

*Vi presento il caffè artigianale:*

# Antica Tosteria di Modena

Caffè Tostato a legna  
Roasted Coffee Wood  
Duemilaquattordici





# Sidamo Etiopia

## Arabica in purezza, tostata a legna

Nel sud dell'Etiopia, ad altitudini sopra i 1500 metri, è coltivato uno dei caffè più singolari al mondo: il Sidamo. Le province di Kaffa, Harare e Sidamo sono riconosciute come i luoghi dove, è stato compreso e utilizzato il caffè e gli effetti sul corpo umano. E' sicuro che una importante tribù i Galla quando partivano per scorrerie preparavano delle palline di lardo a cui aggiungevano sia foglie che drupe, semi di caffè e di khat, un altro stimolante. In questa regione il turismo solidale è molto forte: il caffè propone molti modi di essere consumato, di cui il più antico è la cerimonia detta Buna. Anche l'artigianato collaterale al consumo della bevanda, ha prodotto gran bei pezzi di cui la Jebena è una fantastica (quasi) caffettiera molto singolare. Il Sidamo si merita più di tutti il nomignolo di "VINO ARABO" non solo per come viene consumato ma anche per il suo sapore molto "vinoso", non che sappia di vino ma è molto singolare. **Tostatura consigliata:** da media a intensa a seconda degli impieghi. **Abbinamento:** contraddistingue le migliori miscele Illy **Gusto:** Cacao elevato simile ai blasonati Jamaica Blu Mountain e Brasile Santos. Sono rilevanti soprattutto il sentore di miele e fiori, seguito da una punta di frutta secca intensa. Note speziate di tè, erbe aromatiche ma anche rabarbaro. Ottimo il tostato caramello e cereali. Molto vinoso e selvaggio. Pochissime note negative, come pochi caffè al mondo.

- Botanica: Sidamo.
- Lavorazione: washed arabica
- Provenienza: Etiopia
- Crivello: 17/18
- Crema colore: nocciola scuro.
- Persistenza crema: scarsa.
- Aromi: molto intensi: ottimo retrogusto.
- Percolazione: adatto Moka.
- Tostatura: Medium - Full City roast.

### Grani confezioni

- 500 gr - 1000 gr
- Self life 18 mesi.
- Conservazione
  - Inverno luogo freddo e asciutto.
  - Estate: frigo +8/10° o temp >20° C.
- Cialde: no
- Capsule: si



# Kilimajaro

## Arabica in purezza, tostata a legna

Ohhh quando mi sono impegnato a cercare notizie su questo meraviglioso caffè mi sono perso. Ma la Tanzania e il Kilimanjaro sono bellissime, ho fatto il turista in questa terra incredibile, dai gorilla ai Chagga, popolazione locale in guerra con i Masai tanto che è famoso uno scontro tra le due etnie accaduto duecento anni fa. Poi sembra che l'omo è diventato sapiens qua, e dopo ha invaso l'Africa. E il profumo di questo caffè delicatissimo e molto adatto ad essere consumato come monorigine si espande qua davanti al desk diventato sensoriale. Ma avete visto dove viene coltivato? Chissà quanti profumi ci sono là. Un bel trekking o escursioni là dove è nato il mondo e assaggiare il caffè. Questo va fatto. Intanto beviamocelo a casa. **Gusto** : pieno e morbido con minore acidità del caffè Keniota, presenta una gradevole completezza.

- Botanica: Tanzania AA.
- Lavorazione: washed arabica
- Provenienza: Tanzania
- Crivello: 17/18
- Crema colore: nocciola scuro.
- Persistenza crema: scarsa.
- Aromi: molto intensi: ottimo retrogusto.
- Percolazione: adatto Moka.
- Tostatura: Medium - Full City roast.

### Grani confezioni

- 500 gr - 1000 gr
- Self life 18 mesi.
- Conservazione
  - Inverno luogo freddo e asciutto.
  - Estate: frigo +8/10° o temp >20° C.
- Cialde: no
- Capsule: si



# Cafè de Elata

## Arabica in purezza di Panama

Il Cafè de Eleta è uno straordinario SHB arabica prodotto nelle montagne della regione Piedra de Candela, vicino al Costa Rica. Si tratta veramente un caffè gourmet, impeccabile nell'aspetto (senza difetti in quanto selezionato a mano) e un bouquet assolutamente straordinario. In tazza presenta una buona corposità, ben bilanciata la tipica acidità aromatica dei lavati centroamericani. Ha un sapore di malto, tinte di ibisco e agrumi e un buon corpo.

Oltre a queste ha una grande importanza sociale: non vengono impiegati bambini nelle piantagioni. Per essi sono stipulati accordi tra i compratori e i farmers per costruire scuole ed organizzarne i programmi scolastici.

**Buon caffè.**

- Botanica: SHB.
- Lavorazione: washed arabica
- Provenienza: Tanzania
- Crivello: 17/18
- Crema colore: testa di moro.
- Persistenza crema: buona.
- Aromi: molto intensi: sapore non acido.
- Percolazione: adatto moka e americano.
- Tostatura: Medium dark - Full City roast .

### Grani confezioni

- 500 gr - 1000 gr
- Self life 18 mesi.
- Conservazione
  - Inverno luogo freddo e asciutto.
  - Estate: frigo +8/10° o temp >20° C.
- Cialde: no
- Capsule: si



# Java robusta gourmet

## Robusta in purezza, tostata a legna

Secondo un'antica leggenda, molti secoli fa in [Arabia Saudita](#), un [indiano](#) chiamato Baba Budan rubò di nascosto sette semi di caffè e se li legò intorno all'addome. Tornato a casa, Baba iniziò la coltivazione del caffè nel suo paese, che oggi ne è tra i maggiori produttori. Secondo la leggenda il seme che fu trasportato a Sumatra vuole che fosse uno dei sette rubati in Arabia da Baba Budan. Leggenda a parte, il caffè importato in Indonesia (1696) ha permesso a questo paese di divenire uno dei maggiori produttori al mondo, grazie alla sua elevata qualità. Il [caffè Java](#) appartiene alla categoria del caffè robusta e viene prodotto nelle isole [indonesiane](#). La terra vulcanica e le circostanze climatiche del luogo conferiscono alla varietà il tipico sapore che ne contraddistingue i prodotti. Il suo aroma è molto forte e qualcuno consiglia di diluirlo col latte, mah a me piace così e non sono certo stato male anzi il contrario. Gusto: In generale di corpo pieno e non acido, sapore di cioccolato e speziato, di forte densità e crema consistente in tazza.

- Botanica: Tanzania AA.
- Lavorazione: washed arabica
- Provenienza: Tanzania
- Crivello: 17/18
- Crema colore: testa di moro.
- Persistenza crema: scarsa.
- Aromi: molto intensi: sapore non acido.
- Percolazione: adatto espresso.
- Tostatura: Medium dark - Full City roast plus.

### Grani confezioni

- 500 gr - 1000 gr
- Self life 18 mesi.
- Conservazione
  - Inverno luogo freddo e asciutto.
  - Estate: frigo +8/10° o temp >20° C.
- Cialde: no
- Capsule: si