1

VareseNews

Il caffè, un'emozione senza tempo

Pubblicato: Mercoledì 17 Ottobre 2018



A conclusione di questo percorso per l'elezione del *Best Bar*, siamo andati a conoscere la **Torrefazione Moka Sir's SpA** e abbiamo respirato gli aromi di un'azienda italiana che **affonda le sue radici nel lontano 1954**.

La passione per il caffè del **Cavalier Giovanni Migliorini**, fondatore della Torrefazione, nasce nell'immediato dopoguerra, all'interno di una bottega di generi coloniali nel cuore di Pavia. Erano gli anni della ricostruzione e proprio all'interno delle botteghe coloniali si potevano ascoltare storie di profumi e colori appartenenti a paesi lontani e sconosciuti.

Il Cavalier Migliorini aveva un obiettivo preciso: **produrre il "signore dei caffè"**, da cui Moka Sir's, per dare alle caffetterie la possibilità di **servire un caffè espresso, buono come quello che il consumatore era solito preparare a casa propria**.

All'epoca era difficile servire un espresso a regola d'arte e la conoscenza sul mondo del caffè non era certo avanzata come può esserlo oggi. Ma il Cavalier Migliorini, grande cultore delle cose fatte bene, è riuscito a dare vita a una realtà produttiva dove la regola era una sola: **fare tutto al massimo livello, puntando sulla qualità**.

A partire dalla seconda metà degli anni Sessanta entrano in azienda Carlo, Maria Grazia e Alessandro, i tre figli di Giovanni, anche se solo Alessandro, oggi Presidente, resta al timone di Moka Sir's per essere poi affiancato, negli anni '90, dal nipote Niels, che porta in azienda una ventata di freschezza, flessibilità e dinamismo, qualità indispensabili per restare al passo coi tempi e aprirsi ai mercati esteri.

Oggi, a 65 anni dalla sua fondazione, Moka Sir's SpA è una solida realtà industriale e commerciale, che si muove con dinamismo sul mercato italiano ed estero, senza perdere mai di vista i valori del passato e la propria vocazione a fare le cose bene, con passione e serietà, puntando all'eccellenza.

Oggi come allora la materia prima viene selezionata con la massima cura e miscelata nello stabilimento produttivo di Cava Manara (Pavia), secondo ricette segrete, tramandate di generazione in generazione.

Nello stabilimento si possono vedere **impianti tecnologicamente avanzati** in funzione, **personale specializzato** effettuare controlli continui, tutti i **Certificati ISO 9001**, conseguiti e rinnovati dal 1999, elementi che confermano la competenza e serietà dell'azienda verso i propri clienti, l'attenzione alla sicurezza e salubrità del prodotto, la vocazione continua alla ricerca dei massimi standard qualitativi.

Se l'attività produttiva di tostatura e confezionamento è realizzata nello stabilimento di Cava Manara, la struttura logistica di Moka Sir's oggi coinvolge diversi poli nel Nord e nel Centro Italia, che fungono da centri di stoccaggio e di distribuzione del prodotto.

Una volta superate tutte le fasi di produzione e controllo, il caffè confezionato, in grani e in cialde, viene distribuito e approda nei migliori bar, ristoranti e in tutti i luoghi di consumo in Italia e

all'estero, per offrire a tutti la possibilità di vivere una vera e propria esperienza sensoriale.

Quella di Moka Sir's è la storia di una realtà produttiva che affonda le sue radici in Italia ma che oggi si apre al mondo, portando sempre con sé il sogno del Cavalier Migliorini di **regalare, a chi assaggia il suo caffè, un'emozione senza tempo**.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it