

L'Alpina
TORREFAZIONE

Caffè

***Il caffè, una poesia dalla pianta
alla tazza.***

*Le meraviglie del caffè
dal '600 a oggi.*

*Torrefazione
e delizie al caffè.*

Deliziati...al caffè.

I migliori caffè del mondo.

Caffè, in viaggio!

*Monorigine:
i più pregiati.*

*I caffè monorigine:
Africa
America
Asia*

***Il chicco torrefatto
è un prodotto vivo!***

**Il caffè,
una poesia
dalla pianta
alla tazzina.**

**Le meraviglie
del caffè
dal '600
a oggi.**

I fiori somigliano ai gelsomini sia per colore che per profumo. Il frutto, la drupa, è di colore rosso cupo e spicca tra le foglie verdi dell'albero del caffè. I piccoli frutti sono raccolti e lavorati per dare piacere al palato in tutto il mondo.

Le specie più coltivate sono *Coffea arabica*, *Coffea robusta*, *Coffea iberica*, ma le varietà sono circa quaranta. La torrefazione conferisce aroma e sapore al caffè, difatti prima di essere tostato il caffè verde produce una bevanda molto delicata. Un sapiente torrefattore sa individuare la "curva di tostatura migliore per ogni monorigine", per esaltarne gli aromi.

Il caffè è originario della regione Caffa in Etiopia da dove si diffuse nei paesi arabi, in Turchia e in Persia. Nel '600 in Italia, a Venezia, si iniziarono ad apprezzare le qualità del caffè e le differenze dovute alla tostatura. I locali dedicati ad incontrarsi e sorbire un buon caffè, diventeranno un fenomeno sociale, proprio in questi luoghi i politici si riuniranno per discutere delle importanti decisioni che spesso cambieranno il corso della storia.

Il caffè è socialità, ognuno ha il suo preferito. C'è chi lo desidera forte, chi lo preferisce lungo, doppio e zuccherato, macchiato caldo, magari macchiato freddo, con panna, corretto, irlandese, americano ...marocchino, bicerin ...granita, ...un mondo in continua evoluzione.

Oggi è anche molto apprezzato il caffè verde.



Torrefazione e delizie al caffè.

Lasciarsi guidare nella scelta del caffè da Emanuela o da Pierluigi è importante: loro sono gli esperti della materia.

Grazie a poche e semplici informazioni, serviranno il caffè più adatto al momento e alla persona.

Una bella tazzina, fumante, in fine porcellana contiene la preziosa bevanda che va assaporata sorso a sorso per poter gustare in pieno gli aromi che le papille gustative imparano a riconoscere.



Verrebbe la voglia di provare tutte le tipologie di caffè contenute nelle giare di vetro trasparente. In alcune il contenuto è più chiaro, ambrato, in altre scuro, una costellazione di nuance di marrone.

Il caffè giunge da paesi lontani: Messico, Guatemala, Costa Rica, Colombia, Brasile, Perù, Bolivia, Etiopia, India, Indonesia, Papua Nuova Guinea, Cuba, Giamaica, Nepal. Appena “sbarca” nella torrefazione è stoccato e preparato per la tostatura. L’Alpina è l’unica torrefazione che utilizza il metodo P/66; il caffè è tostato in piccole quantità in modo da garantire sempre la freschezza e la ricchezza dei profumi. Il chicco è poco cotto e la tostatura è personalizzabile al gusto del cliente.

Per commercializzare i chicchi e la polvere di caffè si procede, dopo la tostatura e il raffreddamento, a proteggere il prodotto chiudendolo in sacchetti messi sotto vuoto.

L’Alpina si rifornisce direttamente in piantagione tramite i suoi importatori esclusivamente italiani; la specializzazione sono i **cru monorigine** ovvero produzioni di caffè provenienti dalla stessa piantagione e della stessa tipologia.

L’attenzione e la passione per gli ingredienti genuini ha fatto sì che L’Alpina sviluppasse una particolare attenzione per la ricerca di caffè da monocoltivazioni.

Assaggiare la stessa qualità caffè, ma coltivato in regioni con caratteristiche di suolo e altitudini diverse, è un’esperienza per il palato.



Inoltre l'attività più che trentennale di Pierluigi nell'arte della pasticceria di alto livello, gli ha permesso di inventare ricette per valorizzare ogni singolo ingrediente e in particolare l'utilizzo del caffè.

I biscotti al caffè contengono il caffè macinato, non la bevanda; questo rende il prodotto unico sia come sapore che come consistenza.

