

# La carta dei Caffè



Torrefazione MOCOCCA di Martinelli Pietro  
Via Stagio Stagi, 57 • 55046 - PIETRASANTA (LU) • Tel. 0584 70497 • [www.mococca.it](http://www.mococca.it)



### KOPI LUWAK



E' sicuramente il caffè più raro, oltre ad essere il più caro al mondo. Proveniente dalle maggiori isole indonesiane, in quantitativi veramente irrisori, venne scoperto per prima da raffinati consumatori giapponesi, e solo successivamente la sua fama si e' diffusa in Europa ed in america del nord. Vengono raccolti a terra, tra le piantagioni di caffè, i chicchi digeriti ed espulsi da un piccolo marsupiale, appartenente alla famiglia degli zibetti, chiamato localmente Luvak, che si ciba esclusivamente dei frutti più dolci e maturi. I succhi gastrici che ne favoriscono la digestione creano un processo di fermentazione assolutamente unico tra tutti i caffè giustificando il gusto talmente diverso ed originale. All'analisi sensoriale risulta corposo e denso, vari sapori di erbe aromatiche e pompelmo rosa. Retrogusto denso e persistente con un finale di rabarbaro.

€ \_\_\_\_\_

### NEPAL MT.EVEREST SUPREME



Dal reame delle nevi giunge una novità straordinaria, l'unico caffè al mondo coltivato a nord del Tropico del Cancro. In una piccola piantagione del distretto di Nuwakot, ai piedi della catena montuosa di Ganesh Himal e bagnata dalle acque del fiume Trisuli, Vi proponiamo un arabica tra i più pregiati. Piantata solo recentemente in una delle poche regioni a queste latitudini al riparo delle gelate il caffè fertilizzato con concime naturale di bufalo, viene raccolto da novembre a gennaio essiccato esclusivamente al sole ed esportato via area da Kathmandu. L'analisi organolettica dell'espresso si presenta subito impressionante ed inaspettata: Magnifica consistenza e singolare struttura si fondono in effluvi di cacao e arancia candita dissolvendosi lentamente in note di zenzero particolarmente persistenti. Probabilmente uno dei migliori caffè al mondo.

€ \_\_\_\_\_

Distribuito da  
**MOON IMPORT**



MOCOCABAR

### MOCOCABAR

La miscela, formata da pregiati Arabica Centroamericani con aggiunta di Robusta Monsonati Indiani, dà una tazza dal colore nocciola tendente al marrone, con lievi venature rossastre che formano un effetto "tigre". La crema è sottile e fitta, di grana setosa, profumo pieno e fragrante lascia in bocca un sapore bilanciato amaro-dolce con leggere nuance acidulo-fruttate, un retrogusto persistente e di lunga durata.

€ \_\_\_\_\_



Miscela  
Pelleggrino Artusi

### MISCELA PELLEGRINO ARTUSI

Questa è una miscela che Pelleggrino Artusi dettava già nel 1910 in "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": "... come diverse qualità di carne farino il brodo migliore, così da diverse qualità di caffè, si ottiene un aroma più pregiato. A me sembra di ottenere un aroma più grato con: 50% di Portorico - 20% San Domingo - 30% Moka. Questa preziosa bibita che diffonde per tutto il corpo un giocondo eccitamento, fu chiamata la bevanda intellettuale, l'amica dei letterati, degli scienziati e dei poeti ..." Veramente insuperabile, davvero "tipicamente italiana".

€ \_\_\_\_\_

### YAUCO-SELECTO PORTORICO 100%



Preparato in limitate quantità, viene coltivato ad un'altitudine di 1000 mt., nelle montagne dello Yauco, ritenuta da 150 anni la migliore regione per la coltivazione di caffè nell'isola. Lo sforzo congiunto di maestri coltivatori garantisce la produzione di un chicco perfetto, da noi amorevolmente tostato a "tonaca di frate", per farvi gustare la corposità notevolmente accentuata. La fine aromaticità solo lievemente acidula e la ricca amabilità risultano essere molto ben equilibrate. Colpisce per la sua personalità difficilmente riscontrabile in altre tipologie. Non per niente si dice fosse il caffè dei Papi ...

€ \_\_\_\_\_

### BLUE MOUNTAIN



Questo è sicuramente il caffè più pregiato che esista, tanto da essere descritto come lo "Champagne" dei caffè. Viene prodotto in Jamaica nella regione delle montagne Azzurre. Le coltivazioni a terrazze vanno da 400 fino a 1500 mt. Ed è qui che il particolare clima sempre fresco e nebbioso, le piogge, il drenaggio e l'assenza del freddo danno un prodotto pressoché perfetto. La migliore qualità è la fusione ideale fra corpo, acidità e profumi. Il suo imballo, in bei caratelli di legno, garantisce una salvaguardia migliore dall'umidità e dall'ambiente circostante. In bocca si distinguono i sapori dei tropici, la vaniglia, il cacao, le mandorle, il burro fuso e persino un piacevole profumo di tabacco.

€ \_\_\_\_\_

### SALVADOR PACAMARA



Nel nord-ovest dello stato di El Salvador, questo caffè viene coltivato lungo le pendici del cratere di un vulcano quiescente, sino ad un'altezza di 1000 mt. La poca produttività di questa particolare pianta ci fa ottenere un chicco compatto e molto grande, con una particolare forza espressiva nella degustazione e il profumo della bevanda è intensamente floreale. Il corpo è fragrante ed intenso. L'aromaticità risulta estremamente complessa nella sua espressione. Piacevolmente mescolate tra di loro si riconoscono infatti note di pappia reale, in alternativa a fiori d'arancio ed intense, ma delicate, spezie d'oltremare e miele d'agrumi.

€ \_\_\_\_\_

### HAWAII



Nell'arcipelago delle isole Hawaii, paradiso incontaminato, si produce un grande caffè. Coltivato con cura ed attenzione, sulle pendici del vulcano Mauna Loa, fra 200 e 800 mt. Viene ancora raccolto a mano e curato come una volta. Considerato uno dei migliori caffè del mondo, ha aspetto splendido, profumo pieno, gusto ricco e delicato. E' un caffè dall'estrema e amabile finezza. Delicatissimo in tutte le sue espressioni fa decisamente tazza a se, colpendo soprattutto chi nel caffè ricerca gusti particolarmente puliti e ricchi di sapore. I produttori lo definiscono: "il gioiello più raro tra i caffè del mondo".

€ \_\_\_\_\_

### MYSORE



Dai migliori grani di Mysore Plantation A nasce uno dei più grandi arabica della penisola indiana. Una tazza dal profumo esuberante! Spezie, incensi, cannella si amalgamano con la frutta esotica per salire intense al naso ed invadere le narici. Poi tutto si fonde in bocca con dolcezza lasciando una prolungata sinfonia di sensazioni. Questo raffinato caffè è il frutto di un'attenta selezione, chicco via chicco, fatta dai piccoli produttori che, nella regione del Karnataka (ex Mysore), a più di 1000 mt. di altitudine, si dedicano, per pochi eletti, a questa coltivazione.

€ \_\_\_\_\_