Alla scoperta del caffè più pregiato con Ditta Artigianale

finca-el-puente-geisha-mokka-42fe503a

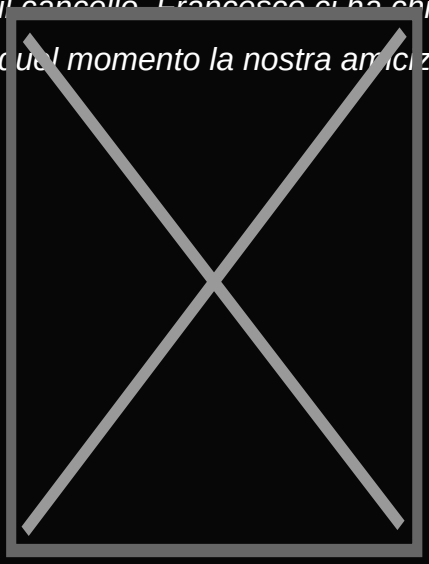
Un viaggio che ha inizio in Honduras, nella Farm Finca El Puente, guidata dalla famiglia Caballero, produttore di caffè specialty preziosi, che vengono lavorati da Ditta Artigianale per finire nelle tazze degli amanti del gusto. La torrefazione guidata da Francesco Sanapo lancia la campagna per scoprire le varietà più pregiate, con una nuova se-lezione di caffè al mese, coltivati da produttori con cui il team di esperti di Ditta Artigianale ha costruito un rapporto diretto di fiducia, disponibili sullo store online www.dittaartigianale.it e presso le caffetterie di Firenze. Immersa nel verde delle terre honduregne, la farm Finca El Puente è gestita con passione da Marysabel e Moises Caballero che coltivano piantagioni di caffè da oltre vent'anni. Dopo quattro anni di collaborazione con Ditta Artigianale, e grazie alla passione per il proprio lavoro, possiamo oggi assaporarne i frutti gustando una bevanda dalla qualità unica.



La straordinaria consistenza del caffè dal gusto semplice, elegante e pulito di Finca El Puente vanta un alto mantenimento della qualità durante l'anno di consumo, simbolo di una meticolosa e corretta lavorazione del prodotto finale. Tre le varietà proposte, che trasportano in un'avvolgente esperienza gustativa delle botaniche più rare e autoctone: "Java", rinomato e dai sentori unici, una selezione di più varietà etiopi; l'apprezzato "Geisha", che con la famiglia Caballero ha raggiunto un punteggio in tazza pari a 91 punti SCA, vincendo la Cup of Excellence nel 2016; "Mokka", dallo Yemen, una tra le varietà più antiche e conosciute nel mondo,

nota per le sue piccole bacche e per la particolare rotondità del chicco originaria. È una mutazione del Typica che viene comunemente coltivata in Brasile e Hawaii.

Dice Marysabel: *“Il modo in cui abbiamo avviato la collaborazione con Ditta Artigianale è un piacevole ricordo: un cliente ci ha detto di portare un suo amico all'hotel dove si trovava Francesco Sanapo in quel momento. Indovinate? L’albergo era chiuso e ci siamo incontrati e conosciuti parlando attraverso il cancello. Francesco ci ha chiesto dei campioni e, dopo averglieli portati, li ha provati in tazza. Da quel momento la nostra amicizia è cresciuta non solo negli affari ma anche a livello affettivo”.*

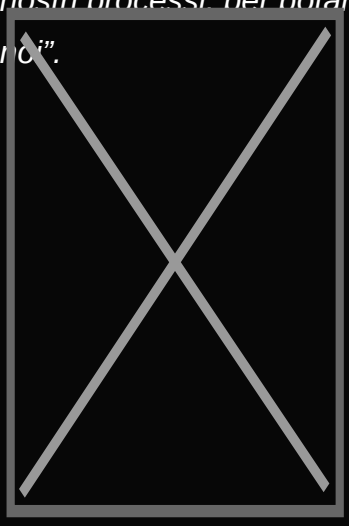


“Insieme a mio marito gestisco la farm — racconta **Marysabel Caballero**— *nel nostro lavoro mettiamo tutta la nostra speranza, il nostro impegno e la nostra passione. Ci concentriamo su ogni singolo dettaglio per farvi assaggiare un caffè straordinario. Vi immaginiamo mentre lo preparate, ne assaporate il gusto: è un caffè fatto con amore, pensando a voi che lo consumerete “.*