Sia i dolci elaborati che quelli più semplici mettono in risalto la vera professionalità ed esperienza di chi li ha creati.



Deliziati ...al caffè

Metodi di lavorazione del caffè:

Secco: il metodo di lavorazione "naturale", il più antico, prevede l'essiccazione dei frutti di caffè al sole. Questi sono distesi su grandi superfici e girati, anche per più settimane, per farli asciugare in modo omogeneo fino a quando i semi si staccano dalla polpa ormai seccata. La lavorazione a secco rende al chicco un sapore più dolce grazie al transito dello zucchero dalla polpa all'interno del chicco. Questo tipo di lavorazione si addice in modo particolare alla preparazione del caffè per espresso.

Umido: il frutto è lavato in acqua corrente, poi si procede alla separazione della scorza e della polpa. Il chicco di caffè è essiccato al sole nel suo pergamino da cui viene in seguito liberato meccanicamente. Il chicco lavato ha un sentore più fruttato.

Semi umido: si elimina la pelle del frutto con l'acqua; il chicco con la polpa è subito messo ad asciugare al sole.

Le differenze di gusto dovute alla lavorazione a secco o a umido si percepiscono solo dopo la tostatura.



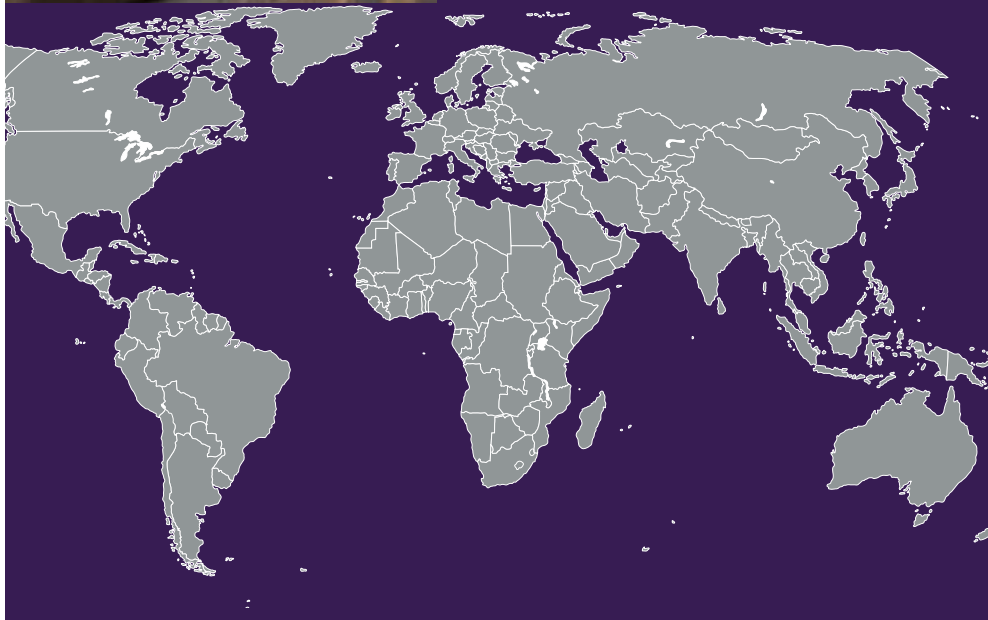
I migliori
caffè
del mondo.

Caffè...
in viaggio!

Per poter garantire la miglior qualità dei *cru* scelti, che saranno in seguito torrefatti, L'Alpina preleva direttamente dalla piantagione il prodotto migliore, esclusivamente la prima scelta.

Il caffè è inserito subito nei sacchi; (non è lasciato su piazzali o esposto agli agenti atmosferici). Il trasporto è effettuato su veicoli controllati e puliti secondo le norme CEE.

Questo prodotto, la prima scelta, essendo particolarmente pregiato, è monitorato in ogni spostamento dalla piantagione di origine fino a Luserna San Giovanni. Il trasporto è documentato, anche fotograficamente, fase per fase per essere certi che questo caffè, durante il lungo viaggio sia conservato e stipato nel migliore dei modi per non rovinare la sua qualità eccellente.



Monorigine: i più pregiati.

Nepal

Monte Everest Supreme

Altitudine coltivazione: 1400-2000 m

L'unico caffè al mondo coltivato a Nord del Tropico del Cancro!

