

Ravasio Caffè

Miscele selezionate per i migliori bar e ristoranti

Stefano, Pietro, Lorenzo, Sergio Pietro Ravasio: 4 generazioni che dall'800 ad oggi hanno sviluppato prima l'importazione e la vendita di prodotti di drogheria e coloniali, per poi specializzarsi nel mondo del caffè



La consegna del premio World Fairtrade Challenge

A Brusaporto (Bg), da ormai trent'anni Sergio Pietro Ravasio, grazie agli insegnamenti tramandati di padre in figlio nell'azienda di famiglia e alle diverse esperienze professionali maturate nel mondo del caffè, coadiuvato dal padre Lorenzo è alla guida di una moderna torrefazione. Un passaggio di consegne. Dopo 60 anni di onorato servizio ha infatti chiuso la Ravasio Coloniali ed è nata, nel 1989, la Ravasio Caffè all'interno della Esserre Distribuzione. I primi passi vengono ragionati a fondo. Infatti, pur sotto la supervisione della famiglia, la

produzione delle miscele viene affidata a torrefattori esterni. L'azienda si struttura e si consolida a tal punto che è possibile installare un impianto produttivo. Ravasio Caffè può selezionare le materie prime e seguirne la lavorazione in autonomia. Diventa una torrefazione che gestisce l'intera filiera. Nel 2013 la capacità produttiva richiede la sostituzione dell'impianto, implementato con il sistema di tostatura ecologica. Uno sviluppo che in parallelo vede anche la realizzazione di un nuovo magazzino.

Per la commercializzazione delle miscele, Ravasio Caffè fin dall'origine può contare sulla collaudata efficienza di Esserre Distribuzione, che ha ottenuto la certificazione di produzione biologica a cui è seguita quella **Fairtrade**, il marchio del commercio equo e solidale. Un impegno verso la sostenibilità che ha consentito alla miscela Ravasio Caffè Bio **Fairtrade** di vincere nel 2018 il premio World **Fairtrade** Challenge. La partecipazione a questo programma prevede di offrire prodotti **Fairtrade** attraverso iniziative speciali come degustazioni, eventi e promozioni con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione sul commercio equo.

Un'onda d'urto benefica che ha movimentato oltre 2 milioni di persone, tutte a favore dei diritti degli agricoltori e dei lavoratori di Asia, Africa e America Latina. Da oltre 20 anni infatti il sistema di certificazione lavora per ridurre le ingiustizie del commercio internazionale attraverso l'introduzione di pratiche di scambio più eque nei confronti dei contadini nei Paesi in via di sviluppo. Brasile, India, Colombia, Centro America, Etiopia e Caraibi sono i luoghi d'origine dei caffè Ravasio, tostati per provenienza al fine di preservare le caratteristiche organolettiche di ogni specie. Dopo aver setacciato i chicchi tramite delle lastre con fori calibrati (vibroaglio), il caffè viene confezionato e sigillato da un moderno impianto


Le miscele Caffè Ravasio in primo piano a Host

- **Anniversario**: in questa miscela i caffè più nobili da Brasile, America Centrale, Etiopia e India si fondono esprimendo profumi di fiori, di miele di montagna e sapori di pere cotte al forno con note di cioccolato fondente. Il retrogusto trasmette ricordi di orzo in un vortice di sapori che sfuma lentamente. Confezione in grani da 3 kg, macinato 250 g.
- **Blu Notte**: la decisa corposità e la fluida acidità fruttata riportano a essenze di agrumi maturi, spezie e cacao fondente. Retrogusto mielato. Confezione da 1 kg.
- **Oro Bar**: corposità tenace e sostanziosa. La media acidità esprime sapori che variano dal mandorlato al cacao, al marzapane. Confezione da 1 kg.
- **Extra Bar**: miscela ricca di vaporosa acidità. Ripercorre memorie di raffinato cioccolato fondente ed essenze di frutta candita. Confezione da 1 kg.
- **Blu**: consistenza vigorosa e raffinata. La tenue acidità evidenzia il cacao in purezza e si dissolve in fragranze di noce, pane biscottato e noccioline tostate. Confezione da 1 kg.
- **Azzurro**: miscela che si presenta densa come una crema al cioccolato sviluppando profumi di gianduia e nocciolo. Confezione da 1 kg.
- **Argento**: carattere possente che non conosce acidità. Evidenzia sapori di pane tostato, confettura e profumi di cioccolato con un retrogusto leggermente speziato. Confezione da 1 kg.
- **Espresso Bio Fairtrade**, vincitore World Fairtrade Challenge 2018. Confezione da 500 g.
- **Caffè macinati e monodose**: confezione da 250 g.

automatizzato. Confezioni ermetiche (in atmosfera, in atmosfera modificata o sottovuoto) custodiscono la miscela finale, sia essa in chicchi, cialde o macinato, consentendone il mantenimento attraverso una conservazione ottimale che non ne alteri l'aroma e le proprietà organolettiche. La strategia organizzativa prevede che a ogni tipologia di prodotto corrisponda una zona dedicata del magazzino per favorire la gestione logistica degli ordini, dei trasporti e delle consegne in Italia e all'estero.

«Abbiamo inoltre appena inaugurato un nuovo impianto di pulizia del caffè, in piena sintonia con la nostra attenzione alla qualità assoluta», sottolinea **Sergio Pietro Ravasio**. «Si tratta di un selettore ottico di ultima generazione che elimina tutte le imperfezioni e i corpi estranei dal caffè verde. Una garanzia supplementare di controllo della materia prima». Una politica di servizio a tutto tondo per offrire agli operatori una gamma di prodotti a elevato valore aggiunto.

Alla 41ª edizione di Host Milano, Ravasio Caffè si presenta con la propria

articolata gamma di referenze. «Il Salone internazionale dell'ospitalità - spiega Ravasio - rappresenta l'occasione ideale per puntare i riflettori sulle nostre miscele. In particolare, vogliamo porre l'attenzione su alcuni prodotti in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti dell'universo Horeca nell'offerta alla clientela».  cod 62482

Ravasio Caffè
via Degli Artigiani 33 - 24060
Brusaporto (Bg) - Tel 035 681893
www.cafferavasio.it

