



**associazione**  
**TATAWELO**

### Referenze “Café Tatawelo”

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

Prodotto dall'**Associazione Tatawelo** con caffè originari principalmente del Chiapas e completati da caffè del Centro America, provenienti da progetti di commercio equo e solidale seguiti dall'Associazione e da altri importatori collegati. I caffè sono prodotti dai soci delle cooperative indigene zapatiste del Chiapas, 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 dall'**Associazione 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. L'**AssTatawelo**, creando il **“Café Caracolito”**, intende quindi valorizzare questo prodotto, rendendo equo per tutti il rapporto qualità/prezzo. La produzione di questa **“edicion especial”**, naturalmente limitata, è comunque soggetta all'andamento del raccolto del caffè, quindi non è sempre disponibile.

Inoltre è possibile ordinare le referenze della linea "**Café Progetto Tatawelo**", prodotte da **Libero Mondo SCS** in collaborazione con l'**Associazione Tatawelo**:

Ø **Cialde** (e cialde decaffeinatate)

Le cialde vengono prodotte a partire dall'arabica del Messico e dalla robusta, proveniente dalla Tanzania (coltivata dalla coop. Kagera).

Ø **Café Chiapas arabica monorigine**

Caffè monorigine coltivata nelle Comunità Zapatiste del Chiapas (Messico). 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 Coop Kagera 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.

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.