

# Nespresso, Brazil Organic è la nuova miscela bio della Linea Professional

20240326161305nespresso-edb1613f

Sostenibilità e mercato agroalimentare, caffè compreso. Due mondi che stanno dando vita non solo a una crescita a due cifre (+18% nel 2023 vs 2022) per il mercato del biologico tricolore, ma che stanno coinvolgendo sempre più anche il comparto del l'Ho.Re.Ca. **Merito di un aumento dei consumi interni 'green' che, nell'arco di un decennio, dal 2012 al 2022, ha registrato addirittura un +132%**, con 1 italiano su 2 che ha dichiarato di adottare con maggiore frequenza scelte di consumo più sostenibili.

In questa tendenza un posto di rilievo lo occupa anche il caffè certificato biologico, come dimostra l'attenzione rivolta a questo segmento da Nespresso che, non a caso, ha lanciato una nuova miscela per la gamma Origins della Linea Professional, **Brazil Organic**, monorigine brasiliano certificato biologico dal profilo aromatico equilibrato, elegante e delicato, che va ad aggiungersi a **Peru Organic**, **Colombia Organic** e **Congo Organic**.

Si tratta di una miscela di caffè Arabica proveniente da tre diverse regioni e altitudini del Brasile, tra cui le aride savane di Cerrado Mineiro, la pianura di São Paulo e le pendici del Minas Gerais. Viene coltivato da agricoltrici ed agricoltori parte del Programma **Nespresso AAA Sustainability Quality**, attraverso l'adozione di **specifiche pratiche di agricoltura biologica** volte a mantenere l'equilibrio naturale del suolo e promuovere la salute delle piante attraverso metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente.

Una miscela, Brazil Organic, che **racchiude l'essenza delle ricchezze naturali del Brasile**, celebrando i diversi ecosistemi, le persone e gli aromi che rendono unica questa terra. I chicchi Arabica provenienti dalle pendici del Minas Gerais esaltano l'acidità di Brazil Organic, conferendo al caffè un **tocco piacevolmente fruttato**, mentre i chicchi provenienti da Cerrado Mineiro e São Paulo esaltano i **sentori di frutta secca e cioccolato**, dando vita ad una miscela dal carattere equilibrato, con **note di cereali tostati e biscotto**.

Brazil Organic è **ideale come Espresso (40 ml) o Ristretto (25 ml)**, ma può essere degustato **anche come Cappuccino**, per assaporare i dolci aromi del latte accompagnati da **note di vaniglia morbida e pane tostato**.

Brazil Organic entra a far parte della gamma Origins di Nespresso Professional, che comprende miscele monorigine dotate di un profilo aromatico che richiama il Paese di provenienza e racconta le caratteristiche del suo terroir, ovvero quella **combinazione unica di fattori** - suolo, condizioni climatiche e altre particolarità geografiche - **che determinano l'esperienza di degustazione in tazza**. Ogni sorso di questi caffè rappresenta quindi un **vero e proprio viaggio sensoriale** in cui la natura selvaggia e incontaminata del territorio si fonde con la passione per chi lo coltiva, con cura e passione.

Ogni caffè della gamma Origins è frutto di una stretta collaborazione instaurata tra le comunità di coltivatrici e coltivatori che abitano queste Terre e Nespresso che, attraverso la **valorizzazione delle pratiche di lavorazione peculiari del luogo**, è riuscita a dar vita a una selezione di caffè dal carattere e dal gusto eccezionale che oggi vanta **quattro caffè certificati biologici**: Peru Organic, Colombia Organic, Congo Organic e Brazil Organic.

*“Con Brazil Organic, Nespresso compie un **ulteriore passo verso un domani** in cui la tutela dell'ecosistema, delle aziende agricole locali e delle loro comunità siano al centro delle nostre azioni quotidiane”* sottolinea **Andrej Godina**, Caffesperto e PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè.

Per Nespresso si tratta dunque di un **nuovo step nel bio** nonché un **passaggio cruciale verso l'agricoltura rigenerativa**, un sistema agricolo positivo per la natura che mira a migliorare la salute e la fertilità del suolo, ridurre il biossido di carbonio dall'atmosfera e le emissioni di gas serra, proteggere la biodiversità e **umentare la resilienza economica delle comunità**.

*“È ormai chiaro che i nostri clienti ci scelgono anche per la storia che si cela dietro ogni singolo chicco di caffè Nespresso. Da sempre integriamo il concetto di cura e attenzione nei metodi di coltivazione utilizzati e nel **supporto costante agli oltre 150.000 coltivatori e coltivatrici con cui collaboriamo in 18 Paesi**. E questo vale per tutti i nostri caffè, compresa la selezione di caffè biologici, per un'offerta unica non solo in termini di qualità e varietà, ma anche di responsabilità, perché **ogni tazza di caffè possa raccontare una storia di eccellenza, cura, passione**”* aggiunge **Dario Sacco**, Direttore Commerciale B2B Nespresso Italiana.

La certificazione biologica comporta per tutti i prodotti la **conformità ai requisiti stabiliti dal regolamento comunitario** per le referenze biologiche, secondo cui le attività relative alle fasi di produzione, preparazione e distribuzione devono essere **soggette a un sistema di controllo da parte di organismi accreditati**. Questo per garantire l'adesione ad un insieme di pratiche agricole sostenibili e l'uso di prodotti che rispettino gli standard biologici, progettati per promuovere il riciclo delle risorse, l'equilibrio ecologico, ridurre l'inquinamento e preservare la biodiversità.