

Abbiamo provato Paraiso, la nuova monorigine di 1895 by Lavazza, da Horto

20240723172032paraisoindex-8acf6bc8

Note di vaniglia e mango, modulate in modo diverso a seconda dell'estrazione. Un **metodo di lavorazione particolare**, dovuto da una doppia fermentazione anaerobica durante la fase di lavaggio che dona al tutto una bella dolcezza. Stiamo parlando di **Paraiso**, la nuova proposta di 1895 Coffee Designers by Lavazza.

L'abbiamo provata **in anteprima da Horto**, ristorante sul tetto del TheMedelan in centro a Milano che [ha già guadagnato una stella e la stella verde Michelin](#). In quattro estrazioni diverse. E si è rivelato un **caffè estremamente versatile** perché è riuscito a mantenere le sue caratteristiche, modulate, in ognuna delle estrazioni: Chemex, Cold Brew, moka ed espresso.

Vince, a nostro avviso, il **Cold Brew**, che esalta al meglio le note dolci e fruttate. Paraiso proviene dalla Finca El Paraiso di Diego Bermudez nella valle del Cauca, **è una Coffea Arabica varietà Castillo** che cresce a 1900 metri slm nella regione andina della Colombia.

*«È una piantagione che ben conosciamo perché da lì proviene anche una nostra altra monorigine, il Calima, un caffè che cattura con sentori di lychee – ha spiegato **Stefania Zecchi**, coffelier di 1895 Coffee Designers by Lavazza - . Viene **raccolto a mano**, la maggior parte dei consumatori non lo sa, in modo da selezionare solo i frutti sono a piena maturazione. L'obiettivo della fermentazione doppia e controllata è caratterizzare già in piantagione il profilo organolettico dei chicchi verdi».*

La monorigine è stata servita con un'estrazione a freddo con acqua e ghiaccio microfiltrato, una goccia al secondo per circa sei ore, con il caffè macinato grossolanamente. Si ottiene così **una bevanda pulita e limpida, con note di vaniglia, frutta matura e in particolare mango**. *«Con 1895 vogliamo fare questo: selezionare i migliori caffè, presentati nelle migliori location condividendo la degustazione come una esperienza»* conclude Zecchi.

COME VIENE USATA DA HORTO

Fin dall'apertura, Horto propone gli specialty di 1895: il Cocoa Reloaded in estrazione espresso, e in Cold Brew ora ci sarà **Paraiso che va a sostituire il Calima**. La proposta per la prima colazione è a cura del giovane Pastry Chef **Matteo Teolato**. Come nel ristorante, Teolato segue la filosofia dell'Ora Etica, che privilegia la collaborazione con produttori locali situati a non più di un'ora dal centro di Milano. Il menu della prima colazione di Horto, che è à la carte con una serie di proposte dolci e salate e si rivolge in particolare alla clientela business della zona, si distingue per la sua **attenzione alla sostenibilità e alla massima riduzione degli sprechi**.