CSC lancia Alto Palomar, caffè d'altura tre volte certificato

alto-palomar-c898b6bb

CSC - Caffè Speciali Certificati - amplia la sua offerta con **l’Alto Palomar**, un Arabica proveniente dalla regione di **Chanchamayo, Perù**. Dedicato a chi vuole un caffè eccellente e poco conosciuto, si caratterizza per il gusto particolare, con **note di miele e mandorle tostate e una gradevole acidità**; nel retrogusto è percepibile il tabacco dolce. Piacevolissimo estratto in modalità espresso, si presenta pieno e gradevole anche in infusione, con un’acidità più accentuata e fresca.

[caption id="attachment_97463" align="alignleft" width="300"]Enrico Meschini Enrico Meschini[/caption]

L’Alto Palomar è **prodotto dalla Cooperativa Agraria Cafetelera Ecologica (CACE) Alto Palomar**, che opera nella provincia di Chanchamayo, nel cuore del Perù amazzonico, e che conta poco più di cento piccoli produttori. Questo **caffè biologico e Fairtrade** cresce all’ombra di piante prevalentemente autoctone tra i 1200 e i 1800 metri in una regione poco conosciuta a causa della difficoltà nel raggiungerla, per il difficile assetto politico negli ’80 e ‘90. “Lo abbiamo scelto per la qualità costante e garantita e per i valori etici, sociali e ambientali che sono alla base della sua produzione”, spiega **Enrico Meschini**, presidente di CSC.

La storia di questa collaborazione sottolinea il legame stretto e la cooperazione attiva che CSC instaura con alcuni dei migliori produttori nei diversi Paesi di coltivazione del caffè. L’esperienza peruviana prende il via con un viaggio esplorativo nel 2009, da cui è nato un progetto di intervento che ha previsto la realizzazione di un laboratorio per l’assaggio in espresso, per il monitoraggio del prodotto. “Nelle terre di origine - continua Meschini - il caffè si assaggia con il cosiddetto **metodo alla brasiliana**, seppure con una tostatura più bruna: una volta macinato grosso, il caffè viene posto in 5-7 tazze in cui si versa acqua bollente; dopo alcuni minuti si effettua l’assaggio. Questo metodo usato a livello internazionale per valutare qualità ed eventuali difetti delle partite di caffè, non permette tuttavia di valutare quale sarà il risultato in tazza con un’estrazione espresso. Per questo abbiamo attrezzato il

laboratorio e **insegnato ai produttori a realizzare un buon espresso** e a giudicarlo secondo criteri standardizzati: questo ci permette di capirci al meglio quando ci confrontiamo sulle caratteristiche del caffè e sugli obiettivi da raggiungere. Siamo molto soddisfatti di questa collaborazione e della qualità raggiunta dal prodotto della cooperativa Alto Palomar: è veramente raro trovare chi produce caffè biologico e Fairtrade di altissimo livello".

Il caffè è **raccolto interamente a mano tra aprile e luglio**, lavato con fermentazione. L'essiccazione viene effettuata in forno a causa delle avverse condizioni atmosferiche durante il periodo della raccolta: una cura che si rispecchia nella personalità piacevole e spiccata che offre nella tazzina di espresso o con estrazioni a filtro. La garanzia di provenienze certe, l'impegno nel sociale, la collaborazione con i farmer e l'alta qualità della materia prima che si riverbera sul prodotto in tazza si riassumono nel **bollino numerato anticontraffazione** che i caffè CSC riportano sulla confezione insieme al **logo della certificazione ISO 22005** che offre la garanzia di tracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera. Un marchio di qualità da ricercare e da offrire con orgoglio.