Ai piedi della catena montuosa di Ganesh in una piccola piantagione di incomparabile valore, fertilizzata con concime naturale di yak, il caffè è raccolto da novembre a gennaio.

Lavorazione: raccolta e cernita manuale.

Note di gusto: particolarmente persistenti con preziosi effluvi di cacao e arancia candita e pregiate note di zenzero.

Porto Rico

Fino 360 Reserva

Altitudine coltivazione: 800-1100 m

Detto anche il caffè dei Papi, è coltivato nella regione montagnosa di Yauco, il terreno argilloso, gli alisei caraibici e la supervisione di maestri coltivatori rendono questo caffè ineguagliabile.

Lavorazione: manuale.

Note di gusto: corposo, equilibrato, ha un intenso sapore di panna e malto, sentori di noccioline, cioccolato fondente.



Indonesia

Wild Kopi Luwak

Altitudine coltivazione: 1500-2800 m

Per i più raffinati assaggiatori di caffè. Prodotto grazie all'azione dello zibetto, un piccolo mammifero libero in foresta che si ciba della dolce polpa delle bacche di caffè espellendo il chicco al termine del suo processo digestivo.

La fermentazione rende inimitabile il gusto unico e particolare.

La raccolta è affidata a raccoglitori esperti ed addestrati.

Lavorazione: manuale.

Note di gusto: liquoroso persistente dai sapori di erbe aromatiche e amare essenza di rabarbaro.

Jamaica

Blue Mountain

Altitudine coltivazione: 1000-1800 m

Definito il re dei caffè.

E' coltivato sulle Blue Mountain dove le particolari caratteristiche climatiche ed il terreno vulcanico rendono questo caffè non paragonabile ad altri.

Anche il metodo di conservazione è insolito, difatti è confezionato nei barili di legno come i pregiati Rum Giamaicani.

Lavorazione: manuale.

Note di gusto: vaniglia, burro fuso, mandorla, note di tabacco.

I caffè monorigine:

Africa

Etiopia

Jannas

Altitudine coltivazioni: 1300-2100 m

L'Etiopia è la patria dell'albero dell'Arabica, le bacche selvatiche sono raccolte sulle montagne dalla gente delle tribù.

L'Etiopia è il più grande esportatore d'Africa del Caffè Arabica nonché il maggior consumatore del continente.

Lavorazione: metodo secco.

Note di gusto: caratterizzato da un sapore corposo e da un gusto forte, con un tocco di amarezza, dovuto alle note speziate.



America

Il 1720 è la data probabile dell'introduzione del caffè in America; i primi semi di *Coffea arabica* arrivarono a Cuba, successivamente alla fine del secolo XVIII, in Costa Rica.

Bolivia

Altura

Altitudine coltivazioni: 3000-4000 m

Il caffè boliviano è coltivato su terreno vulcanico nelle montagne a Nord di La Paz tra le cime montuose Abuelo de Poncho Blanco e raccolto da aprile ad agosto.

Il caffè Altura è un'Arabica equilibrato, dal gusto veramente interessante.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: Lievi note secche e speziate lasciano spazio ad un gusto delicato di mela cotta e zucchero caramellato.

Il retrogusto è garbato e persistente, con un sapore di mandorle sbucciate.

Brasile

Titinos Santos

Altitudine coltivazioni: 800-1200 m

Il binomio Brasile-caffè è antico di almeno 2 secoli. In questo stato si produce dal 20 al 30% del caffè di tutto il mondo. Sono coltivate 80 varietà di caffè di cui solo quattro bevibili in purezza (non miscelati); Il Titinos Santos è di questi quattro, il più richiesto.

Cresce in un territorio aspro e montuoso.

Lavorazione: semi umida.

Note di gusto: deciso, compatto per veri intenditori.

Colombia

Suprem Screen 18 Puls

Altitudine coltivazioni: 1800-2200 m

La Colombia è il quarto produttore mondiale di caffè. Il caffè colombiano ha delle caratteristiche uniche al mondo, derivanti dalle condizioni geografiche, climatiche e dalla zona di coltivazione: le pendici delle Ande.

Il Suprem è ritenuto un caffè di gran classe, il migliore dei colombiani.

Ha una notevole struttura, un'ottima compostità e un'equilibrata acidità.

Note di gusto: gradevolmente dolce, armonioso e vellutato. Note fiorite di agrumi, sentori di miele, burro fresco.

