

The logo for Morettino coffee, featuring the word "Morettino" in a red, cursive font with "caffè" written in a smaller, red, sans-serif font above it.

LA CIALDA “ESPRESSO AL QUADRATO” MORETTINO CANDIDATA AL COMPASSO D’ORO

“Da sempre sosteniamo che l’innovazione debba affondare le proprie radici nella tradizione”. E’ su questo credo che si fonda l’ambizioso progetto di *food design* “Espresso al Quadrato” realizzato da Morettino, unica azienda siciliana a ricevere la prestigiosa nomination al Compasso d’Oro 2016 nella categoria Food, con l’esclusiva cialda di caffè eco-compatibile di forma quadrata.

Il “Compasso d’Oro”, istituito nel 1954 da un’idea di Giò Ponti e sostenuto inizialmente dai magazzini La Rinascente, premia il design italiano. Dal 1964, cessato il patrocinio della Rinascente, il premio è passato integralmente all’ADI. E’ il premio che è stato assegnato a capolavori del design italiano come la celebre macchina da scrivere “lettera 22” della Olivetti, opera del designer Marcello Nizzoli, presente al “Moma” di New York. Nato da uno studio di design industriale e di progettazione alimentare con il prezioso contributo del *food designer* Paolo Barichella, il sistema **Espresso al Quadrato** si fonda su una cialda eco-compatibile in carta filtro alimentare, in grado di rappresentare i valori distintivi della storica azienda siciliana quali la **qualità**, l’**artigianalità** e la **sostenibilità** e di creare un Espresso perfetto anche comodamente a casa o in ufficio. Il sistema è frutto di una significativa scelta etica, sostenibile e responsabile in ognuna delle sue componenti: dai caffè pregiati lavorati con una distintiva **tostatura lenta ed ecologica ad aria calda pulita**, al **packaging interamente eco-compatibile** e riciclabile al 100%, fino alle **macchine dedicate ad alta efficienza energetica** e rigorosamente *Made in Italy*, in grado di ottimizzare la dinamica di estrazione dell’Espresso.

L’azienda siciliana con questa nomination dimostra di aver creduto fortemente in questo progetto di innovazione sostenibile con l’obiettivo di continuare a **diffondere la cultura autentica del caffè di qualità** nel territorio siciliano di riferimento semplificando la modalità della preparazione dell’Espresso, e perseguendo la propria visione di **non accettare mai alcun compromesso sulla qualità, nel pieno rispetto del prodotto, del consumatore e dell’ambiente** – come racconta Arturo Morettino – responsabile della divisione Ricerca & Sviluppo dell’azienda di famiglia. Morettino infatti offre ai clienti più fedeli l’opportunità di scegliere tra differenti selezioni di **caffè artigianale macinato fresco**, garantendo eccellenti standard di qualità e di servizio anche con una consegna diretta in una logica di filiera corta e sostenibile, dal produttore al consumatore finale.

Le cialde Espresso al Quadrato sono dunque un condensato in pochi grammi di caffè di antichi saperi e sapori del mondo del caffè, in grado di guidare il consumatore ad una **autentica e naturale Slow Coffee Experience alle origini del gusto**. Morettino ha creato una esclusiva selezione di *blend* (miscela di più origini) e di *mono-origini* 100% Arabica per diffondere i segreti dei migliori paesi di origine al mondo: dalle dolci note dei caffè del Brasile, ai ricercati sentori speziati dei caffè del Nicaragua, fino ai toni forti e decisi dei caffè dell’Etiopia.

In occasione di Expo 2015 Morettino ha anche lanciato la **nuova miscela da agricoltura biologica “Espresso Mediterraneo Organic”** selezionata come caffè ufficiale all’interno del Cluster Bio-Mediterraneo. Proprio grazie alla degustazione della nuova miscela Bio con la cialda “Espresso al Quadrato”, l’azienda siciliana ha ricevuto enormi consensi da visitatori provenienti da tutto il mondo che ne hanno apprezzato la qualità straordinaria ed i valori autentici.

Dopo la recente nomination al Gran Design Etico International Award e l’ottenimento del Quality Award Tutto Food 2015, siamo orgogliosi di condividere tale nuovo riconoscimento con i nostri consumatori che quotidianamente ci premiano con la loro fedeltà, racconta Andrea Morettino, rappresentante della quarta generazione della famiglia. L’esclusivo progetto Espresso al Quadrato – conclude Andrea - dimostra come oggi sia possibile innovare in modo sostenibile tenendo fede ai segreti della lavorazione artigianale e rafforzando l’identità con il territorio, con l’obiettivo di perseguire con costanza la nostra vocazione naturale alla qualità.