

CORRIERE DELLA SERA

vr 1

La miscela

Frutti di bosco
e arance
Aromi inediti
nel caffè



La ricerca è iniziata due anni fa. La Sandalj Trading Company di Trieste, che importa caffè, ha cercato nel mondo micro produzioni di chicchi di qualità elevata. In Nicaragua ha selezionato quattro piccoli coltivatori in grado di far emergere nel loro caffè aromi inaspettati, dai frutti di bosco alla marmellata di arance. È nato così «è tricaffè» (foto Stockfood). L'idea è di Giancarlo Aneri e dei figli Alessandro e Stella, famiglia a capo di un piccolo ma agguerrito gruppo che si occupa anche di produzione di Prosecco, Amarone, Lambrusco e altri vini. La nuova «miscela d'autore», a produzione limitata, debutta a Milano per Expo. Sarà subito sulle tavole dei ristoranti Armani e Trussardi. Per preservarne la freschezza, verrà distribuita con sacchi sottovuoto. In totale finiranno sul mercato 3.600 chili, tostati secondo la tradizione italiana, usando legno d'acacia per il fuoco: «è tricaffè» si berrà anche nei ristoranti Balthazar di New York e Uzbekistan di Mosca.