



Comunicato stampa

VINITALY 2019, AL SOL&AGRIFOOD ANCHE IL CAFFÈ ARTIGIANALE PALERMITANO

Caffè Morettino sarà presente al Sol&Agrifood, la sezione del Vinitaly dedicata all'agroalimentare di qualità, insieme ai produttori di Sicily Experience, il primo consorzio che riunisce le eccellenze delle nove province dell'Isola.

Palermo, 5 aprile - Al Vinitaly arriva anche il caffè di Palermo. Morettino, storica torrefazione palermitana che da quasi cento anni produce caffè artigianale di qualità, per il secondo anno consecutivo sarà presente alla fiera di Verona con le sue selezioni di caffè in blend e in singole origini.

Appuntamento allo **stand 32 del Padiglione C del Sol&Agrifood**, la sezione dedicata all'agroalimentare di qualità parallela alla fiera del vino.

A Verona Morettino presenterà il **progetto di micro torrefazione "La Musa Nera"**, la linea di singole origini di Specialty Coffee, puri Arabica coltivati in altura in particolari microclimi dei caldi paesi tropicali, frutto di raccolti stagionali di piccolissimi produttori locali selezionati da Morettino. I chicchi vengono poi tostati artigianalmente e in maniera lenta nella Micro roastery di Morettino, tramite un processo ad aria calda pulita, che permette di esaltare le proprietà organolettiche del caffè, evitando il contatto con le sostanze volatili derivanti dai processi industriali di tostatura. La tostatura degli Specialty Coffee "La Musa Nera" è morbida, ideale per le estrazioni a filtro.

Il progetto "Micro roastery Morettino" unisce la visione di una lavorazione eco-sostenibile ai saperi della tradizione, puntando a piccole produzioni on-demand di caffè artigianale lavorate a mano nel piccolo laboratorio di torrefazione Morettino.

Oltre agli Specialty Coffee, a Verona sarà possibile degustare, sia in espresso che in modalità filtro, i caffè da agricoltura biologica "**Pure Organic Coffee**", caffè naturali ed etici, frutto della collaborazione con i piccoli produttori locali, selezionati con cura direttamente nei paesi di origine, nel rispetto delle comunità locali e del lavoro di chi opera nelle piantagioni.

Compagni di viaggio di Morettino saranno alcune eccellenze siciliane di Sicily Experience, il consorzio che per la prima volta in Sicilia ha messo insieme differenti prodotti agroalimentari rappresentativi di diversi territori siciliani: dal caffè artigianale di Palermo (Morettino), al cioccolato di Modica (Sabadì), all'olio extravergine d'oliva delle cultivar locali dell'area di Chiaramonte Gulfi (Frantoi Cutrera), ai grani antichi del territorio di Selinunte (Molini del Ponte), passando per le birre artigianali della Sicilia orientale (Birra Tari), fino all'amaro da arance rosse siciliane delle pendici dell'Etna (Amara).

Un pezzo della nostra terra per promuovere alla fiera agroalimentare più importante d'Italia il meglio che la Sicilia può offrire.

Ufficio stampa Caffè Morettino

Geraldine Pedrotti – marketing@caffemorettino.it