CAROMA

ETHIOPIA SUKE QUTO FARM

100 % ARABICA

Regione: Guji **Finca:** Suke Quto Farm **Altitudine:** 1.800 – 2.200 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Kurume, Welicho **Lavorazione:** lavato **Gusto:** pesca, prugna, limone, gelsomino, rosa canina, leggero retrogusto di tè

DIRECT FROM THE COFFEE FARMER

Tostatura

Preparazione

Classe superiore

Quando questa rarità etiope passa per il filtro, i profumi di pesca e prugna riempiono l'aria solleticando il naso. A ogni sorso, le note di rosa canina, limone e gelsomino si sprigionano in bocca. Ethiopia Suke Quto è un caffè di lusso che, come conferma il punteggio SCA di 87,25, è destinato a conquistare gli amanti del caffè filtro. Viene dalla Suke Quto Farm, dove Tesfay coltiva le due varietà Kurume e Welicho ad altitudini notevoli, tra i 1.800 e i 2.200 metri. A Tesfaye non mancano né visione né perseveranza: è infatti riuscito a rivoluzionare l'economia e l'approccio ecologico di un'intera regione. Tutto iniziò da un grande incendio, che si sviluppò nella zona nota come Guji e finì per distruggere vaste aree verdi e boschive. All'epoca Tesfaye era un funzionario governativo impiegato nel dipartimento risorse naturali e protezione ambientale. Gli venne l'idea di riforestare le aree distrutte dall'incendio e arricchirne la flora con piante di caffè. Per avviare il suo progetto tentò di coinvolgere gli agricoltori locali, i quali però, non appena seppero che una pianta di caffè impiega 5 anni per dare il primo raccolto, persero interesse. Allora Tesfaye prese in mano personalmente il progetto, iniziando a coltivare le varietà Kurume e Welicho alla Suke Quto Farm. Oggi sono tante le fattorie di Guji che hanno tratto esempio e ispirazione dall'opera di Tesfaye e dalla Suke Quto Farm, che nel frattempo ha ottenuto la certificazione biologica e quella della Rainforest Alliance. Prodotto ecologicamente, questo caffè è anche una fonte di reddito stabile per gli agricoltori che lo coltivano.