
Catálogo Caffè



Un po' di storia...



Il nome "**caffè**" ha origine dalla parola "**QAHWA**" che in arabo indica qualsiasi **bevanda di tipo vegetale**, il caffè infatti era detto "**il vino d'Arabia**".



Leggende e racconti ci conducono all'affascinante mondo delle origini del caffè.

Tra queste, interessante risulta essere quella che ci narra dell'utilizzo del caffè, da parte dell'**Angelo Gabriele**, per curare il profeta **Maometto**.

Arabica



Robusta



Secondo la leggenda, il caffè venne scoperto intorno all'anno **1000 d.C. in Etiopia**, da un pastore di nome Kaldi.

Una notte il ragazzo notò che le sue **capre** anziché dormire, erano stranamente attive e vivaci e diede la colpa a delle bacche che gli animali avevano mangiato durante la giornata.

Turbato dall'accaduto il pastore portò le bacche in un monastero, dove i monaci ne fecero una bevanda calda e si accorsero che più ne bevevano più riuscivano a stare svegli per le preghiere notturne.



Dall’Etiopia, il **caffè si diffuse in Arabia** con successo, fino a tutta l’area del vicino **Oriente** e del **Mediterraneo** e, con la bevanda, si adottarono anche tutti gli **utensili necessari alla sua preparazione**.

Il successo di tale fenomeno è anche provato dai **bassorilievi presenti in alcune tombe**, fatti eseguire dalle famiglie di beduini, a dimostrazione dell’assimilazione negli **usi quotidiani**.

Il caffè giunse in **Europa** solo nel XVII secolo, fu il medico e botanico **padovano** Prospero Alpini che ne portò alcuni sacchi dall’Oriente. A **Venezia**, grazie agli scambi commerciali il mondo arabo, fu aperta la prima **Bottega del caffè**, da cui poi si diffusero in tutta l’Italia.

Arabica e robusta a confronto



ARABICA

ROBUSTA

Il **caffè** è una pianta tropicale che può raggiungere i 10 m di altezza, ma è coltivata mantenendola a circa **2 m** per rendere agevole la raccolta dei frutti.

Molte sono le specie di piante del genere Coffea, ma solo due hanno rilevanza economica per la produzione del caffè: la Coffea arabica, detta solitamente **arabica**, e la Coffea canephora, nota comunemente come **robusta**.

| | ARABICA | ROBUSTA |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paesi di origine | America Centrale e del Sud, Kenya, Etiopia, est Africa in generale. | Africa dell'ovest (Camerun, Costa d'avorio etc) e in estremo Oriente (India, Vietnam e Indonesia) |
| Altitudine di crescita | tra 600 e 2000 metri sul livello del mare | <1000 metri sul livello del mare |
| Forma dei chicchi | Allungati e ovali, con solco sinusoidale | Più arrotondati con solco quasi dritto |
| Gusto e corposità | Più delicato e morbido, con una acidità più o meno spiccata e con intense note aromatiche. Corposità leggera. | Intenso e persistente, corposo e dal gusto di cioccolato e spezie. |
| Aromi | Dal floreale all'agrumato e con note di bacche fino alle sfumature di noci e mandorle, di caramello e di cioccolato. | Aroma di tostato, di cioccolato amaro, note speziate, a volte legnose. |
| Contenuto di caffeina | 0,9% - 1,7% | 1,6% - 2,8% |

“Città d’Italia” è il nuovo marchio che Caffè La Messicana Piacenza lancia in occasione dell’Host 2015, dedicato principalmente ai mercati esteri.



Un tributo alla tradizione del caffè italiano, uno degli elementi più rappresentativi del “Made in Italy”

Caffè La Messicana Piacenza iniziò la propria attività nel lontano **1957**. La torrefazione era composta da un negozio e da una piccola macchina per tostare il caffè nella **città emiliana**.

