

Profilo Aziendale

❖ Torrefazione Caffè Lelli nasce nel dicembre 1996 a Bologna e si mette subito in evidenza per la **produzione e commercializzazione di miscele e cru di caffè gourmet di alta qualità**. Leonardo Lelli, uno dei soci fondatori, fa della propria passione la sua vera professione e crea fin dall'inizio una linea di prodotti esclusivi caratterizzati da una forte personalità: la linea "Assolo" e la linea "Concerti".

Non a caso il filo conduttore è la musica. Infatti, sia quella per il caffè sia quella per la musica rappresentano una passione forte, coinvolgente ed emozionante: condividerla con altri dà molto più piacere.

E' stata scelta la musica anche perché le **migliori selezioni** e le **migliori miscele** proposte formano rispettivamente dei grandi "solisti" - ovvero dei cru 100% d'origine - e dei veri e propri "concerti" di aromi; come elementi di un'orchestra, i diversi caffè si accordano e si fondono fino a formare una miscela armonica di sapori, esaltandosi a vicenda.

❖ **Nei primi anni di attività**, la società si appoggia a strutture di terzi per alcune fasi della produzione, dalla tostatura al confezionamento, pur mantenendo il più rigido e diretto controllo di tutto il processo produttivo fin dalla selezione della materia prima. Grazie ad una attrezzata sala degustazione privata, si avvia contemporaneamente un progetto che è a tutt'oggi alla base della **filosofia della società**: la divulgazione della **cultura del caffè e dell'espresso di qualità**, attraverso una vera e propria guida alla degustazione del caffè.

Forza motrice è la qualità delle materie prime, grazie alla quale offrire il meglio con qualunque prodotto, **rispettata attraverso una tostatura ad aria calda e calibrata** - di tipo medio leggero - a seconda della tipologia del caffè e delle sue caratteristiche peculiari, ed **eseguita secondo la tradizione artigianale italiana**.

❖ **È verso la fine degli anni '90** che nascono diverse iniziative proposte direttamente al pubblico da parte di Leonardo Lelli. Attraverso una serie di appuntamenti e grazie ad un ciclo di lezioni uniche nel loro genere, appassionati di caffè e professionisti del settore sono stati accompagnati lungo un percorso di conoscenza storica e di **degustazione del caffè, per**

conoscere e distinguere i molteplici aspetti sensoriali delle diverse miscele presentate nel corso degli incontri.

Il viaggio nel mondo del caffè suggerito da questi appuntamenti e dalla linea dei prodotti della Torrefazione parte dal presupposto che non esiste il caffè migliore in assoluto, ma esistono diverse sensazioni - dall'aroma al sapore al colore - che formano un gusto individuale. Ad ogni persona quindi si possono **proporre diversi tipi di caffè** da preparare con **diversi metodi di estrazione** che caratterizzano i prodotti offerti e da consumare nel momento della giornata più indicato. **Solo così si può gustare il caffè che più di ogni altro soddisfa il proprio gusto personale.**

❖ Nel 1999 una delle miscele proposte, “Opera”, ottiene il **Certificato di Qualità** rilasciato dal Gruppo Triveneto Torrefattori di Caffè, con sede a Trieste.

❖ I momenti di divulgazione della qualità del caffè e di guida alla degustazione raggiungono la piena maturazione fra il 2002 e il 2004, quando Lelli organizza e promuove serate a tema con la collaborazione a volte di chef conosciuti e importanti, a volte di chef emergenti ma altrettanto stimati. Presidente e Amministratore unico della società dal 2002, Lelli è **membro dello “Speciality Coffee Association of Europe” (SCAE), assaggiatore professionista e intenditore di caffè gourmet.** Grazie all'esperienza acquisita, è diventato grande conoscitore di selezioni speciali provenienti da tutto il mondo.

Gli appuntamenti gastronomici che promuove e ai quali partecipa sono oggi l'occasione per esperienze del tutto nuove. La degustazione non è più un momento fine a se stesso ma un evento grazie al quale riscoprire un concerto di sapori. Gli elementi dell'orchestra possono essere il cioccolato, il sigaro oppure ricette particolari protagoniste di menu originali.

Fra questi eventi, ***Moliendo Café*** è dal 2003 un appuntamento annuale importante per chi ama la cucina d'autore e vuole conoscere tutto sul caffè. Nata da un'idea di Leonardo Lelli con la complicità di Igles Corelli - stimato e conosciuto chef de La Locanda della Tamerice ad Ostellato di Ferrara - ***Moliendo Café*** è una cena di degustazione dedicata interamente a questa esotica bevanda dall'aperitivo al dolce. Inoltre, è un'eccellente occasione per fare Cultura del Caffè di Qualità.

