Mokador, caffè da medaglia d’oro

gmm-gold-medal-8dfbbc3f

Mokador si conferma uno dei migliori caffè sul mercato. A certificarlo ora è la Medaglia d’Oro, tra i più prestigiosi premi a livello mondiale che l’azienda faentina ha visto assegnato ad uno dei propri prodotti di punta dall’International Coffee Tasting Asia, concorso organizzato dall’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, e svoltosi a Taipei.

mokador1Il riconoscimento è arrivato al termine di una competizione tra ottantanove caffè provenienti da dieci Paesi (Canada, Cina, Italia, Giappone, Corea, Malesia, Taiwan, Thailandia, Stati Uniti e Vietnam) e sottoposti all’assaggio di una giuria composta da venti esperti, qualificati a livello internazionale. L’azienda dei fratelli Castellari, Niko e Matteo, ha partecipato alla categoria “miscela made in Italy per la preparazione di espresso” con la sua Gran Miscela Mokador, quella che sul mercato da sempre la distingue dai competitor per essere presente, sempre la stessa, in tutti i bar da Faenza a Parigi, da Dubai a Miami. E l’alloro internazionale (di cui Mokador potrà fregiarsi fino alla prossima edizione del concorso in programma a fine 2016 proprio in Italia) arriva, non per caso, nel bel mezzo del passaggio epocale che sta vedendo l’azienda, nata quasi cinquant’anni fa e cresciuta in Romagna, puntare oggi allo sviluppo del mercato estero, e a raddoppiare l’attuale 20% del fatturato.

«Il premio - spiega **Niko Castellari** - *ci riempie di orgoglio perché, oltre a confermare la certificazione volontaria di prodotto che la Gran Miscela Mokador aveva ricevuto già nel 2001, riconosce la qualità in tutti gli aspetti chiave della nostra filiera produttiva: la tostatura separata di ogni singola origine che compone la miscela, il raffreddamento ad aria, la stagionatura a cui la miscela viene sottoposta prima di essere confezionata, e infine il profilo sensoriale costante»*.

Una vera e propria ricetta messa a punto dal fondatore di Mokador, Domenico Castellari, gelosamente custodita e rispettata fino ai giorni nostri. *«Una ricetta che, in segno di trasparenza, abbiamo voluto portare al centro della nuova campagna pubblicitaria lanciata all’inizio di quest’anno e con cui vogliamo raccontare il lungo viaggio del caffè Mokador, dalla raccolta del crudo fino alle oltre 85 milioni di tazzine servite ogni anno nei bar di venti Paesi nel mondo»*. Sempre con la stessa miscela. Una miscela da Medaglia d’Oro.

www.mokador.it