L’azienda presta **particolare attenzione a tutte le fasi del processo produttivo**, che vengono sottoposte ad un continuo e mirato controllo per garantirne la costanza della **qualità**.

Dopo un’attenta selezione si procede all’acquisto dei caffè dai diversi paesi di origine. Personale altamente qualificato esegue poi la delicata fase di **tostatura**, a temperatura inferiore a 200°C, effettuata **separatamente per mono-origine**, in modo da far sviluppare appieno le aromaticità dei chicchi dalle diverse provenienze. Sono necessari circa **15 minuti per tostare** il chicco, durante i quali il caffè da verde diventa marrone, si asciuga, si gonfia e sviluppa circa 800 sostanze aromatiche. La miscela, infine, viene messa a punto dosando e mescolando, secondo ricette segrete, i caffè delle varie zone d’origine.

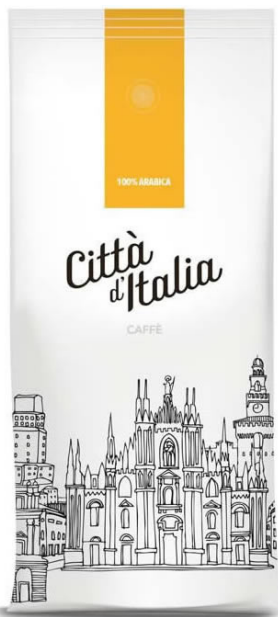
Dalla metà degli anni ‘90, Caffè La Messicana Piacenza ha visto incrementare la propria presenza anche all’estero, acquisendo clienti in Europa, Canada, Nord Africa e Asia.

“Città d’Italia” è un tributo alla tradizione del **caffè italiano** che sempre più si sta affermando nel mondo come uno degli elementi più rappresentativi del “made in Italy”.

L’originale presentazione **grafica** si ispira ad alcune delle nostre più **importanti città** (Milano, Roma, Venezia, Pisa, Torino, Napoli ed altre che seguiranno) che sono state interpretate da un’illustratrice-Architetto.



CAFFÈ TORREFATTO IN GRANI



GRAN MISCELA 100% ARABICA

Caffè dalla corposità media, dolce aromatico, con una leggerissima e gradevole acidità, leggeri sentori fruttati.

In retrogusto note di cioccolato, mandorla e caramello.

Caffè delicato per palati esigenti, molto adatto per pasticcerie e ristoranti di buon livello.

Confezionato in sacchetto dal peso netto di 1000g.

MISCELA SUPER BAR - GRAN AROMA

Caffè dal corpo pieno, no acido, aromatico, non amaro, sentori leggermente speziati e di cacao.

In retrogusto note di nocciola e cioccolato fondente.

Caffè ricco di corpo e aroma.

Ok per tutti gli usi.

Confezionato in sacchetto dal peso netto di 1000g.



EXTRA VENICE

Caffè dal corpo ricco e intenso, no acido, leggermente aromatico, non amaro. In retrogusto note di cioccolato fondente e cacao amaro.

Caffè ideale per i cappuccini di buona qualità e per punti vendita dove la corposità è più importante della intensità aromatica.

Confezionato in sacchetto dal peso netto di 1000g.







L'ungherese **Francesco Illy** arriva a Trieste dopo la Prima guerra mondiale. Ha studiato economia a **Timisoara** e lavorato a **Vienna**. È ingegnoso e cosmopolita. Si innamora della città e di una donna, e diventa triestino. Comincia a lavorare nel campo del cacao e del **caffè**, che da tutto il mondo arrivano nel porto di Trieste.

Nel **1933** Francesco fonda la **illycaffè**. Nel **1935** inventa la **Illetta**, la nonna delle macchine per l'espresso, e un metodo di conservazione rivoluzionario, la pressurizzazione, che mantiene intatte le qualità del caffè e permette di **esportarlo** in Paesi lontani. Negli **anni '40** i barattoli illy arrivano fino in Svezia e in Olanda.