Continua Marysabel: *“Ho deciso di diventare una coffee farmer quando ero solo una bambina, sono cresciuta completamente circondata da coltivazioni di caffè, un mondo meraviglioso per me! La radice della mia passione la devo a mia madre: lei fa parte della terza generazione di coltivatori di caffè della famiglia, io della quarta. Mi ha trasmesso l’amore per questo lavoro, per la cura delle piante, dal seme all’albero adulto, per mantenere una farm sana e felice. Mio marito Moises, invece, si è laureato in Economia e ha lavorato per una compagnia di caffè nel reparto contabilità. In Honduras ha iniziato ad acquistare terreni e poi si è innamorato di tutto questo mondo, dalla semina all’esportazione. Abbiamo imparato negli anni che non c'è un se-greto per ottenere una buona qualità del caffè, per noi la qualità è il risultato di un duro lavoro. Ci prendiamo cura di ogni processo fino ad arrivare alla qualità che stiamo cercando, e ancora, non ci fermiamo: ogni anno facciamo le cose meglio, lavoriamo di più, investiamo nella nostra azienda agricola e molino, per avere risultati migliori rispetto allo scorso anno.*

Abbiamo circa 57 varietà diverse di caffè, il nostro raccolto nell'85% è Catuai, ma produciamo in piccole aree anche Java, Geisha, Pacamara, Moka, ecc".

Sulla situazione attuale aggiunge: *"Pensiamo che nessuno possa veramente dire di non essere stato colpito in qualche modo dalla pandemia. Per noi è stato come sopravvivere di fronte all'incertezza. La pandemia ci ha portato cambiamenti che abbiamo colto come opportunità per migliorarci, migliorare i nostri processi, per notare alcune aree e prenderci cura di noi stessi e delle persone che lavorano con noi".*



Sulla percezione del caffè dice: *"In termini commerciali il caffè è molto sottovalutato, ma quando parliamo di Specialty Coffee il discorso cambia, pensiamo che il prezzo sia equo sia per noi come produttori che per i clienti. Bisogna puntare sull'educazione e sulla diffusione della cultura nel mondo del caffè: è un argomento di cui non si parla mai abbastanza. Tra produttori, torrefattori e consumatore finale c'è un'enorme distanza: dobbiamo sempre sforzarci per far comprendere la differenza tra i caffè commerciali e gli Specialty Coffee. Ci sono molte azioni dietro la nostra filiera: noi ad esempio piantiamo varietà secondo altitudine, suolo, microclima (facciamo un test del suolo ogni anno nelle tue fattorie, per sapere esattamente di cosa hanno bisogno); controlliamo il modo in cui puliamo l'erba (in maniera manuale, non con erbicida); manteniamo un ambiente sano. Nel raccolto dobbiamo essere molto selettivi, selezionando solo le ciliegie mature, per ottenere dolcezza e limpidezza nei sapori. Maciniamo le ciliegie al momento giusto, fermentiamo al momento esatto. L'ultimo passaggio è in 'wetmilling', uno dei processi di essiccazione più delicati. Per i caffè speciali l'essiccazione è più lenta e morbida, per conservare il chicco e mantenerne la freschezza. Nel magazzino ci occupiamo del controllo dell'umidità e che sia un luogo piacevole dove i fagioli si possano sentire a proprio agio. Prima di iniziare a pensare all'esportazione, è necessario ricontrollare umidità (per caffè speciali deve essere tra il 10-11%) e l'attività acquatica. Infine dobbiamo separare il caffè in base alle dimensioni, controllare il numero di difetti, il tipo di confezionamento, con sacchetti grain-pro o sottovuoto".*