Sandalj Trading al World of Coffee alla scoperta di Burundi ed Etiopia

coffeebagssandaljtrading-ad82b7be

Appuntamento al **World of Coffee di Dublino** con i caffè proposti dal team **Sandalj** allo stand A19. Il trader di caffè verde, che proprio quest'anno celebra il 70esimo anniversario, propone la riscoperta di intriganti lotti provenienti da **Burundi ed Etiopia**, insieme ad altri classici e a pregiati caffè tracciabili.

A piene mani nel mondo dei caffè di alta qualità, Sandalj Trading Company partecipa all'evento internazionale che, meglio di altri, esprime la **ricerca dell'eccellenza del prodotto**. Dal 23 al 25 giugno il World of Coffee, in edizione dublinese, abbraccia l'intero panorama della Scae (Speciality Coffee Association of Europe), fatto di caffè speciali, studio e nuove tendenze di mercato.

[caption id="attachment_104165" align="alignleft" width="300"](foto Fulvio Eccardi) (foto Fulvio Eccardi)[/caption]

Per l'occasione, allo stand A19 il crudista e trader di caffè offre ai visitatori **una degustazione in Espresso e una selezione dei migliori raccolti dell'anno 2015/2016 in campioni da tostare**. La prima proposta è un grande ritorno: dopo anni di raccolti “fuori parametro”, la Sandalj riscopre il **Burundi Washed AA Bujumbura**, un lotto che colpisce nel segno per l'alto livello di lavorazione e per il profilo in tazza. Arabica, con una predominante varietale Bourbon, le piante sono coltivate a pieno sole nella regione di Bujumbura e i chicchi sono lavorati con il metodo lavato. «In espresso - lo descrive l'esperto assaggiatore **Edy Bieker** (AD responsabile della qualità e della formazione) - rivela note agrumate di limone maturo, alle quali si sommano sentori di mandarino e susine che, nel retrogusto, lasciano spazio a una vena di croccantino alle mandorle». Allo stesso modo, il laboratorio della Sandalj Trading ha riconfermato il livello del Cuba Altura Lavado che, dopo anni di assenza, può finalmente soddisfare la clientela che richiede eccellenza e differenziazione.

Quest'anno l'azienda di Trieste festeggia la ricorrenza dei 70 anni di attività nell'importazione di caffè di alto profilo qualitativo al servizio dei torrefattori di tutto il mondo. Oggi, esattamente come accadeva

nei decenni passati, la passione per l'espresso italiano spinge il team Sandalj a scovare nei paesi produttori una materia prima dalle caratteristiche distintive. Il caffè, come prodotto agricolo, è influenzato da numerose variabili e ogni raccolto si contraddistingue per le sue proprietà uniche. «Ad esempio - racconta Edy Bieker - non è stato facile trovare nuovi raccolti dall'Etiopia e dal Kenya che presentassero a pieno l'aromaticità tipica di quei territori.» Dopo aver respinto diversi campioni di quelle origini, sono finalmente arrivati gli ultimi crop (in gergo, i raccolti del 2015/2016) del **Kenya AA Top**, disponibile anche in modalità filtro per i visitatori dello stand al World of Coffee e **dell'Ethiopia Sidamo gr.2 Top**. Il Sidamo gr. 2 Top proviene dalla regione sud-occidentale dell'Etiopia, denominata SNNPR (Regione delle Nazioni, Nazionalità e Popoli del Sud); cresce in una coltivazione d'ombra a un'altitudine compresa tra i 1.650 a 1.800 metri slm ed è stato raccolto da ottobre a gennaio. Preparato in tazza con il sistema dell'espresso, promette intensi aromi agrumati, addolciti da note fruttate che ricordano l'albicocca. Nel prolungato retrogusto, il palato assapora un gusto floreale con una nota speziata.

Al banco d'assaggio alla fiera di Dublino non mancano altri “classici” come la **Vivaldi Blend** e la **Toscanini Blend**, miscele di caffè a marchio Sandalj, create per differenti esigenze di consumo (come espresso, cappuccino, filtro, cialde e capsule) e pronte per essere tostate. Infine, sono offerti in degustazione due lotti da Colombia ed El Salvador: il primo è un caffè da primato, il **Colombia Finca Hebron**, vincitore nazionale della Cup of Excellence, un circuito di nicchia che premia e mette all'asta i caffè speciality con i migliori punteggi; al suo fianco, il **Salvador Santa Adelaida**, un caffè che fa parte della linea Sandalj Traceability Project e dalla cui piantagione d'origine arrivano tutte le informazioni di tracciabilità.