

Comunicaffè

L'Alpina Torrefazione e le Dragonette di Torino: il monorogine FuocoRosa è donna

21 Settembre 2018



MILANO – **La storia delle donne** che lavorano all'interno della filiera del caffè è composta da tanti piccoli racconti, che hanno come protagonisti dei personaggi di carattere. Spesso distinte per la loro tenacia, mossa a sua volta dalla passione.

Soprattutto quando si parla di donne imprenditrici, la parola che ricorre più di frequente è "**coraggio**".

Una caratteristica che già normalmente è essenziale per farsi strada nel mondo del lavoro e che, ancora di più, non può mancare nelle **donne che vogliono emergere**. L'universo del chicco è sensibile in maniera particolare al genere femminile che si muove all'interno della filiera.

Da non dimenticare a proposito, la volontà di far coincidere la [Giornata nazionale del caffè 2018](#), con la presenza delle donne che garantiscono la qualità del caffè sotto tutti gli aspetti.

Comunicaffè se n'è fatto portatore con il suo portale, mettendo in prima linea la voce di tanti **esempi virtuosi "in rosa"**.

Sempre su questa linea, pubblichiamo il caso esemplare di **Emanuela Callieri** e il suo progetto **FuocoRosa**. Un'iniziativa dal grande significato e forza.

FuocoRosa: la storia di donne con una spinta in più

Emanuela Callieri è titolare, assieme al marito Pierluigi Fornero de [L'Alpina Pasticceria Gelateria Torrefazione](#). Si trova a Luserna San Giovanni viale de Amicis 12 10062, in provincia di Torino.



L'esterno del locale

Nel 2015 arriva il primo duro colpo che metterà alla prova la resistenza della torrefattrice: **la scoperta di avere un tumore**, purtroppo già al quarto stadio, che ha colpito il seno e lo sterno.

La cura, all'IRCC di Candiolo, è stata però l'opportunità di conoscere altri pazienti, tra cui una dei membri delle [Dragonette](#). Un gruppo di **volontarie operate al seno**, che sfidano il proprio limite dedicandosi al dragonboating.



Il desiderio di creare qualcosa di speciale

Dopo aver conosciuto meglio questo gruppo, Emanuela Callieri ha scelto di ideare un prodotto che potesse rappresentare le Dragonette in maniera esclusiva. Da qui l'invito all'organizzazione, di **selezionare tra i caffè** proposti dalla Torrefazione, quello più adatto ai loro palati.

L'Alpina Torrefazione è l'unica torrefazione in Italia a tostare esclusivamente caffè monorigine/monopiantagione con il **metodo P/66**. Nel 2015 hanno viaggiato sino a Dubai con la camera di commercio di Torino per trasmettere i loro prodotti e le loro conoscenze. Ottenendo inoltre la **certificazione di eccellenza artigiana**. Le confezioni dei loro caffè sono composte di materiali naturali e tutti made in Italy, caffè escluso.

Il FuocoRosa: il caffè che si oppone alla malattia

Il risultato della degustazione delle Dragonette è il FuocoRosa, un caffè proveniente dal Guatemala: San Josè Poaquil. Il frutto del lavoro di 27 donne della cooperativa "**Manos de Mujer**". Le stesse che dal 2014 coltivano i 13 ettari a 1750 mt dei pregiati caffè Bourbon, Caturra, Catuai.

Fresco e delicato con note di fiori e frutti rossi è un caffè amabile e dolce come lo scopo per cui è stato creato

E' possibile acquistarlo in grani, macinato per moka, macchina espresso; nonché per l'estrazione a filtro o per l'estrazione alla francese; il tutto in comodi pacchetti da 250 gr cadauno.

L'intero guadagno della vendita di questo caffè, è devoluto totalmente alle Dragonette ONLUS.

La spedizione del caffè è disponibile in tutta Italia, con l'Acquisto minimo di 3 kg è gratuita.