

Caffè Haiti Roma: rispetto della salute, dell'ambiente ed eticità al Sana 2016



Ora che il caffè è stato scagionato dalle accuse di possibile cancerogenicità che gli erano state mosse nel 1991, come risulta dall'autorevole studio pubblicato dallo IARC – l'Agenzia internazionale dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per la Ricerca sul Cancro, ed approfondito successivamente in occasione del Convegno organizzato da ICA (Associazione Italiana Caffè) lo scorso 10 Marzo, è possibile soffermarsi sugli aspetti positivi che invece gli sono stati riconosciuti, come gli effetti benefici associati ad un consumo moderato su memoria, concentrazione, riduzione del rischio di malattie neurodegenerative ecc., o sul suo possibile ruolo protettivo nei confronti di alcune forme di cancro.

Alla luce di questa riflessione, vogliamo a questo punto analizzare gli ulteriori effetti positivi di preferire un caffè coltivato con metodo biologico: in primis la possibilità di evitare l'assunzione di sostanze chimiche e pesticidi, aspetto positivo non soltanto per la salute umana ma anche per la salute e sostenibilità ambientali; il caffè biologico è inoltre un'ottima alternativa per chi ha particolari esigenze nutrizionali, e la sua coltivazione senza l'utilizzo di sostanze chimiche consente di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche. Se poi a questi aspetti si aggiunge anche la coltivazione nel rispetto delle linee guida del commercio equo e solidale, ne deriva un prodotto etico, laddove l'eticità risiede nel sostegno ai coltivatori tramite la garanzia di un salario minimo, e nel rispetto di tutte le fasi della filiera produttiva.

Per Caffè Haiti Roma il frutto di tutto ciò è Biocaffè, un caffè ricercato dal gusto morbido e cremoso, certificato Biologico ed Equosolidale, e Medaglia d'Oro all'International Coffee Tasting Asia 2015, a riprova del grande lavoro di selezione delle materie prime e di una lavorazione artigianale. La torrefazione di Roma ha scelto come palco nazionale per la degustazione di questa ottima miscela il Sana di Bologna, fiera che quest'anno si svolgerà dal 9 al 12 Settembre e che da decenni si pone come punto di raccordo tra la domanda e l'offerta e tra la tradizione e l'innovazione; sarà quindi presente al padiglione 25 stand C/71 presso Made in Italy since 1946/The Best of Made in Italy.

Per informazioni: info@caffehaitiroma.it

Caffè Haiti Roma nasce dall'iniziativa del suo fondatore Azeglio che per tanti anni dal 1950 ha

condotto la crescita dell'azienda prima da solo, poi con l'aiuto della moglie Adriana e dei figli Paolo, Fabio e Monica e del genero Francesco Geracitano, che alla fine degli anni Ottanta è entrato a far parte della direzione. Oggi Caffè Haiti Roma è un'azienda che fa della correttezza e trasparenza nelle relazioni con i bar la propria etica di comportamento; una torrefazione con un grande patrimonio di esperienza, che si traduce non solo in eccellenti Miscele di Caffè Espresso bar, ma anche in contributi per rendere più piacevole l'atmosfera del bar, con tanti oggetti dal design raffinato appositamente studiati. Le tazzine da collezione "Haiti Art", i vassoi, i grandi orologi da parete, le tazze Mug sono solo alcune delle idee innovative che Caffè Haiti Roma propone per arricchire l'offerta dei bar che la scelgono come partner. + INFO: Caffè Haiti Roma di Martella Azeglio & C. Srl -Via Ardeatina 1010 - 00134 ROMA Tel (0039) 0671356180 - Fax (0039) 0671355350 www.caffehaitiroma.it info@caffehaitiroma.it.