Arriva Tablì, la prima compressa di caffè 100% ecologica

tabli-moka-da-tre-tazze-d8fce0a1

Nel momento in cui aumenta la quantità di rifiuti prodotti dagli imballaggi del mercato del monoporzionato, arriva sul mercato **Tablì**, la **prima compressa di caffè totalmente ecologica** che rivoluziona il mondo del caffè. **Al 100% naturale e biodegradabile**, senza additivi, priva di protezione e contenimento (quindi senza rivestimenti inquinanti, che siano in alluminio, carta o plastica), sfrutta una tecnologia innovativa di compattazione per dare forma e consistenza al macinato, consentendo di ottenere un perfetto risultato in tazza.

Il team di Tablì sarà presente per un'anteprima a **TriestEspresso Expo**, la fiera biennale di riferimento per gli operatori del comparto del caffè, dal 20 al 22 ottobre, con uno stand situato nel padiglione 27, numero 59, con punto informazioni e degustazione.

Entrerà finalmente nelle case dei consumatori, dopo un percorso di sperimentazione e gestazione, a **marzo 2017**, quando sarà lanciata sul mercato internazionale nella **versione moka**, utilizzabile su una qualsiasi macchinetta da tre tazze. La soluzione alla richiesta di prodotti di alta qualità, ad impatto zero ed eco-friendly, che sfrutta tecnologie avanzate e permette di produrre compresse pronte all'uso e totalmente biodegradabili, è ideata e brevettata da **Caffemotive** di Trieste, azienda specializzata nella ricerca e sviluppo di nuove tecnologie applicate al mondo alimentare.

Per sviluppare la produzione di compresse su più ampia scala (le prossime tappe programmate saranno la **versione monodose per espresso**, utilizzabile in qualsiasi macchina manuale a braccetto, e la **macchina espresso**) è attiva da oggi al 30 novembre 2016 una **campagna di crowdfunding sulla piattaforma Kickstarter**. In cambio della donazione, vari i riconoscimenti che si possono ottenere, dai sacchetti in yuta dipinti a mano da regalare per Natale, contenenti le compresse, a pacchetti compresse + moka esclusivi, fino a possibilità di approfondimenti sul mondo del caffè ed esperienze sensoriali personalizzate.

[caption id="attachment_113008" align="alignleft" width="300"]Massimo Chenda e Fabrizio Polojaz Massimo Chenda e Fabrizio Polojaz[/caption]

“Volevamo trovare un modo per la produzione e il recupero di caffè che rispettasse completamente l’ambiente”, spiegano **Massimo Chenda, Fabrizio Polojaz e Andrej Godina** di Caffemotive, rispettivamente project leader e curatore commerciale e scientifico del progetto. “Abbiamo così iniziato un percorso sperimentale con **Andrea Bacchi**, responsabile R&D, e siamo riusciti a brevettarne il processo e a realizzare la prima **macchina Genesi I**, che usa un’innovativa tecnologia di compattazione in grado di dare forma e consistenza al caffè macinato senza alterarne la resa in tazza o il gusto, ma anzi assicurandone un’estrazione perfetta. La forza di Tablì, inoltre, è che sarà declinabile in molteplici versioni.”

Per la versione moka il valore aggiunto è la praticità: **ha gli stessi plus che ha la cialda per l’espresso**, ma è **senza involucri tecnici**. Sarà possibile inserire semplicemente Tablì per moka nel filtro, con un’operazione rapida e precisa che non spreca e disperde polvere di caffè. Ogni compressa sarà uguale all’altra in modo da garantire la stessa qualità e quantità di macinato nel processo di estrazione ed erogazione del caffè, di preparazione in preparazione. Tablì, inoltre, presenta una **maggior capacità di conservazione** dopo la prima apertura della confezione rispetto al normale caffè macinato, per un gusto in tazza che rimane lo stesso nel tempo.

Tablì è **innovativa anche nel packaging**, grazie ad una particolare struttura che consentirà di ridurre al minimo la quantità dell’imballo, utilizzando materiali green ed ecosostenibili.

La macchina Genesi I, utilizzata per produrre Tablì, non usa additivi e/o addensanti e crea un prodotto **totalmente biodegradabile/compostabile**; sfrutta la combinazione tra una compattazione di tipo meccanico e l’apporto di energia per realizzare una compressa compatta e resistente, ma allo stesso tempo permeabile all’acqua, al punto di consentire una giusta percolazione e una corretta estrazione del caffè.