AnimaNera, il primo caffè premium portoricano arriva in Italia

chicchi-da-bere-f3e26fe1

AnimaNera è il frutto di una doppia passione nata nelle montagne di **Porto Rico**: quella di **Sandro Giulimondi** e di sua moglie **Stella Nolasco** l'uno per l'altra e quella di entrambi per il **caffè antico, autoctono, forte e raro.** La loro storia sembra un romanzo d'altri tempi, o d'altri Paesi. Stella è portoricana e "figlia d'arte" di Don Felipe, grande imprenditore del Food Retail portoricano entrato poi nella produzione del caffè. Da piccola Stella è affascinata dal chicco nero, cresce assieme a lei il desiderio di produrre un caffè capace di competere con i migliori del mondo; nel frattempo si afferma come fashion designer e veste le star del jet set mondiale.

Sandro è un **sommelier di origine italiana** che si trasferisce a Porto Rico, diventa uno degli imprenditori più apprezzati e il proprietario del wine bar più popolare dell'isola. Oltre al vino e ai cocktail miscelati un'altra bevanda cattura subito il suo esperto palato: il caffè.

Stella e Sandro si incontrano attorno ad una tazza di caffè, ovviamente. Dopo decine di appuntamenti, cinque anni di matrimonio, centinaia di degustazioni e comparazioni con altri caffe del mondo come il Kona delle Hawaii, il Blue Mountains della Jamaica, il Kopi Luwak di Bali, i due iniziano a sognare, e, nel 2010, iniziano a imbastire il progetto di un **Caffè Super Premium autoctono di Porto Rico**. Dopo altri 5 anni "the black soul of coffee" AnimaNera viene finalmente lanciato sul mercato con 4 tostature diverse, un packaging autentico e la voglia di farsi conoscere lentamente come cresce una pianta solida e sana. Il logo di AnimaNera è un dipinto di Stella, inedito e quasi conturbante: una donna dalla carnagione scura passionale, pura, forte e allo stesso tempo delicata e raffinata.

Premium Pack**AnimaNera - Unico -** AnimaNera è l'unico produttore di caffè portoricano che riprende l'antico processo di coltivazione, raccolta e lavorazione artigianale, tutto rigorosamente a mano. Dopo mesi di monitoraggio, potature e cura delle piante, la raccolta si effettua con la tecnica del picking, raccogliendo un chicco dopo l'altro, senza l'ausilio di macchine e rastrelli. La lenta maturazione obbliga i raccoglitori a trascorrere intere giornate nelle piantagioni per selezionare solo le bacche

perfettamente mature (60 kg di caffè AnimaNera corrispondono a più di tre giorni di lavoro). I chicchi, dopo essere stati estratti, lavati ed essiccati, passano nella macchina selezionatrice dove vengono divisi per colore e dimensione grazie a tre diversi livelli di filtro. La successiva tostatura avviene mediante cessione di calore indiretto, segue poi un periodo di degassamento che preserva e stabilizza gli aromi. Il caffè AnimaNera è tostato in batch di 80-100 libbre e tale processo è rigorosamente controllato dal maestro torrefattore secondo le direttive di Sandro Giulimondi che, molto spesso, esegue questa fase in prima persona: a sommelier non si commanda.

A Puerto Rico vengono prodotti intorno ai **270.000 quintali di caffè l'anno**. AnimaNera conta più di 90 ettari di terreno e raggruppa oltre 25 piccoli produttori, proprietari delle parcelle che contengono la qualità più alta: **Adjuntas, Maricao, Yauco, Lares**. AnimaNera ha una capacità produttiva di 300 quintali per quanto riguarda lo "Specialty Estate", l'espressione più alta del caffè, che può essere prodotta solo negli anni migliori; 3.000 quintali per lo "Speciality Medium e Extreme Dark"; ed infine 6.000 quintali per il "Fine Blend".

Porto Rico, antica terra di Caffè sopraffini - È noto da secoli che la terra e le montagne di Porto Rico producono un caffè straordinario. Centrale si rivelò la figura di **Papa Clemente VIII,** vissuto nel XVI secolo: il Pontefice era un grande appassionato di caffè e contribuì sensibilmente alla sua diffusione in occidente. I suoi consiglieri avevano dichiarato la bevanda "opera del diavolo" a causa della sua diffusione tra i musulmani in Medio Oriente, ma, il Papa, dopo aver provato una tazza rispose dicendo: "Sarebbe un peccato lasciare ai miscredenti una bevanda cosí deliziosa, dovremmo battezzarla!".

Dopo i due grandi **uragani** che nel 1800 distrussero tutte le piantagioni di caffè di Porto Rico oggi la produzione è tornata a prosperare grazie a piccoli imprenditori che hanno puntato su tecniche artigianali, raffinate, genuine e uniche al mondo.

Tutti gli Arabica di AnimaNera - I caffè AnimaNera sono 100% Arabica da varietà Typica - considerata la madre di tutte le Arabica e Bourbon provenienti dalle migliori zone di produzione di Porto Rico: Maricao, Adjuntas e Yauco.

Le principali varietà sono **AnimaNera Extreme Dark, AnimaNera Medium Dark, AnimaNera Fine Blend e AnimaNera Estate**; tutte sono catalogate come Specialty Puerto Rican Coffee. Per ora sono disponibili in Italia soltanto Extreme Dark e Medium Dark.

AnimaNera Extreme Dark
Caratteristiche organolettiche: questo caffé si distingue per la sua straordinaria fragranza, il suo aroma

é intenso e ricorda le noci tostate, il cacao amaro e il cioccolato fondente. Alla vista regala una ricca crema burrosa, mentre al naso sviluppa sentori dolciastri. Il colore è scuro, di grande estrazione. In bocca è forte, strutturato, equilibrato, con una persistenza aromatica lunghissima e dolce dai sentori di liquirizia. La delicata acidità lascia in bocca una sensazione di pulizia con un finale elegante, un retrogusto fresco e persistente di puro cioccolato amaro.

AnimaNera Medium Dark

Caratteristiche organolettiche: questo caffè si distingue per l'intensità dei suoi aromi fini e delicati con sentori floreali, di cioccolato al latte e nocciola. La sua crema è ricca e burrosa, con sensazioni dolci al naso. Il colore è medio-scuro, ricco di estratti secchi. Rappresenta il grado di tostatura tipica portoricana, più delicata rispetto a quella italiana. In bocca è corposo, ampio ed equilibrato, con una persistenza aromatica dolce e intensa. Offre al palato un retrogusto intenso di nocciole tostate e crosta di pane.