

LA MESSICANA[®]

Caffè dal 1957

*Città
di Italia[®]*

ITINERARI DI CAFFÈ

IPOCAFFÈ
S.P.A.



ORIGINS OF COFFEE



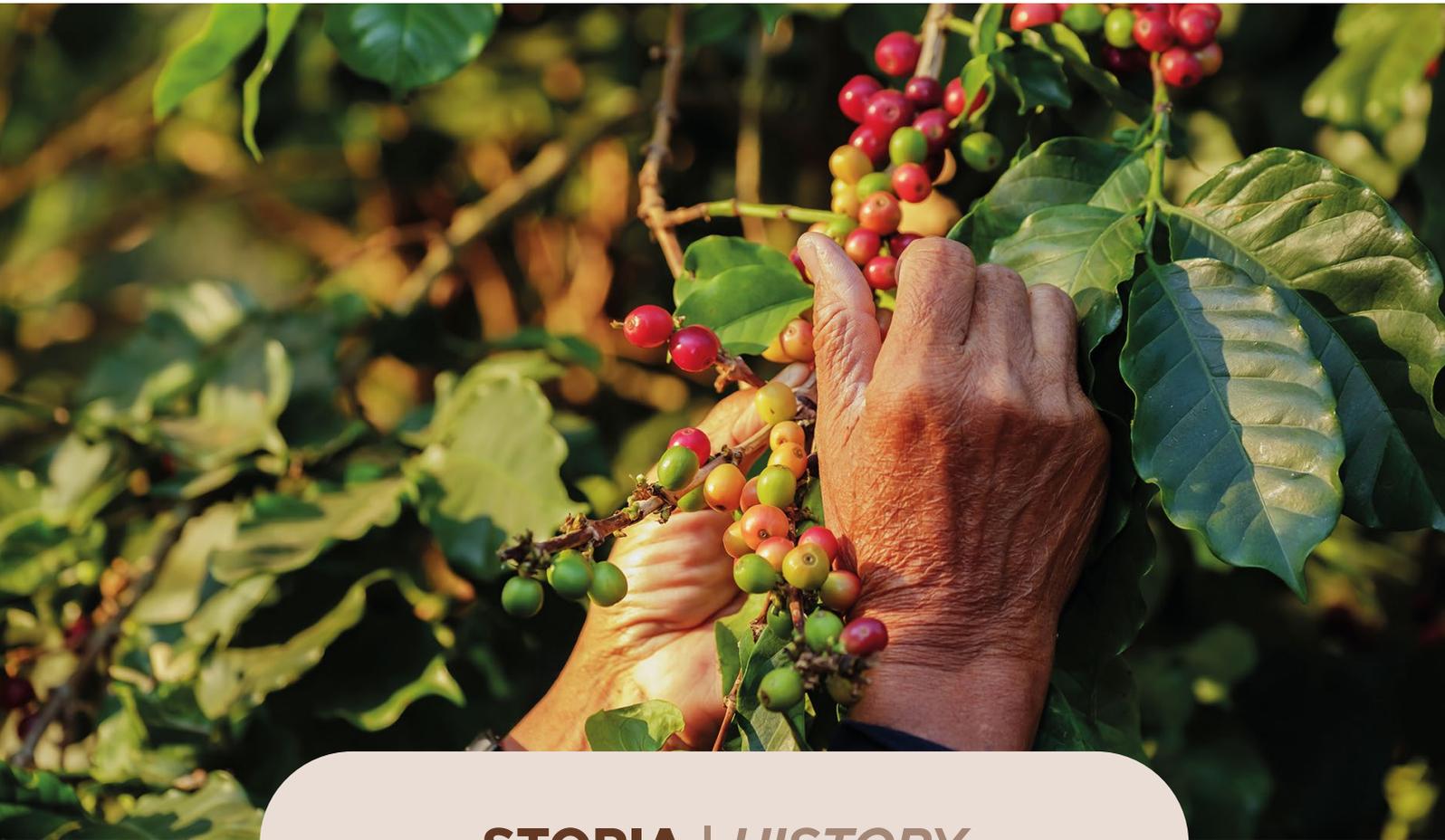


Ipocaffè SpA è la società che ha acquistato, nel 2023, la storica torrefazione artigianale **La Messicana SpA** specializzata in miscele di caffè di alta qualità, nata a Piacenza nel 1957. Ipocaffè opera nel mercato del caffè a livello nazionale e internazionale attraverso la gestione e lo sviluppo dei brand: **“La Messicana”** e **“Città d’Italia”**.