El Salvador

Red Bourbon

Altitudine coltivazione: 900-1275 m

Il caffè Bourbon deve il suo nome all'isola che nel 1708 era conosciuta con l'omonimo nome, attualmente nota come isola di Réunion. Fu un francese ad avere l'idea di coltivarvi il caffè. Le piante, nella regione di La Libertad, in un habitat particolarmente fertile, diedero vita ad un ottimo caffè.

Note di gusto: esalta le note dolci e amabili dell'uva Moscato e delle clementine; sentori di cioccolato e marzapane; retrogusto di pepe rosso e genziana.

Perù

Chanamayo

Altitudine coltivazioni: 700-2000 m

Il caffè peruviano si coltiva sul versante orientale della Cordigliera delle Ande, in una zona climatica conosciuta come la "Selva Alta", su terreni vulcanici.

La raccolta e la cernita sono effettuate a mano. Il caffè giunse nella valle di Chanamayo agli albori del 1800 portato da pionieri europei. A partire dal 1930 la vallata fu nominata "zona cafetalera" per le sue grandi piantagioni.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: buon corpo, vellutato e maturo, con un gusto intenso, aromatico unito a sentori di cacao.

Costa Rica

Dulce Plus

Altitudine coltivazioni: 1200-1900 m

Il Costa Rica è stato il primo paese del centro America a fondare l'industria "Chicco d'oro". Questo era conosciuto per l'eccellente qualità; ebbe un ottimo successo sul mercato europeo.

Lavorazione: prevale il metodo umido.

Note di gusto: dolce, delicato; retrogusto vaniglia e caramello

Guatemala

Huehuetenango

Altitudine coltivazioni: 700-1700 m

Il caffè del Guatemala si distingue tra i caffè pregiati per la complessità del suo aroma dolce ma con una venatura lievemente acida che lo rende inconfondibile.

Detto anche caffè dei Maya è coltivato in una valle circondata da una catena di vulcani, nella regione di Antigua.

Note di gusto: molto saporito e fine, gradevole vena acidula di frutta tropicale, ben si equilibra con il gusto tipico di cioccolato, spezie e profumi floreali.

Cuba

Serrano Lavado

Altitudine coltivazioni: 200-750 m

Grazie all'umidità dell'ambiente ed alla ricchezza del suolo, i rilievi della Sierra Maestra lungo la costa meridionale sono un luogo perfetto per la coltivazione del caffè.

Questa qualità di Arabica è raccolta da luglio a febbraio; i chicchi sono puliti, spolpati, fermentati e lavati prima dell'essiccazione.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: sorprendente compostità; intenso aroma di tabacco, di cacao, emergono accenni di cereali e noce.

Messico

Il caffè in Messico è stato introdotto nel XVII secolo, ed ha raggiunto una notevole espansione negli anni che precedettero la rivoluzione messicana. In Messico circa 300.000 produttori, di cui più del 60% sono indigeni, coltivano caffè su un'estensione di 750.000 ettari.

Fazenda Angelicas

Altitudine coltivazioni: 80-1700 m

Il Messico produce, prevalentemente sulle montagne, uno dei migliori caffè del mondo.

E' il primo produttore di caffè biologico. L'Angelicas è la varietà di un piccolo produttore.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: fragrante, dolce, sapore di cioccolato e dal retrogusto acido.

Huatusco Decaffeinato

Altitudine coltivazioni: 700-1300 m

Mediamente un caffè decaffeinato contiene 2-3 mg di caffeina contro gli 80-120 di un caffè normale. Il processo di lavorazione si basa sulla produzione di un infuso di caffè dal quale si rimuove la caffeina con appositi filtri. I chicchi immersi nell'infuso rilasciano la caffeina, mentre le sostanze aromatiche rimangono nei chicchi di caffè. Questa tipologia di caffè può essere bevuto anche dai bambini.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: dolce e delicato.

Asia

India

L'India è il maggior produttore di caffè in Asia e le qualità maggiormente coltivate sono l'Arabica e la Robusta.

Royal

Altitudine coltivazioni: 300-1800 m

Varietà di caffè unica al mondo: porta in se tutto il sapore di spezie e aromi e il fascino della terra da cui proviene, l'India.

L'Arabica è un caffè molto dolce, profumato, dal sapore rotondo, con un retrogusto quasi di cioccolato.

Lavorazione: metodo umido.

Note di gusto: Arabica dal gusto delicato e tondo, piacevole al palato con un tocco di amarezza; retrogusto "cioccolatoso".



