura del nostro pianeta e migliorare la qualità di questo lavoro è una responsabilità che riguarda tutti".*



“Quest’anno il raccolto non va molto bene a causa del clima. I cambiamenti in proposito hanno influito molto nella stagione del raccolto. Ci sono stati dei segnali molto negativi, specialmente nei mesi di novembre e dicembre perché non ha piovuto come di solito — racconta ancora Nagesh. *La mancanza di acqua ha danneggiato le piante che di conseguenza abbiamo dovuto curare con attenzione manualmente. Queste piogge sporadiche non permettono la normale crescita delle coltivazioni; seccando perdono i frutti prima della maturazione completa e se questi non vengono raccolti entro qualche giorno, non si possono recuperare, sono persi”.*

Sull’accesso agli studi sul caffè aggiunge: *“Qua purtroppo non esistono scuole professionali dove poter fare pratica in questo settore; ci sono tanti locali dove consumare caffè ma non ci sono modalità* ***per imparare o approfondire direttamente sul prodotto****. Esistono comunque delle alternative per studiare il caffè ma si tratta di corsi universitari con base scientifica. Inoltre ci sono poche persone che studiano le tecniche di agricoltura, la maggior parte è interessata alle attività della torrefazione”.*



“Il caffè che produciamo è un caffè singola origine e proviene tutto dalla stessa area geografica. Abbiamo la qualità shade-grown coffee, ottenuta ***con il metodo tradizionale di coltivazione del caffè****, che impiega pochi o nessun fertilizzante chimico e la sundried coffee, processo che consiste nell’essiccare i chicchi di caffè al sole coltivandoli in modo sostenibile. Il loro*

sapore ***ha un’intensità unica grazie alla biodiversità in cui crescono le piante e alle tecniche che impieghiamo per coltivarle****. Il mio sogno è quello di realizzare un ‘green coffee’ e un punto di vendita diretta”*.