Ernesto, figlio di Francesco, si laurea in chimica ed entra in azienda a fine **anni '40**. Dà impulso alla **ricerca scientifica** e tecnologica e crea un laboratorio chimico interno. Negli **anni '50** l'azienda si espande e comincia a vendere anche barattoli più piccoli, di caffè macinato, per il **consumo a casa**. Nel **1965** si trasferisce in via Flavia.

Nel **1974** illy propone il **caffè in cialde**, per preparare anche in ufficio o a casa un espresso come al bar. Nel **1988** deposita un brevetto per la **selezione digitale** dei chicchi, che permette di scegliere, a uno a uno, solo quelli perfetti. Sono degli **anni '90** le tazzine **illy Art Collection**, il **nuovo marchio**, disegnato dall'artista americano James Rosenquist e il **Premio Brasile** per i coltivatori eccellenti. Oggi **illy** è sinonimo di **eccellenza** e di **gusto italiano** nel mondo. A guidarla è **Andrea**, uno dei figli di Ernesto.



ILLY LA FAMIGLIA, IL SOGNO

Dal 1933, il sogno di offrire
il miglior caffè al mondo.



QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

Il blend illy esprime un ideale di equilibrio e perfezione, composto da nove varietà di arabica, selezionate dai migliori raccolti del mondo.

RICERCA E TECNOLOGIA

La passione per la scienza e la tecnologia percorre l'intera storia di illycaffè e si traduce in innovazione.



ARTE E DESIGN

Per illycaffè cercare la bellezza non è un fatto accessorio, ma una componente rilevante della cultura d'impresa.





IPERESPRESSO IL SEGRETO È NELLA CAPSULA



COMPLESSITÀ E SEMPLICITÀ

INFUSIONE:

l'acqua è trattenuta all'interno della capsula grazie alla valvola inferiore, che si apre solo alla giusta pressione, garantendo sempre una perfetta estrazione.

EMULSIONE:

passando attraverso la valvola, il caffè si mescola all'aria e produce una crema densa e persistente.

IL RISULTATO

Un espresso aromatico e vellutato, con una crema densa e ricca che si forma nel cuore del caffè.

L'ESTRAZIONE IN PUREZZA

Il caffè viene erogato direttamente nella tazza, senza entrare in contatto con la macchina. Ogni caffè è sempre perfetto e il gruppo di estrazione resta perfettamente pulito e senza residui di caffè.





TOSTATURA MEDIA

Caratterizzata da un gusto dolce ed equilibrato.



TOSTATURA SCURA

Per chi predilige un aroma più forte e deciso.



LUNGO

Macinato appositamente per un maggiore volume in tazza.



DECAFFEINATO

Il gusto della tostatura media con meno dello 0,05% di caffeina.



Caffè in capsule espresso tostatura media

Note Aromatiche

In perfetto equilibrio tra acidità e amarezza, la tostatura media conferisce al blend illy una nota **dolce e fiorita**, che si unisce a sentori di **pan tostato, caramello e cioccolato**. Per chi preferisce una tazzina dal gusto morbido e armonioso.

Caffè in capsule espresso tostatura scura

Note Aromatiche

La tostatura scura caratterizza il blend illy con una **leggera amarezza** e dà vita a un caffè con corpo consistente, note di **cioccolato e pan tostato**. Per chi preferisce una tazzina dal gusto intenso e deciso.





Caffè in capsule espresso Decaffeinato

Decaffeinato

L'unico blend illy mantiene tutte le sue caratteristiche e la sua qualità anche quando è decaffeinato, con un tasso di caffeina *non superiore allo 0,1%*.

Caffè in capsule Orzo espresso Barly

Orzo

L'orzo garantisce un risultato in tazza estremamente **cremoso e aromatico**, con un intenso profumo di cereali tostati e note di **caramello e liquirizia**.



