

Torrefazione Caffè Lelli Bologna presenta

**“Moliendo Cafè...” 4° edizione**  
**il caffè in cucina interpretato da grandi Chef**

**cena di degustazione venerdì 24 novembre alla Locanda della Tamerice, Ostellato di Ferrara**

Comunicato stampa

*Bologna, 17 novembre 2006*

Per il 4° anno consecutivo, **Torrefazione Caffè Lelli di Bologna** è orgogliosa di presentare una nuova edizione di **“Moliendo Cafè”**, cena di degustazione che invita ad un vero e proprio viaggio all'interno del mondo del caffè. Affascinante bevanda esotica quanto sorprendente ingrediente in cucina, il caffè sarà per una sera nuovamente protagonista assoluto di un menu inedito **venerdì 24 novembre** alla Locanda della Tamerice a Ostellato (Fe).

**Iniziativa nata nel 2003 da un'idea di Leonardo Lelli**, fondatore dell'omonima Torrefazione, con la complicità di **Igles Corelli** – Chef patron della Locanda della Tamerice - chiamato al suo fianco come autore ed organizzatore della serata, “Moliendo Cafè” un'occasione unica per fare **Cultura del Caffè di Qualità**, per scoprire ed apprezzarne il lato multiforme. Versatile e duttile, il caffè si presta non solo ad un consumo diverso a seconda della qualità e del metodo di estrazione, ma anche ad un **utilizzo in cucina come ingrediente inconsueto**, una componente non più meramente aromatica bensì elemento in grado di amalgamarsi all'insieme degli ingredienti di una ricetta esaltando gli altri sapori. Così nasce l'idea di questo viaggio per conoscere i **segreti, la storia e le origini del caffè**, per invitare ad un **consumo non più frettoloso e distratto** abbattendo il luogo comune del caffè come un semplice “fine pasto”.

A condividere l'entusiasmo di questa 4° esperienza, sarà **Nicola Batavia** – chef patron del **Ristorante ‘L Birichin di Torino** – che accanto a Iglesias Corelli interpreterà parte del menu creando alcune ricette per la serata. Trait-d'union delle esecuzioni in assaggio sarà naturalmente il caffè, con differenti origini e provenienze, particolari sensazioni aromatiche, plasmato e lavorato dall'estro dei due chef.

Il debutto di “Moliendo Cafè” è nel maggio 2003 proprio alla Locanda della Tamerice. In occasione della 2° edizione nel 2004, l'evento si arricchisce della presenza dello chef Bruno Barbieri, che duetta ai fornelli con Iglesias Corelli firmando alcune delle ricette in menu. Nel 2005, si offre al pubblico uno spettacolo a “6 mani” chiamando al fianco di Corelli Andrea Fusco (chef Ristorante Giuda Ballerino, Roma) e Antonio Martucci (chef Ristorante Il Palazzetto, Roma) padrone di casa all'International Wine Academy di Roma.

A sottolineare ed esaltare ogni piatto del menu, sono scelte le birre **Le Baladin** che dalla 1° edizione accompagnano l'evento e vengono sapientemente abbinati da Teo Musso.

*Dal 1996 Torrefazione Caffè Lelli di Bologna produce e commercializza le proprie miscele di caffè e cru 100% d'origine a marchio “I Caffè di Leonardo Lelli”. Ogni fase di lavorazione viene direttamente e attentamente seguita all'interno del proprio laboratorio artigianale con un costante controllo qualità dall'arrivo del caffè crudo al confezionamento finale. Dopo un'accurata selezione di materie prime eccellenti provenienti dalle migliori piantagioni di tutto il mondo e da raccolti effettuati esclusivamente a mano e trattati con processo a umido, segue il processo di tostatura che Leonardo Lelli esegue personalmente calibrando tempi e temperature a seconda delle caratteristiche del caffè nel rispetto della tradizione artigianale italiana, al fine di esaltare al massimo ogni aspetto aromatico. E' così che la linea di prodotti esclusivi e dalla forte personalità proposta dalla Torrefazione offre un percorso di degustazione unico.*

**Per informazioni:**

Lisa Lelli - Torrefazione Caffè Lelli S.r.l.  
Via del Mobilere, 1 Bologna  
Telefono e fax: 051 531608 - Cell. 348 1327253  
lisa.elli@caffelelli.com www.caffelelli.com

**Per prenotazioni:**

Locanda della Tamerice  
via Argine Mezzano, 2  
telefono 0533 680795  
www.locandadellatamerice.com