

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