Indonesia

Java

Altitudine di coltivazione: 2000-2800 m

I chicchi Java provengono dalle umide pendici vulcaniche dell'altopiano di Ijen che donano al caffè la loro incredibile dolcezza.

Caffè di prima qualità, dovuta al microclima mite, tipico dell'isola e alla particolare tipologia del suolo.

Secondo un'antica leggenda, molti secoli fa in Arabia Saudita, un indiano chiamato Baba Buda, rubò di nascosto sette semi di caffè e iniziò la coltivazione del caffè nel suo paese. In seguito consegnò dei semi di caffè agli olandesi che iniziarono le coltivazioni a Java nel 1696.

Lavorazione: cernita manuale

Note di gusto: al palato è vivace e setoso.

Aroma leggero di soia, con un'acidità medio leggera, un retrogusto di cioccolato al latte e note di miele, albicocca e abete.

Sulawesi Raja Toraja Blue

Altitudine di coltivazione: 1000-1500 m

E' coltivato sugli altipiani centrali della parte ovest dell'isola di Sulawesi dagli indigeni Toraja dai quali prende il nome.

E' un'Arabica la cui polpa viene estratta a mano dai coltivatori subito dopo la raccolta: questo processo conferisce ai chicchi una maggiore compostità e una bassa acidità.

Lavorazione: semi umido.

Note di gusto: note sudenti di erbe, dolcezza dello sciroppo d'acero, corpo pieno e una finitura liscia accentuata da un pizzico di pepe nero appena macinato.

Sumatra Lintong Raja Batak Honey

Altitudine di coltivazione: 1000-1600 m

Premio SCAE 2014

E' un'Arabica, prodotta nel nord dell'isola, Raja Batak (Re del Batak), gruppo etnico della zona. Il frutto è schiacciato subito dopo la raccolta per estrarre i chicchi di caffè che ancora rivestiti della loro mucillagine sono conservati per un giorno in acqua. Successivamente il chicco è lavato e parzialmente essiccato.

lo stato semi umido dà al caffè il famoso aspetto verde bluastrò.

Lavorazione: semi umido

Note di gusto: aromi pungenti, note erbacee e dolci di caramello e aromi di cereali. Il corpo è robusto, sciropposo al palato con note di frutti rossi e cioccolato fondente.

Papua Nuova Guinea

Sigri

Altitudine di coltivazione: 1500-2000 m

La Papua Nuova Guinea occupa la metà orientale dell'isola della Nuova Guinea, ed è il luogo dove solitamente viene coltivato il caffè. Le coltivazioni erano iniziate nel 1937 con i semi importati dalla regione della montagna Blu in Giamaica.

Il caffè è coltivato in piccole piantagioni sugli altipiani vicini alla montagna Hagen, utilizzando il metodo della bagnatura. La qualità Sigri è ritenuta tra i migliori caffè gourmet del mondo.

Lavorazione: manuale

Note di gusto: gusto pieno e aromatico, speziato, con una leggera acidità; morbido retrogusto floreale, profumato di frutti rossi e vino rosso.

FUOCO ROSA...

Un caffè speciale per donne dall'energia speciale.

FUOCOROSA

Altitudine coltivazione: 1750

Dal 2014 le 27 donne della Cooperativa "Manos de Mujer" coltivano 13 ettari a 1750 m dei pregiati caffè Bourbon, Caturra, Catuai. Sapientemente tostato dall'Alpina Torrefazione diventa Fuocorosa.

Note di gusto: sentore di fragole di bosco e pesche dolci, retrogusto con lievi note di cacao e bacche di ginepro.

Un caffè speciale per donne dall'energia speciale: Fuocorosa, il caffè per sostenere l'associazione Dragonette.

Le Dragonette sono donne colpite da tumore al seno. Donne che hanno combattuto contro la malattia, che non si sono lasciate abbattere, donne che come un fuoco sprigionano energia, calore e sono pronte per nuove sfide e aperte alle trasformazioni.

Parte del ricavato: sarà devoluto alla ricerca sul cancro.

Il chicco torrefatto è un prodotto vivo!

Il sacchetto potrebbe presentare rigonfiamenti dovuti allo sprigionamento degli aromi. Un pregio che attesta la qualità del nostro prodotto.

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di confezionamento

Torrefatto e confezionato il:



Piemonte
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

TORREFAZIONE

Viale De Amicis 12

10062 Luserna San Giovanni (TO)

+39 0121 954140

info@alpinatorrefazione.it

www.lalpinatorrefazione.it