# Mokaflor Farm, il nuovo “ponte” tra le miscele di bassa qualità e gli specialty più estremi

202303171224133monorigini-458a6f05

**Mokaflor Farm** rappresenta un vero **“ponte” tra l’anonimo caffè commerciale e il mondo specialty**. Si tratta di caffè scelti attraverso un rapporto diretto con chi li produce nelle terre d’origine, totalmente tracciabili, specialty (con più di 80 punti) per gli arabica e “fine” (la denominazione che individua i caffè di qualità superiore) per i robusta, disponibili a prezzi equi.

*«La linea Mokaflor Farm permette di superare due grandi ostacoli dell’approccio agli specialty: i costi elevati e i profili aromatici troppo spiccati, a cominciare dall’acidità, che per lo più il cliente non conosce e rifiuta* - spiega **Gabriele Cortopassi**, docente della scuola di caffè Espresso Academy di Mokaflor. *Al suo interno ci sono caffè di buon livello che non presentano in tazza picchi di acidità e una grande complessità, ma grazie alla scelta delle giuste origini, a una lavorazione attenta e a un grado di tostatura calibrato, danno una tazza rotonda e bilanciata che piace.* ***Con questi caffè abbiamo colmato il vuoto di una sorta di “terra di mezzo” all’interno di un mercato polarizzato fra caffè di bassissimo livello, quello di molti bar in cui si vende “solo caffeina”, e quello di altissimo livello, a volte incomprensibile per molti clienti****. Proponiamo finalmente miscele, singole origini e messaggi di alta qualità, per bar che vogliono offrire un grande caffè con una storia alle spalle, ma senza spigoli, senza complicazioni, piacevole per chi cerca “Una tazza di piacere».*

**Le cinque referenze della linea Mokaflor Farm**

**Miscela Tracciabile da Bar - 90% Arabica / 10% Robusta:** due caffè arabica di alto livello, il colombiano Inzà Cauca e il brasiliano della Fazenda Isidro Pereira sono arricchiti dal corpo e dalla crema vellutata della robusta Karagwe coltivata sulle sponde del lago Vittoria in Tanzania. Una miscela da bar tracciabile, composta da caffè con una grande storia, dedicata ai baristi che vogliono proporre un caffè di qualità evitando gli eccessi di caffè troppo complessi. In tazza presenta note di cioccolato, biscotto e malto.

**Miscela Tracciabile da Bar - 100% Arabica:** la compongono caffè di altissima qualità e tracciabili, come il colombiano Inzà Cauca e il brasiliano della Fazenda Isidro Pereira, ambedue caffè da 86 punti riuniti in una miscela dalle caratteristiche straordinarie. In tazza l'espresso presenta un grande bilanciamento, dolcezza e corpo vellutato.

**Brasile Fazenda Isidro Pereira:** la farm condotta dal figlio del fondatore, Luiz Paulo Pereira, si trova nella regione di Carmo de Minas. Il caffè 100% arabica di varietà Acaia è coltivato tra 950 e 1200 metri e la lavorazione è naturale; certificato Specialty Coffee ha un cupping score di 86 punti. In tazza presenta una buona corposità cremosa, una fine acidità e un'elevata dolcezza con note di cioccolato al latte, mandorle e uvetta.

**Colombia Inzà Cauca:** è l'organizzazione Asorcafe - Asociación de Productores de Café del Oriente Caucano a raccogliere il caffè prodotto da 52 piccoli agricoltori delle regioni di Tolima. Il caffè 100% arabica di varietà Caturra e Colombia è coltivato tra 1500 e 1800 metri e lavorato con procedimento lavato; certificato Specialty Coffee ha un cupping score di 86 punti. In tazza presenta una corposità vellutata con note agrumate e di caramello, con un retrogusto dolce che ricorda la cannella.

**Tanzania Karagwe:** è un robusta di alta qualità 100% biologico (purtroppo i produttori non possono pagare questa certificazione) prodotto dai contadini che appartengono alla Karagwe District Cooperative Union, fondata nel 1990 nella regione di Kagera nella zona del Lago Vittoria. Il caffè è coltivato tra 1200 e 1800 metri e la sua lavorazione è naturale. In tazza esprime note di cioccolato e spezie.

Etichette chiare e coloratissime, realizzate da due giovani grafici e illustratori, Nicole Pardini e Quentin Fouan, accompagnano le cinque referenze della nuova linea, **disponibili in grani in confezioni da 250 e 1000 grammi.** Tutti i caffè della linea Mokaflor Farm sono stati **pensati per l'estrazione espresso**; il barista che volesse offrire anche preparazioni a filtro, ha a sua disposizione un'ampia gamma di caffè con la giusta tostatura e caratteristiche organolettiche interessanti (mai estreme) a marchio CaffeLab, che può acquistare sul sito **caffelab.it**