Flor de Oro, pairing d’autore per la nuova monorigine di 1895 Coffee Designers by Lavazza

202509221903442declinazionidicioccolatofondenteabbinatoachemexestrazioneacaldodiflordeor-2e7c5140

Presentata la nuova monorigine di 1895 Coffee Designers by Lavazza al 10_11 Portrait di Milano. Ad esaltare le sue note floreali a base di camomilla, miele e tè nero due suggestivi abbinamenti: con Chemex Estrazione a caldo, un dolce al piatto con Cold Brew Estrazione a freddo e con Mocktail Flor de Bosque un finger salato

Debutto ufficiale a Milano, presso 10_11 Portrait Bar Giardino Ristorante a Milano, per **Flor de Oro**, la nuova monorigine della collezione di 1895 Coffee Designers by Lavazza. La nuova proposta dall’aroma floreale con note di camomilla, miele e tè nero, presentata da Stefania Zecchi, Coffelier di 1895 Coffee Designers by Lavazza, da Fabio Sipione, Event & Training Manager dello stesso marchio, e da Sara Brescia, Brand Manager di Lavazza, porta con sé l’identità aromatica di uno dei Paesi simbolo del caffè, la Colombia.

Il suo nome rende omaggio al fiore di camomilla, ma è anche un modo per celebrare il “fiore dorato” della pianta del caffè. In particolare questa monorigine proviene dalla Finca El Paraíso, cuore del dipartimento di Cauca, nel sud-ovest del Paese, dove viene coltivata in altura, tra i 1.800 e i 2.000 metri, è **un’Arabica di varietà Castillo, ed è lavata con fermentazione anaerobica**. La regione di origine, rinomata per il suo clima variegato, il suolo vulcanico fertile e l’altitudine ideale per la coltivazione del caffè presenta microclimi diversificati, è ricca di biodiversità e nota per la produzione di Specialty Coffee di alta qualità caratterizzati da profili aromatici unici.

«*Flor de Oro* - ha spiegato Zecchi - *è un nuovo viaggio sensoriale nella collezione di caffè specialty d’eccellenza, una proposta raffinata e versatile emblema di una tendenza che sta ridefinendo il*

panorama del caffè contemporaneo». Lo Specialty Coffee sta infatti conquistando sempre più spazio anche in Italia, intercettando l'interesse sia di un pubblico di appassionati sia di professionisti del gusto.

DALL'ESPRESSO FINO A COLD BREW E MIXOLOGY

Entrando nel merito scopriamo che Flor de Oro proviene da un lotto speciale lavorato presso la Finca El Paraíso di Diego Bermúdez, realtà all'avanguardia nella ricerca e nella lavorazione pionieristica del caffè, dove si applica un approccio che unisce know-how scientifico e sensibilità artigianale, fondato su studi di microbiologia e di lavorazione del caffè volti a mitigare gli effetti climatici sulle caratteristiche sensoriali di questo frutto a ogni raccolto.

Sono tre gli elementi caratterizzanti questo processo: la tecnica dello **shock termico per fissare i precursori aromatici** nella struttura cellulare dei chicchi di caffè; il **sistema di essiccazione a condensazione per evitare la volatilizzazione degli aromi**; e infine il **processo di biocatalisi mediata da lieviti** che permette un controllo assoluto della fermentazione del caffè. L'intero procedimento è progettato per raggiungere il più alto livello di coerenza e replicabilità nel profilo sensoriale del prodotto. Il suo bouquet floreale si distingue per i sentori floreali di camomilla mentre la sua tostatura chiara studiata ad hoc esalta l'aroma in ogni modalità di estrazione, dall'espresso alla Chemex, fino al Cold Brew, rivelando tutta la sua versatilità anche nel mondo della mixology, dove Flor de Oro diventa protagonista.

PAIRING D'AUTORE

Per il debutto il brand ha scelto di affiancare la nuova monorigine a un brunch d'autore originale e ricercato messo a punto dall'Executive Pastry Chef di 10_11 Portrait **Cesare Murzilli**, talento della pasticceria italiana anche per il suo percorso professionale che, dopo la laurea in medicina, lo ha portato a dedicarsi alla sua grande passione affiancando maestri pasticceri di livello internazionale come Emmanuele Forcone, Campione del Mondo di Pasticceria nel 2015.

Flor de Oro è stata abbinata a **Chemex Estrazione a caldo con Declinazioni di cioccolato fondente**, un dolce al piatto sontuoso composto da mousse al fondente, cremoso alla fava tonka, salsa al caffè e camomilla; a **Cold Brew Estrazione a freddo** e al **Mocktail Flor de Bosque con Cold Brew Flor de Oro**, porcino, miele di castagno e camomilla preparato da Andrea Marenda, Assistant Bar Manager di 10_11 Portrait, e abbinato a Passeggiata in Giardino, una Sfoglia alla nocciola, maionese alla camomilla, nocciole pralinate, patata novelle, bietoline, asparagi, carote e

zucchine, un finger salato di grande levatura che ne ha esaltato le note floreali della nuova monorigine. Un profilo anche quello di Marenda molto particolare per il suo ruolo, essendo lui laureato in psicolinguistica, “studi che gli consentono di avere una visione più ampia del suo compito e di instaurare un dialogo e un rapporto differente con la clientela”.

A rendere ancora più speciale l’esperienza sensoriale immersiva presentata ha contribuito l’allestimento floreale firmato dal flower & event designer di fama internazionale **Vincenzo Dascanio**.

Emanuela Balestrino