I migliori caffè selezionati da Sandalj a TriestEspresso

sandalij-f172a437

Settant'anni e non sentirli. Con questo spirito, la società ha celebrato la ricorrenza a TriestEspresso Expo assieme a collaboratori, clienti e fornitori. Mentre nel mondo i chicchi di caffè crudo continuano a viaggiare in tele di juta con il marchio dedicato al 70°, la Sandalj Trading ha presentato in esclusiva una miscela di caffè studiata per l'occasione. Si chiama Ossimoro e la sua descrizione svela la scelta della figura retorica come nome: una tazzina «estrosa e pacata», capace di suscitare sensazioni opposte.

La specialità ha affiancato la degustazione delle classiche miscele firmate Sandalj e di caffè “ritrovati” e selezionati secondo alti parametri qualitativi, tra cui l’India Plantation Peaberry “Perla”. Non sono mancati i nuovi micro-lotti del progetto Sandalj Traceability, proposti sia in espresso sia in modalità filtro. Sono il Costa Rica SCACR Llano Bonito, il Nicaragua Pacamara La Benedicion e il Guatemala Maragogype Victoria Champilá.

sandalj-traditionLa tracciabilità di questi prodotti è certa e garantita dai rapporti tra le singole piantagioni e l’azienda che, prima di tutti gli altri nel mercato italiano del caffè crudo, ha capito l’importanza di questo tipo di ricerca. Così, una precisa carta d’identità detta le coordinate per definire e conoscere nel dettaglio ciascun lotto di caffè proposto nella linea Sandalj Traceability Project. Avviene ad esempio per il Guatemala Maragogype Victoria Champilá il cui certificato di qualità, rilasciato da Sandalj Trading, contiene tutte le informazioni su provenienza e lavorazione: i suoi chicchi, di varietale Maragogype, crescono in una piantagione d'ombra chiamata Victoria Champilá e situata a 1.550 m slm nel municipio San Pedro Necta della regione Huehuetenango.

La raccolta avviene tra dicembre e aprile e successivamente il caffè viene lavorato con il metodo umido (o lavato). Il produttore si chiama Otoniel Villatoro. La sua famiglia mette a disposizione un asilo nido per i figli dei coltivatori, dove vengono servite la prima colazione ed il pranzo, oltre che un gruppo di insegnanti per le lezioni scolastiche. Una vera storia di eccellenza che dalla pianta arriva alla

tazzina. Sorseggiato in espresso, il caffè guatemalteco si caratterizza per una buona corposità e un aroma amabile e gradevolmente fruttato.

Infine è stato ampliato l'angolo dedicato al caffè decaffeinato, grazie alla collaborazione con gli esperti del metodo Swiss Water, che identifica un accurato sistema di decaffeinizzazione ad acqua. Il processo di eliminazione della caffeina a base d'acqua è stato perfezionato nel corso del tempo e oggi è in grado di mantenere pressoché inalterate le caratteristiche aromatiche del prodotto iniziale. Lo dimostra l'espresso preparato con il Water Decaf Sandalj, 100% Arabica, sempre accompagnato da un certificato che ne attesta la qualità. Quando tostato ed estratto a regola d'arte, questo caffè sorprende con note di cioccolato, nocciola e mandorla. L'acidità scarsa e il retrogusto evidenziano una vena di malto e cereali tostati. Il risultato finale deriva tanto dalla selezione delle tipologie quanto dal processo di decaffeinizzazione e di successiva tostatura.

Altri quattro caffè decaffeinati ad acqua con il metodo Swiss Water hanno arricchito l'offerta a TriestEspresso Expo: una miscela, denominata Cascadia e tre caffè Bio/Fairtrade provenienti da Messico, Perù e Nicaragua.

www.sandalj.com