*Ipocaffè SpA is the company that purchased, in 2023, the historic artisan roasting company **La Messicana SpA**, specialised in high quality coffee blends, founded in Piacenza in 1957. Ipocaffè operates in the coffee market at a national and international level through the management and development of these brands: **“La Messicana”** and **“Città d’Italia”**.*

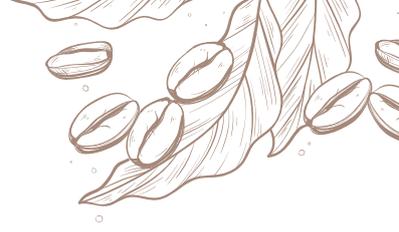
STORIE DI CAFFÈ
COFFEE STORIES





STORIA | *HISTORY*





La Messicana nasce alla metà del Novecento da una piccola torrefazione artigianale fondata per passione e intuizione. Quella scaturita da un viaggio all'interno del **Messico** più autentico, di un giovane piacentino che muoveva i primi passi nel mondo del caffè. Lì, tra vaste piantagioni tropicali, maestosi monumenti precolombiani e gli accesi colori di un folklore inebriante, prende forma l'idea di una torrefazione ispirata all'America centrale che, dopo pochi anni, diventerà proprio

La Messicana, a Piacenza.

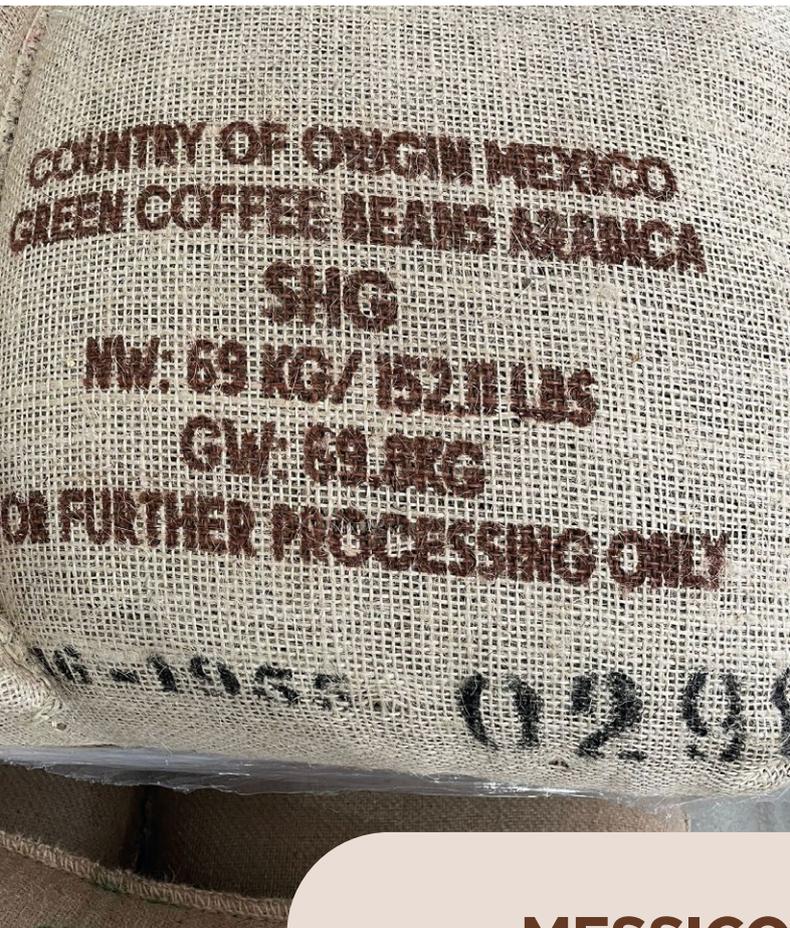
L'azienda con gli anni inizia un percorso di selezione di origini diverse di caffè da vari territori, specializzandosi nel mondo **professionale dell'Ho.Re.Ca.**

