Sol de Yungas, la nuova special edition per i partner di 1895 Coffee Designers by Lavazza

20250516124044lavazza1895-lanciosoldeyungas002-612149e8

Un caffè monorigine limitato dalla regione delle Yungas in Bolivia, con un'aroma di frutta dolce e agrumi con note di frutti di bosco e mandarino. Si chiama **Sol de Yungas la nuova special edition disponibile unicamente per i partner di 1895 Coffee Designers by Lavazza** che incarna i principi della single origin boliviana, coltivata nel cuore dei Yungas dalla famiglia Rodríguez.

La **famiglia Rodríguez**, pioniera del caffè specialty boliviano, ha ridefinito il panorama del caffè del paese unendo le tradizioni artigianali con metodi scientifici all'avanguardia. La loro attività è iniziata con Agricafe, una rete di 12 fattorie in cui si sono stati pionieri nella coltivazione del caffè anche attraverso l'utilizzo di tecniche sperimentali, per arrivare nel 2014, a lanciare Sol de la Mañana. Un programma di iniziative che fornisce agli agricoltori locali conoscenze in agronomia, lavorazione e sostenibilità, riuscendo ad evitare il declino della produzione di caffè e garantire un futuro prospero per la cultura del caffè boliviano.

LA PRODUZIONE

Dalla raccolta alla tazza, Sol de Yungas segue un processo che inizia con la raccolta a mano delle ciliegie, pesate e inizialmente essiccate su letti africani rialzati, dove vengono girate con cura ogni ora per un processo di essiccazione uniforme. Dopo una settimana, i chicchi subiscono **un processo definito "Coco Natural"**, un metodo rivoluzionario, studiato dai Rodríguez: utilizzando una macchina per l'essiccazione del cacao, il caffè viene essiccato lentamente, dopo l'ossidazione al sole, trascorrendo 35 ore in grandi vasche di acciaio a una temperatura controllata di non più di 40°C. Ogni 30 minuti, il caffè viene girato per garantire uniformità.

Questo processo di essiccazione lento e intenzionale consente di estrarre note che evolvono magnificamente mentre il caffè si raffredda. Una volta essiccati, **i chicchi vengono inviati a La Luna, il moderno impianto di lavorazione secca di Agricafe a La Paz**. Qui, vengono decorticati e

accuratamente selezionati, sia da macchinari avanzati che a mano, sotto luce UV e naturale. Ogni passaggio, dalla fattoria al mulino, è eseguito con precisione per garantire la massima qualità.

LA PARTNERSHIP CON CERESIO 7

Per presentare la nuova release Lavazza ha scelto di dare vita a un'esperienza sensoriale immersiva che ha unito la cura e la ricerca dell'alta ristorazione con la passione per gli specialty coffee. A pensarci un menu studiato per l'occasione dagli **Chef di Ceresio 7, Elio Sironi e Alberto Airaghi.** Ad accompagnare il menu, un'esperienza di degustazione del rituale del caffè condotta dalla **coffelier Stefania Zecchi**, del progetto 1895 Coffee Designers by Lavazza, in grado di condurre gli ospiti in un viaggio esperienziale nel mondo dei caffè di eccellenza.

Il menu prevede Chemex e Toast di Avocado con Salmone Marinato, shiso e aceto balsamico. A seguire, Cold Brew e Carpaccio di Ricciola. Infine, a bordo piscina, verrà servito il "Claire de cafè", drink studiato proprio per l'occasione, in abbinamento con frutta fresca. Inoltre, verrà servito un assaggio di Soraya (Russel Bourbon 10, Appleton 12, caffè espresso, acqua di passion fruit, vaniglia, soia whey) un assaggio del cocktail studiato da Abi El Attaoui, Bar Manager Ceresio 7, in collaborazione con Lavazza che sarà inserito nella cocktail list della location per l'estate.

SCHEDA DEGUSTAZIONE

Chemex e Toast di Avocado con Salmone Marinato

Note Aromatiche del Caffè: Frutta dolce, agrumi, frutti di bosco, mandarino.

Abbinamento Food: Il toast di avocado con salmone marinato, shiso e aceto balsamico.

Descrizione: Le note fruttate e agrumate del Sol de Yungas si sposano perfettamente con la cremosità dell'avocado e la delicatezza del salmone marinato. Il shiso aggiunge un tocco erbaceo che esalta ulteriormente le sfumature aromatiche del caffè, mentre l'aceto balsamico bilancia la dolcezza con una leggera acidità.

Cold Brew e Carpaccio di Ricciola

Note Aromatiche del Caffè: Frutta dolce, agrumi, frutti di bosco, mandarino.

Abbinamento Food: Carpaccio di ricciola, mela verde, barbabietola e fumetto di agrumi.

Descrizione: La freschezza della mela verde e degli agrumi nel carpaccio di ricciola si armonizza con le note agrumate del Sol de Yungas. La barbabietola aggiunge una dolcezza terrosa che completa le note fruttate del caffè, creando un abbinamento equilibrato e raffinato.

“Claire de cafè” (Rhum, Lampone, Vaniglia, Soia Whey) in abbinamento con frutta fresca

Note Aromatiche del Caffè: Frutta dolce, agrumi, frutti di bosco, mandarino.

Abbinamento Food: Fragole fresche e frutti di bosco.

Descrizione: La dolcezza naturale delle fragole e dei frutti di bosco esalta le note fruttate del Sol de Yungas. Questo abbinamento semplice ma efficace permette di apprezzare pienamente le sfumature aromatiche del caffè, offrendo un finale perfetto a questa esperienza sensoriale.

Soraya (Russel Bourbon 10, Appleton 12, caffè espresso, acqua di passion fruit, vaniglia, soia whey)

Note Aromatiche del caffè: Frutta dolce, agrumi, frutti di bosco, mandarino.

Abbinamento Food: non è previsto abbinamento food – sarà un assaggio del cocktail che andrà nella cocktail list Ceresio 7.

Descrizione: gustoso, sour e seducente.