Caffèlab, sostenibilità e miscele personalizzate per blend su misura

caffelab1-7c01cf0b

Nato nel 2015, Caffèlab è un laboratorio online del caffè, che unisce persone con diverse competenze, differenti passati, e una passione comune: il caffè di qualità.

Un sito giovane e dinamico in grado di soddisfare il coffee lover e il professionista con miscele e singole origini, macchine, accessori, libri e, da poco, la nuova sezione **ExtraLAB** che propone cioccolato fondente prodotto con cacao Criollo dell'Amazzonia peruviana e infusi naturali; ogni prodotto è lavorato con la massima attenzione, in armonia con la natura e reso speciale grazie a particolari proprietà organolettiche e nutrizionali.



Robert Brinck, italo/olandese tostatore & coffee expert consultant e **Simone Celli**, barista trainer di Espresso Academy & coffee expert consultant, si occupano della ricerca, selezione e tostatura di specialty coffee, sempre più apprezzati al bar come

a casa. **Le nuove confezioni non passano certo inosservate**, con il fondo bianco per i caffè di piantagione e nero per le miscele, sulle quali spiccano i colori vivaci di rami con foglie verdi e drupe rosse; sul fronte l'etichetta riporta l'origine e note sintetiche sul caffè; il retro parla del progetto Caffèlab (che fa capo alla torrefazione Mokaflor di Firenze) e invita a visitare il sito e ricercare le informazioni sulla provenienza, la lavorazione e le caratteristiche del prodotto in tazza, attraverso un **QR Code**.

Tra gli specialty di Caffèlab, cinque hanno un bollino rosa in etichetta: El Salvador Volcano, Colombia San Alberto, Rwanda Nova Cafe Des Mamas, Myanmar The Lady e Rwanda Nova Café Des Mamas. I bollini rosa sono importanti: sono i caffè **coltivati da mani femminili** e certificati Women in Coffee Project.



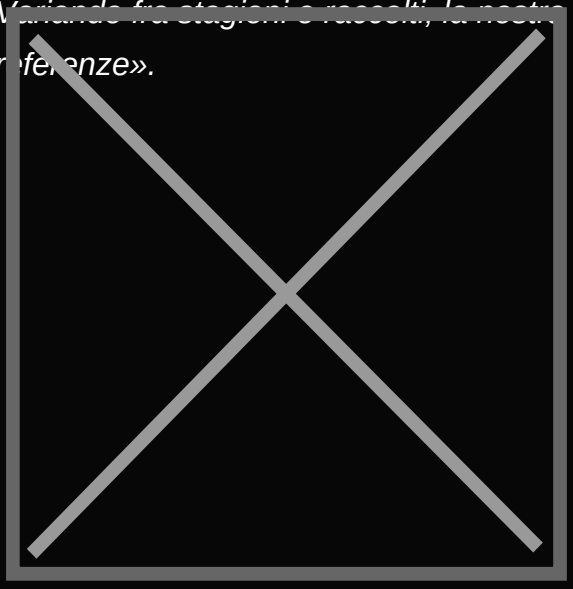
Dalla parte delle donne

Un'importante novità che Caffèlab sostiene con convinzione è la fondazione di IWCA (International Women's Coffee Alliance) Italia, il chapter italiano dell'Associazione internazionale fondata nel 2003. *«Il suo obiettivo* - spiega **Eleonora Bernini**, export e marketing manager di Mokaflor-Caffèlab - *è supportare l'empowerment, ovvero la conquista della consapevolezza di sé, delle proprie potenzialità e del proprio agire da parte delle donne lungo tutta la catena del caffè, con focus principale sui Paesi produttori. Vogliamo dare risalto e spazio alle piantagioni condotte da donne e ai loro caffè e sostenere i progetti al femminile da un punto di vista culturale, sociale, economico e lavorativo. Siamo fiere di essere tra i sette soci fondatori di una realtà che vuole* ***contribuire alla divulgazione della***

conoscenza del caffè di qualità *e aiutare le donne lungo tutta la sua filiera: anche in Italia la figura femminile è esclusa da alcuni ruoli e in generale non è considerata e valutata come meriterebbe. Da parte nostra offriremo alle iscritte i corsi di Espresso Academy a un prezzo scontato. Per ora la cosa più importante è fare crescere la base delle iscritte».*

Sostenibilità

«La nostra offerta è molto vasta e il nostro impegno è di focalizzarci sempre più su caffè ai quali si accompagnano progetti di sostenibilità sociale e ambientale. Ne è un esempio la permacoltura, un processo integrato che mira a ripristinare l'equilibrio dei sistemi alla base della vita, dando come risultato un ambiente sostenibile ed equilibrato: il nostro Perù coltivato nella regione di Oxapampa è coltivato senza l'utilizzo di erbicidi né pesticidi - afferma **Bianca Bernini**, project e marketing manager di Caffèlab. *Cerchiamo anche progetti di agricoltura sperimentale e nuove lavorazioni, come fermentazioni anaerobiche e doppie fermentazioni. Questa ricerca continua ci distingue e raccoglie attorno a noi un crescente consenso, sia in Italia sia all'estero, con importanti incrementi del fatturato. Variando fra stagioni e raccolti, la nostra proposta tra specialty e monorigini supera sempre le 25 referenze».*



Caffè personalizzato fai-da-te

Caffèlab ospita alla sezione Caffè personalizzato un **"configuratore di caffè"**, ovvero un programma con cui qualsiasi visitatore può realizzare una o più miscele personalizzate, diventando chef della propria tazza: è un**'esperienza che piace e di nuovo un elemento che permette anche ai locali di distinguersi**.

Chi lo utilizza ha sua disposizione diverse opzioni, a cominciare dal tipo di prodotto (grani o macinato), per proseguire con la modalità di estrazione (filtro oppure moka/espresso) passando quindi ad origini

di alto livello: le seleziona e, aumentando o diminuendo la loro percentuale in miscela, va a “costruire” il **profilo su misura** per le proprie esigenze a livello di gusto (principalmente dolcezza, acidità e amaro, che sono perfetti se bilanciati) e flavor (le note aromatiche, fondamentali quando si parla di caffè specialty). Il cammino si conclude con la scelta del nome della miscela che sarà protagonista del suo pack, il classico sacchetto da 250 grammi “firmato” Caffèlab.

«Sui giornali si parla molto dell’aumento del prezzo della tazzina e del riscontro negativo che incontra da parte dei consumatori - riprende Bianca Bernini. *Da parte nostra abbiamo realizzato un sondaggio per sapere cosa i clienti - composti per lo più da 30-50enni open mind, viaggiatori e in cerca di qualcosa di nuovo - ricercano in un caffè specialty. I risultati vedono al primo posto le note aromatiche e al secondo la sostenibilità sia ambientale sia sociale. Il fattore prezzo segue da lontano e non ha mai costituito un problema a fronte di un prodotto buono, diverso e che ha alle spalle* ***rispetto per l’ambiente*** *e per chi coltiva e lavora il caffè».*

Si presenta decisamente **vasta e completa** anche la proposta di Caffèlab di accessori, attrezzature e apparecchiature che soddisfano sia il coffee lover sia il professionista, e spaziano da lattiere a prodotti per la pulizia, da strumenti per le estrazioni a filtro a piccole apparecchiature; nuovamente, ogni referenza è presentata in modo chiaro ed efficace.