Un processo di sviluppo che porta all'attuale stabilimento produttivo di **Rottofreno** e alla creazione di un secondo marchio, **Città d'Italia**, un brand nato per lo sviluppo internazionale con un forte carattere e identità **made in Italy.**

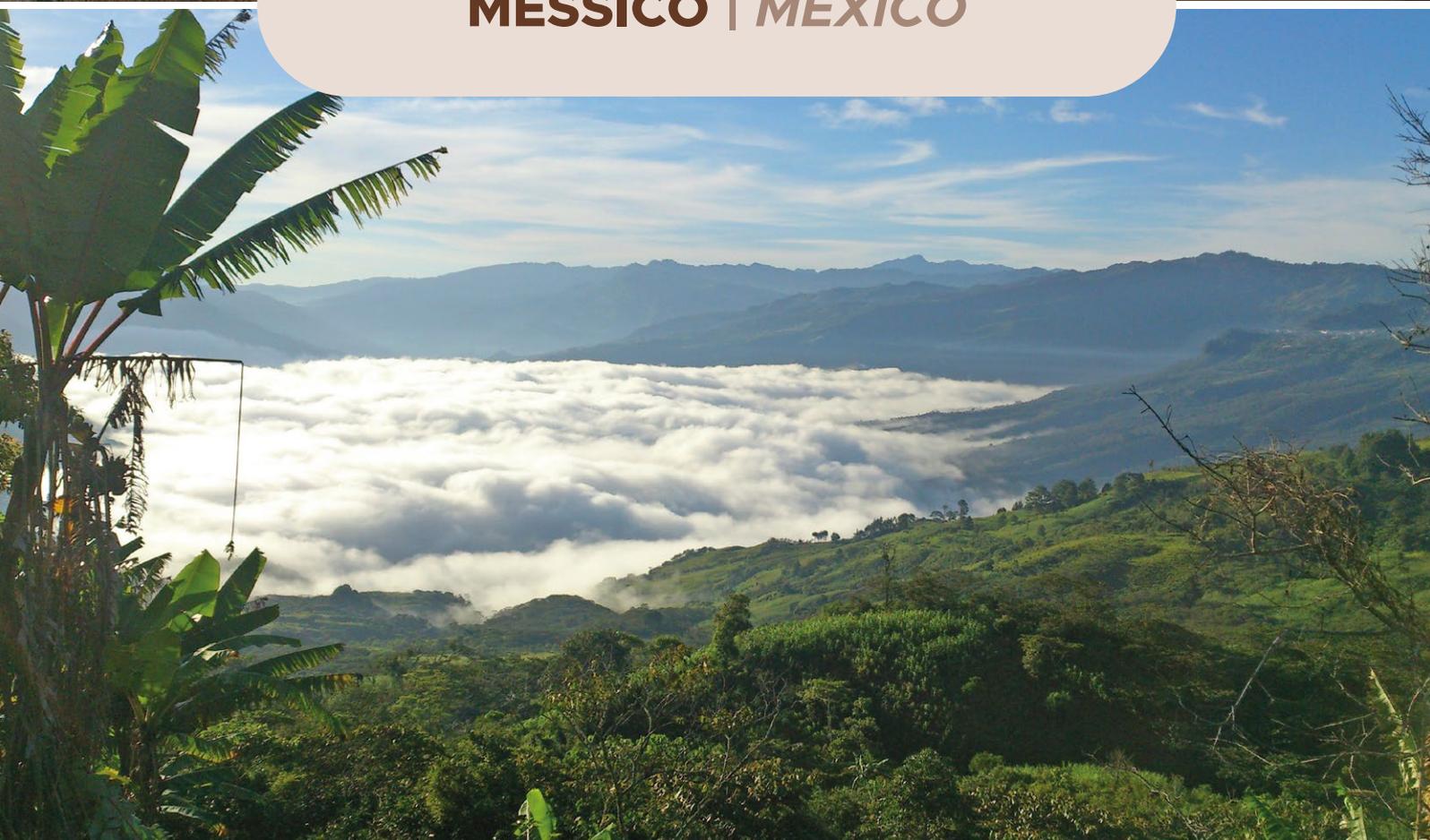
La Messicana** was born in the mid-twentieth century from a small artisan roastery, founded out of passion and intuition. This intuition arose from a journey into the most authentic **Mexico**, of a young man from Piacenza who was taking his first steps in the world of coffee. There, among vast tropical plantations, majestic pre-Columbian monuments and the bright colours of a vibrant folklore, the idea of a roastery inspired by Central America takes shape which, after a few years, will give birth to **La Messicana**, in **Piacenza.

