Caffè freddo, Morettino lancia Cold Brew Specialty Coffee

4b900a1b-f50c-4e6d-9fdc-dc32b16582af

Si chiamo **Morettino Cold Brew - Specialty Coffee l**'ultima new-entry di Morettino, storica torrefazione siciliana che punta su un nuovo modo di consumare il caffè seguendo una tendenza internazionale già diffusa all'estero e nel mondo degli specialty coffee, ma ancora poco conosciuta in Italia. Il Cold Brew Morettino non è dunque un comune caffè freddo, ma un’esperienza sensoriale superiore ottenuta attraverso una lentissima estrazione a freddo di una monorigine di caffè specialty, selezionato direttamente nel paese di origine. Una bevanda totalmente naturale, composta esclusivamente da acqua e caffè specialty, senza l'aggiunta di zuccheri, conservanti o aromi artificiali.

La collaborazione con Cafezal

Il Cold Brew Morettino nasce dalla collaborazione con Cafezal, torrefazione specialty di Milano che sta ridisegnando i confini dello specialty coffee in Italia. Per arrivare al lancio di questo prodotto è stato selezionato uno dei migliori specialty del Brasile, il Brazil Guarà Roja della farm Sitio 3 Barras, dando vita a un Cold Brew Specialty unico nel suo genere. La scelta di dialogare e unire le forze nasce da una visione comune tra Morettino e Cafezal.

Una volontà di diffondere la cultura dello specialty coffee in Italia, anche attraverso modalità di consumo ancora poco diffuse, come il cold brew. Un legame, quello tra le due realtà, nato dalla stima reciproca tra Andrea Morettino e il fondatore di Cafezal Carlos Bitencourt, e destinato a rafforzarsi ulteriormente in occasione della prossima edizione del Palermo Coffee Festival, in programma a fine settembre a Palermo. Durante l'evento organizzato da Morettino, Cafezal sarà tra le roastery presenti e Bitencourt presenterà il **“Manifesto dello Specialty Coffee”**, un progetto che nasce come piattaforma condivisa per valorizzare il consumo consapevole del caffè e diffondere il massimo rispetto non solo per la materia prima, ma anche per il lavoro di tutte le persone coinvolte nella filiera, dal chicco alla tazza.

Il micro-lotto Brazil Guarà Roja

Alla base del prodotto c’è una materia prima di altissima qualità selezionata per questo progetto: il **Brazil Guarà Roja Specialty Coffee**, coltivato con dedizione da Horacio Moura a Simonésia, nel cuore della regione brasiliana di Miñas Gerais, nella fazenda Sitio 3 Barras. Le drupe di puri Arabica vengono raccolte manualmente e poi lavorate con metodo Honey.

Questo processo di lavorazione esalta la straordinaria dolcezza e la rotondità del profilo sensoriale, garantendo alla materia prima l'eccellenza certificata da un punteggio SCA (Specialty Coffee Association) di 85 punti. La lenta estrazione a freddo rispetta ed esalta la purezza aromatica di questo micro-lotto, dando vita a un caffè vellutato, ricco di nobili note di caramello, melassa e una fresca, vibrante sfumatura di mandarino. La pratica confezione in lattina è stata scelta appositamente per preservare intatta la freschezza, la purezza e l’incredibile bouquet aromatico, permettendo di gustarlo ovunque.

Consigli di consumo

La nuova referenza firmata Morettino si distingue per un'elevata versatilità, che ne consente il consumo in diversi momenti della giornata. Ideale da gustare liscio o con ghiaccio come bevanda rigenerante per la stagione estiva, il prodotto si inserisce anche nel mondo della mixology. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche, si propone infatti come base per la preparazione di cocktail o mocktail. Il profilo totalmente naturale risponde inoltre alle esigenze dei consumatori attenti al benessere. Questa proposta unisce la cultura artigianale dello specialty coffee alla contemporaneità del cold brewing, confermando la visione di Morettino nell’evoluzione della cultura del caffè in Italia, che la torrefazione porta avanti anche attraverso le caffetterie Specialty aperte negli ultimi anni a Palermo.