Abbiamo provato Paraiso, la nuova monorigine di 1895 by Lavazza, da Horto

20240723172032paraisoindex-8acf6bc8

Note di vaniglia e mango, modulate in modo diverso a seconda dell'estrazione. Un **metodo di lavorazione particolare**, dovuto da una doppia fermentazione anaerobica durante la fase di lavaggio che dona al tutto una bella dolcezza. Stiamo parlando di **Paraiso**, la nuova proposta di 1895 Coffee Designers by Lavazza.

L'abbiamo provata **in anteprima da** Horto, ristorante sul tetto del TheMedelan in centro a Milano che **ha già guadagnato una stella e la stella verde Michelin**. In quattro estrazioni diverse. E si è rivelato un **caffè estremamente versatile** perché è riuscito a mantenere le sue caratteristiche, modulate, in ognuna delle estrazioni: Chemex, Cold Brew, moka ed espresso.

Vince, a nostro avviso, il **Cold Brew**, che esalta al meglio le note dolci e fruttate. Paraiso proviene dalla Finca El Parai?so di Diego Bermudez nella valle del Cauca, **è una Coffea Arabica varietà Castillo** che cresce a 1900 metri slm nella regione andina della Colombia.

«È una piantagione che ben conosciamo perché da lì proviene anche una nostra altra monorigine, il Calima, un caffè che cattura con sentori di lychee – ha spiegato **Stefania Zecchi**, coffelier di 1895 Coffee Designers by Lavazza - . *Viene **raccolto a mano**, la maggior parte dei consumatori non lo sa, in modo da selezionare solo i frutti sono a piena maturazione. L'obiettivo della fermentazione doppia e controllata è caratterizzare già in piantagione il profilo organolettico dei chicchi verdi»*.
La monorigine è stata servita con un'estrazione a freddo con acqua e ghiaccio microfiltrato, una goccia al secondo per circa sei ore, con il caffè macinato grossolanamente. Si ottiene così **una bevanda pulita e limpida**, **con note di vaniglia, frutta matura e in particolare mango**. *«Con 1895 vogliamo fare questo: selezionare i migliori caffè, presentati nelle migliori location condividendo la degustazione come una esperienza»* conclude Zecchi.

COME VIENE USATA DA HORTO

Fin dall’apertura, Horto propone gli specialty di 1895: il Cocoa Reloaded in estrazione espresso, e in Cold Brew ora ci sarà **Paraiso che va a sostituire il Calima**. La proposta per la prima colazione è a cura del giovane Pastry Chef **Matteo Teolato**. Come nel ristorante, Teolato segue la filosofia dell'Ora Etica, che privilegia la collaborazione con produttori locali situati a non più di un'ora dal centro di Milano. Il menu della prima colazione di Horto, che è à la carte con una serie di proposte dolci e salate e si rivolge in particolare alla clientela business della zona, si distingue per la sua **attenzione alla sostenibilita? e alla massima riduzione degli sprechi.**