*Over the years, the company began a selection process of different origins of coffee from various territories, specialising in the **professional world of Ho.Re.Ca.***

*A development process that leads to the current production plant in **Rottofreno** and the creation of a second brand, **Città d'Italia**, a brand created for its international development with a strong character and identity **made in Italy.***



MESSICO | MEXICO



*Chiapas (Messico) - Vista su piantagione di caffè
Chiapas (Mexico) - Coffee plantation*

Il **Messico** è uno dei più grandi produttori di caffè al mondo. Le migliori regioni di produzione sono il Chiapas e la zona di Veracruz. Da queste aree provengono caffè dal gusto dolce e profondo, con una consistente corposità, dall'aroma intenso e cioccolatoso. I caffè che crescono sulle catene montuose della regione vengono denominati "altura", proprio per il fatto che si coltivano in alta quota.

Dopo la tostatura, il caffè verde messicano offre il meglio di sé sottoforma di un espresso dal color nocciola con belle tigrature. Al naso le sensazioni sono di vaniglia e tabacco, con delicate note di cacao. Il corpo è leggero ma piacevole. La tazza è decisamente dolce, con una bella nota acida.

Mexico is one of the largest coffee producers in the world. The best production regions are Chiapas and the Veracruz area. These areas produce coffee with a sweet and deep flavour, with a consistent body and an intense, chocolatey aroma. The coffees that grow on the mountain ranges of the region are called "altura", precisely because they grow at high altitude.

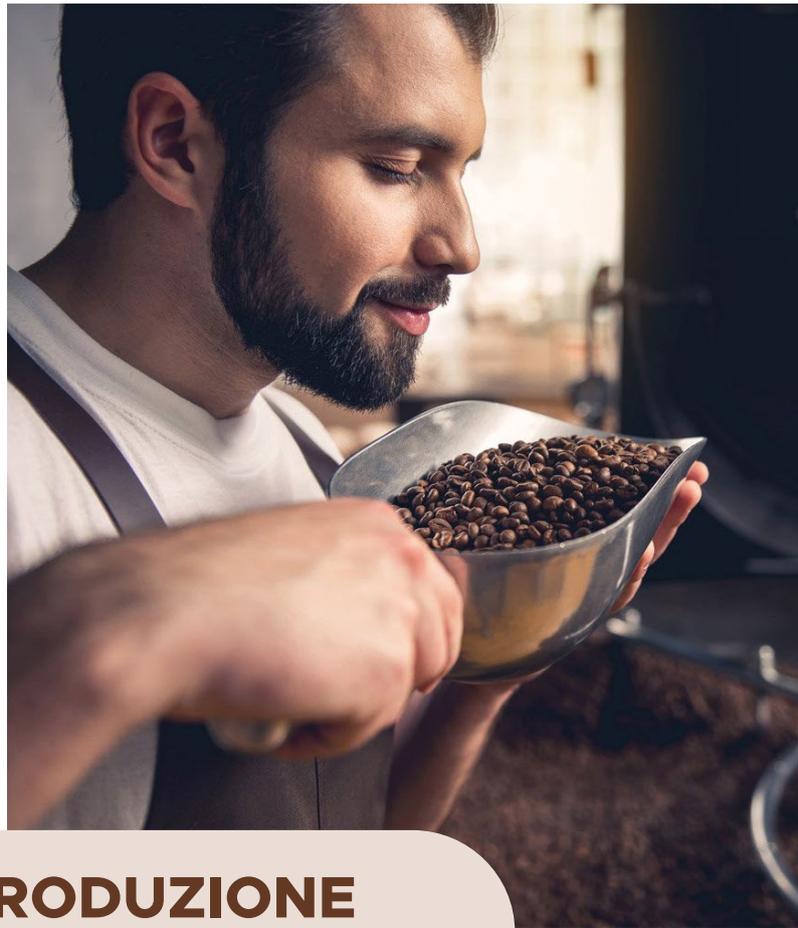
Green coffee, coming from Mexican territories, if roasted by espresso, results in a hazelnut-coloured cream with beautiful tiger stripes. The bouquet is of vanilla and tobacco, with delicate notes of cocoa. The body is light but pleasant. The cup is decidedly sweet, with a nice acidic note.

