



*Cercatori del gusto*

## ***Profilo Aziendale***

Torrefazione Caffè Lelli nasce nel 1996 a Bologna e si mette subito in evidenza per la produzione e commercializzazione di miscele e cru di caffè gourmet di alta qualità, provenienti da tutti i Paesi della fascia Tropicale: piantagioni rare e pregiate che vengono coltivate in luoghi dove una combinazione particolare di clima e natura dà vita ad un raccolto limitato ed eccezionale.

Leonardo Lelli, fondatore e presidente della società, fa della propria passione per il caffè e l'alta qualità la sua vera professione e crea fin dall'inizio una linea di prodotti esclusivi caratterizzati da una forte personalità. La Torrefazione è situata nella zona industriale ed artigianale di Bologna. In un'area di circa 400 metri quadri totali, sono compresi gli uffici, il laboratorio di produzione, il magazzino e una sala di degustazione privata attrezzata professionalmente.

Tutte le fasi di lavorazione avvengono all'interno di questo stabilimento, con un controllo qualità elevato e severo fin dall'inizio.

Leonardo Lelli, seleziona e acquista personalmente le migliori qualità di caffè crudo recandosi direttamente in piantagione; esegue la tostatura personalmente, ad aria calda (per una cottura più omogenea del prodotto) e medio-leggera, nel rispetto della tradizione artigianale italiana, calibrando i tempi di cottura a seconda della qualità di caffè crudo e producendo su richiesta del cliente (per garantire la freschezza del prodotto consegnato).

TORREFAZIONE CAFFÈ LELLI S.R.L.  
Via del Mobiliere, 1 - 40138 Bologna (Bo) Italy  
Tel. 051 531608 - [www.caffeelli.com](http://www.caffeelli.com)





## *Cercatori del gusto*

La tostatura è artigianale: ad aria calda, non a contatto con la fiamma, per assicurare una tostatura omogenea, basse temperature e tempi più lunghi (circa 180-190° per 15-20 minuti, contro la produzione industriale a oltre 230° per 5-10 minuti), controllo manuale e processo di produzione non meccanizzato. Il prodotto viene consegnato sempre fresco al cliente a seconda delle sue esigenze senza fare scorte di magazzino, in modo da consumare il caffè entro il giusto tempo di maturazione.

Scegliamo produttori con piccole piantagioni, soprattutto in alta quota, che utilizzano metodi di coltivazione non intesivi e producono nel rispetto della biodiversità del posto. Acquistiamo caffè verdi raccolti a mano e lavati, solo di raccolto corrente per avere una materia prima sempre fresca.

Assaggiatore professionista ed esperto di selezioni speciali provenienti da tutto il mondo, Leonardo Lelli è membro dello Speciality Coffee Association of Europe (oggi SCA, Speciality Coffee Association, nata dalla fusione della sezione Europa con quella America) dal 2002. Grazie all'esperienza acquisita, è diventato grande conoscitore di selezioni speciali provenienti da tutto il mondo. In Italia, è considerato un esperto nella cultura e nel mondo del caffè; ha collaborato con diverse riviste di settore specializzate ed offre spesso la sua consulenza ai media nazionali.

La filosofia alla base della società è la divulgazione della cultura del caffè e dell'espresso di qualità, attraverso una vera e propria guida alla degustazione del caffè. In Ottobre 2012, Lelli fu invitato a partecipare all'8° edizione dello "Speciality Coffee National Competition" in Perù come membro della giuria internazionale che assegna il premio come migliore caffè del Perù. In Maggio 2019, ha partecipato al "Guatemala Producer & Roaster Forum" a Guatemala City in qualità di giudice ed osservatore Italiano. Durante queste Fiere, ha presenziato a convegni e meeting per testimoniare la sua esperienza come esperto selezionatore di Speciality Gourmet Coffee.

TORREFAZIONE CAFFÈ LELLI S.R.L.  
Via del Mobiliere, 1 - 40138 Bologna (Bo) Italy  
Tel. 051 531608 - [www.caffeelli.com](http://www.caffeelli.com)





## *Cercatori del gusto*

Il viaggio virtuale nel mondo del caffè suggerito 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, 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.

Al fine di sviluppare la cultura del caffè di qualità, la Torrefazione Caffè Lelli organizza diversi eventi durante l'anno, come corsi di degustazione e di addestramento, incontri con i produttori, e partecipa a fiere e manifestazioni di settore. Dal 2003 al 2007, ha organizzato un incontro annuale chiamato *Moliendo Café* un importante appuntamento 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 a livello internazionale - *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.

TORREFAZIONE CAFFÈ LELLI S.R.L.  
Via del Mobiliere, 1 - 40138 Bologna (Bo) Italy  
Tel. 051 531608 - [www.caffeelli.com](http://www.caffeelli.com)





## *Cercatori del gusto*

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.

La gamma dei prodotti offerti da Torrefazione Caffè Lelli è composta: dalla linea “*Single Origin*” di cui fanno parte caffè da assaporare in purezza, sia di Arabica sia di Robusta; dalla linea “*Blend*” che propone le miscele, infine dalla linea “*Cru*”, ovvero Speciality Gourmet Coffee 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.

La gamma di questi prodotti offre un'esperienza attraverso la quale riconoscere il caffè che più di ogni altro soddisfa il proprio gusto personale.

Tutta la gamma è disponibile sia in grani in confezioni da 1000g per l'uso professionale, sia macinata in confezioni da 250g per l'uso domestico con granulometria differente a seconda del metodo di estrazione preferito: moka, napoletana, espresso casa, french press, chemex e filtro.

Torrefazione Caffè Lelli, lavorando in una nicchia di mercato, si rivolge ad un pubblico di “gourmand” su tutto il territorio nazionale e in Europa. I clienti sono soprattutto Ristoranti di alto livello, Caffetterie e Pasticcerie, Enotecche e Gastronomie.

TORREFAZIONE CAFFÈ LELLI S.R.L.  
Via del Mobiliere, 1 - 40138 Bologna (Bo) Italy  
Tel. 051 531608 - [www.caffeelli.com](http://www.caffeelli.com)

