

TATAWELO

★ PARA TODOS TODO ★



Seminare,
raccogliere
e distribuire
non solo
chicchi di
caffè
ma di
giustizia,
dignità,
uguaglianza
e autonomia.

Referenze “Café Tatawelo”



Ø **Tatawelo Café Excelente** (pacchetto giallo)

Prodotto da “Tatawelo” con caffè originari principalmente del Chiapas (Messico), attraverso il rapporto in prima persona con i cafetaleros delle comunità indigene zapatiste, completati da altri caffè del Centro America, sempre provenienti da progetti di commercio equo e solidale seguiti anch’essi con contatti diretti e tramite altri importatori collegati. I caffè sono prodotti dai soci delle cooperative zapatiste e da altre organizzazioni contadine (v. le schede produttori sul sito).

Il pacchetto, invece di essere sottovuoto, ha una **“valvola unidirezionale intelligente”** che consente il parziale sfogo dei gas naturalmente prodotti dal caffè, assicurandone la conservazione ottimale. Il caffè appena tostato e macinato viene confezionato nel sacchetto con valvola “salvaroma”, che impedisce all’aria di entrare e ossidare la miscela. Il pacchetto resta morbido, mentre il caffè prosegue così la maturazione nei propri aromi, salvaguardando la purezza originaria del gusto.



Ø **Especial Tatawelo Café Caracolito** (pacchetto dorato)

Questo caffè è stato presentato da “Tatawelo” alla Festa del Decennale (Torino, 24/25 ottobre 2015), ed è il principale risultato del lavoro di conoscenza e ricerca svolto per contribuire al massimo sostegno economico a favore dei produttori.

L’estro della natura diventa rarità nel gusto, con caratteristiche uniche.

Il frutto del caffè assomiglia ad una ciliegia, detta drupa, e ogni bacca ha un nocciolo normalmente diviso in due chicchi, dal classico aspetto che tutti conosciamo. Alcuni di questi noccioli però hanno una **“particolarità”**, perché sono formati da un’unica sfera, detta “perla” o **“caracolito”**. La forma sferica del chicco richiede una tostatura separata, lenta ed omogenea, regalandoci un sapore avvolgente, con aroma intenso, persistente ed elegante.

L’unicità del **“caracolito”** produce effetti contraddittori: l’essere un caffè pregiato per i consumatori del Nord, mentre per i cafetaleros del Sud è penalizzante, essendo un prodotto svalutato sul mercato locale. I produttori difficilmente riescono a vendere sul mercato in modo remunerativo queste minime quantità prodotte dalla pianta. “Tatawelo”, creando il **“Café Caracolito”**, intende quindi valorizzare questo prodotto, rendendo equo per tutti il rapporto qualità/prezzo. La produzione di questa **“edición especial”**, naturalmente limitata, è comunque soggetta all’andamento del raccolto del caffè, quindi non è sempre disponibile.



E' inoltre possibile ordinare le referenze della linea "**Café Progetto Tatawelo**", prodotte da "Libero Mondo" in collaborazione con "Tatawelo":



Ø **Cialde** (e cialde decaffeinatate)

Le cialde vengono prodotte a partire dall'arabica del Chiapas e dalla robusta, proveniente dalla Tanzania, coltivata dalla "Kagera Cooperative Union".



Ø **Café Chiapas arabica monorigine**

Caffè monorigine coltivata dai campesinos nelle comunità zapatiste del Chiapas. Il caffè del Chiapas è riconosciuto come una delle migliori arabiche al mondo. Il suo gusto delicato mantiene la peculiarità aromatica dell'area di provenienza, con un equilibrio nei toni di acidità e dolcezza e un aroma fruttato e floreale.



Ø **Café miscela**

Miscela arabica-robusta che unisce il profumo dell'arabica messicana alla corposità della robusta africana (caffè prodotto dalla "Kagera Cooperative Union" in Tanzania), correttamente dosati per ottenere un gusto forte, pieno e armonioso.



Ø **Café espresso**

Caffè proveniente dal 100% arabica Chiapas, appositamente macinato per la macchina espresso, cioè con "granulometria" leggermente più fine di quella per la moka, vista la maggiore pressione che viene esercitata, per "filtrare" a dovere il passaggio dell'acqua.



Ø **Café decaffeinato**

Proveniente dall'arabica messicana, viene decaffeinato con un metodo naturale: il processo di estrazione della caffeina avviene mediante l'utilizzo di vapore acqueo e acetato di etile, sostanza organica presente già in origine nel chicco di caffè. Il contenuto residuo di caffeina è inferiore allo 0,10%.



Ø **Grani (500 g.)**

Miscela di caffè in grani di arabica, raccolto dalle cooperative Zapatiste del Chiapas, e robusta, raccolto dalla "Kagera Cooperative Union" della Tanzania.