LA TRADIZIONE

Quando si tratta di servire il caffè, l'America latina è in grado di offrire diverse, deliziose opportunità. Il **Cafè de Olla**, preparato con caffè macinato a tostatura scura, zucchero grezzo, cannella e altre spezie, è molto popolare in Messico, dove viene servito in una tazza con una buccia d'arancia.

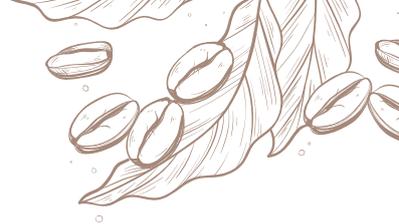
*When it comes to serving coffee, Latin America offers several delicious opportunities. **Cafè de Olla**, prepared with dark roast ground coffee, raw sugar, cinnamon and other spices, is very popular in Mexico, where it is served in a cup with an orange peel.*

THE TRADITION



ORIGINI E PRODUZIONE
ORIGINS AND PRODUCTION





IL CHICCO VERDE | THE GREEN BEAN

Ipocaffè seleziona le migliori origini di caffè verde provenienti dalla fascia tropicale, con una maggiore attenzione e ricerca delle piantagioni presenti nelle aree vocate alla coltivazione di *Coffea arabica*.

La procedura di selezione e produzione è praticata secondo criteri di qualità di filiera, volti a garantire una materia prima eccellente: gli esperti selezionatori di Ipocaffè attraverso un processo di controllo delle materie prime e di micro-tostature, garantiscono la qualità nel rispetto della materia prima, dalla piantagione sino alla torrefazione.

*Ipocaffè selects the best green coffee origins from the tropical belt, with greater attention and research into the plantations present in the areas suitable for the cultivation of *coffea arabica*.*

The selection and production procedure follows all supply chain quality criteria, aimed at guaranteeing an excellent raw material: the expert selectors of Ipocaffè, through a process of control of the raw materials and micro-roasting, guarantee its quality while respecting the material first, from plantation to roasting.



LE MISCELE THE BLENDS



Lo stabilimento produttivo di Piacenza si caratterizza per un impianto di torrefazione di elevata qualità tecnica, ideato per offrire un'esperienza di gusti e originalità.



The Piacenza production plant is characterised by a technical quality roasting system, designed to offer a flavoursome and original experience.



MESSICO - Montaña Maya



Specie: **Arabica**
 Altitudine: **1.600 mslm**
 Preparazione: **Lavato**
 Varietà botanica: **Bourbon, Mundo Novo, Caturra**
 Zona di produzione: **Jaltenango, Chiapas**

Species: **Arabica**
 Altitude: **1.600 mslm**
 Preparation: **Washed**
 Botanical variety: **Bourbon, Mundo Novo, Caturra**
 Production area: **Jaltenango, Chiapas**



MISSION



DIFFONDERE LA QUALITÀ DEI CAFFÈ MESSICANI E LA LORO PROVENIENZA.

Una missione tesa ad **innovare la tradizione** ed **originalità** del caffè messicano attraverso la continua ricerca di nuove miscele ed esperienze degustative uniche.

SPREAD THE QUALITY OF MEXICAN COFFEES AND THEIR ORIGINS.

A mission aimed at **innovating the tradition** and **originality** of Mexican coffee through the continuous search for new blends and unique tasting experiences.