E' durante questa manifestazione che si ha l'opportunità di dimostrare la **versatilità e la duttilità del caffè** tanto da prestarsi non solo ad un consumo diverso ma anche ad un **utilizzo in cucina come ingrediente inconsueto**. Da alcuni anni, infatti, Torrefazione Caffè Lelli diffonde e si fa promotrice della propria idea del caffè in cucina, **un gusto in evoluzione**: una componente non più meramente aromatica, ma scelta per essere amalgamata con l'insieme degli ingredienti di una ricetta esaltando e fondendosi con gli altri sapori. Il primo appuntamento di *Moliendo Caffè* inaugurato da chef Corelli presso la sua Locanda ha fatto da apripista per le successive edizioni che hanno assunto una connotazione più ampia: **"Il caffè in cucina interpretato da grandi chef"**. La 2° edizione, infatti, si arricchisce della presenza di Bruno Barbieri, chef del Ristorante l'Arquade a Villa del Quar che duetta ai fornelli con Corelli alla Locanda; mentre nel 2005 – 3° edizione e tre cuochi – gli chef capitolini Andrea Fusco (Ristorante Giuda Ballerino) e Antonio Martucci (Ristorante Il Palazzetto) dividono la scena con Igles Corelli presso i locali della International Wine Academy di Roma; è stato Nicola Batavia (Ristorante '1 Birichin di Torino) il protagonista della 4° edizione dell'evento che, dopo il debutto, a novembre 2006 è tornato presso la Locanda della Tamerice. Gli appuntamenti di *Moliendo Caffè* proseguono con la 5° edizione organizzata a Roma nell'elegante cornice del Ristorante ilSanlorenzo dove gli ospiti hanno potuto gustare la grandezza di due Maestri: Igles Corelli e Massimo Bottura (Osteria La Francescana, Modena). Ogni appuntamento si trasforma in un teatro di esperienze: si uniscono due mondi di conoscenze, da un lato quella degli chef per le materie prime utilizzate nelle loro ricette, i metodi di cottura e di preparazione, dall'altro quella del caffè e dei vari aspetti aromatici in relazione alla provenienza e al metodo di estrazione. La combinazione di ogni singolo elemento, attentamente studiato in fase di elaborazione del menu, dà luogo non solo ad una cena da gustare pienamente ma ad una divertente occasione di scoperta di abbinamenti.

❖ **Dall'edizione del 2002**, la Torrefazione è chiamata annualmente a partecipare al **Merano International WineFestival** all'interno di **Culinaria**, uno spazio dedicato alla gastronomia di qualità e all'eccellenza di prodotti altamente selezionati dalle caratteristiche uniche; **dall'edizione 2007** inoltre è invitata a partecipare a **Taste – In viaggio con le diversità del gusto**, un progetto dedicato alla cultura contemporanea del cibo, in esposizione a Firenze alla Stazione Leopolda, ideato e curato dal "gastronauta" Davide Paolini.

❖ **Risale al maggio 2002** il trasferimento della Torrefazione in **una nuova sede di circa 400 mq nella zona industriale di Bologna**, con gli uffici, la sala degustazione, un ampio reparto produttivo fornito di attrezzature e moderni macchinari, infine con una spaziosa zona destinata a magazzino. **Tutte le fasi di lavorazione quindi avvengono all'interno di questo nuovo stabilimento, con un controllo qualità elevato e severo fin dall'inizio.**

❖ **Nell'ottobre 2003** il **CNA di Bologna** con il contributo della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna conferisce alla Torrefazione un prestigioso riconoscimento come **“Protagonista della 6° giornata dell'Eccellenza nella Piccola Impresa”**. Il premio è conferito a quelle imprese artigiane considerate, appunto, eccellenti per inventiva e capacità, e che hanno saputo intraprendere e sviluppare un percorso originale ed innovativo.

* * * * *

La gamma dei prodotti offerti è composta: dalla linea *“Assolo”* di cui fanno parte 7 grandi interpreti del gusto da assaporare al 100% Arabica o al 100% Robusta a seconda dei momenti della giornata e degli abbinamenti gastronomici più giusti; dalla linea *“Concerti”* che propone 5 miscele - dove Arabica e Robusta si fondono per offrire armonie di sapori - di cui una al 100% Arabica invita alla meditazione, mentre un'altra sempre a base Arabica propone il decaffeinato, lavorato con metodo naturale ad acqua. L'offerta della Torrefazione Caffè Lelli attraverso queste linee di prodotti è in grani per uso professionale oppure in confezioni sottovuoto già macinato per uso domestico.

Alle note di Arabica e di Robusta, si aggiungono inoltre alcuni preziosi caffè Grand Cru, 100% d'origine a disponibilità limitata, frutto di piantagioni molto speciali coltivate in alcune zone dove una combinazione particolare di clima e natura dà vita ad un raccolto limitato ed eccezionale. Il risultato è un caffè di rara qualità per regalare un piacere unico ed irripetibile.

È possibile trovare e degustare *I Caffè di Leonardo Lelli* della linea *“Assolo”*, *“Assolo Grand Cru”* e *“Concerti”* nei migliori ristoranti, nelle gastronomie più note, nelle pasticcerie ed enoteche più prestigiose.

* * * * *

Una lista dei principali clienti è consultabile nel sito all'indirizzo www.caffeelli.com