VISION



Vogliamo essere il **punto di riferimento** nel mantenere **artigianalità** e **origine nella selezione** e produzione del caffè.

We want to be the **point of reference** in maintaining **craftsmanship** and **origin in the selection** and production of coffee.

IL NETWORK DISTRIBUTIVO THE DISTRIBUTION NETWORK



Ipocaffè è presente maggiormente nel **canale Ho.Re.Ca.**, attraverso una rete di importatori, distributori e agenti, presenti in molti **paesi Esteri** e su tutto il **mercato nazionale**.

Ipocaffè is mainly present in the **Ho.Re.Ca. channel**, through a network of importers, distributors and agents, present in many **foreign countries** and throughout the **national market**.

BRAND



LA MESSICANA

Caffè dal 1957

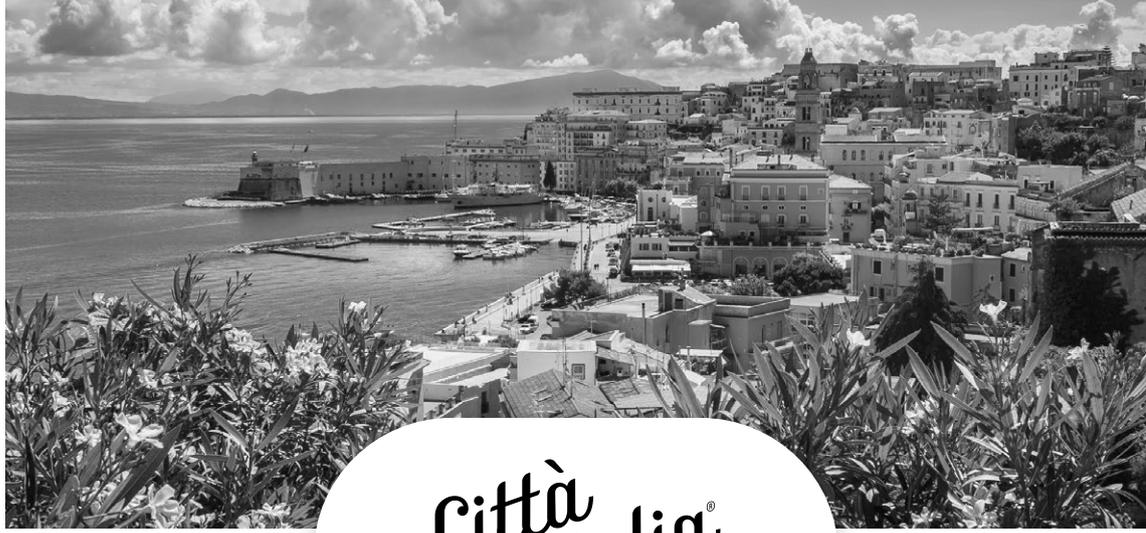
AUTENTICITÀ | AUTHENTICITY
ARTIGIANALITÀ | CRAFTSMANSHIP
ORIGINALITÀ | ORIGINALITY



Un **brand storico** che vuole trasmettere, attraverso nuove miscele e prodotti, un'esperienza unica di gusto e qualità.

*A **historic brand** that wants to convey, with its new blends and products, a unique experience of flavour and quality.*





Città
di Italia®

ITINERARI DI CAFFÈ

TERRITORIO | *TERRITORY*
STORIA | *HISTORY*
CULTURA | *CULTURE*



Un **brand** legato alle caratteristiche storiche e geografiche del **caffè Italiano** e del suo “**Life Style**”.

*A **brand** linked to the historical and geographical characteristics of Italian coffee and its “Life Style”.*





60^o

Anniversary Blend

1957 - 2017

La **Miscela Anniversario** nasce dalla selezione di origini provenienti dalle più pregiate coltivazioni di caffè che esaltano la nota distintiva messicana che compone la miscela. Contraddistinta da dolcezza, acidità equilibrata e ampia corposità, racchiude in sé 60 anni di esperienza. Una miscela che esalta la percezione degli aromi.

*The **Anniversary Blend** is born from the selection of origins from the most prized coffee cultivations which intensify the distinctive Mexican note that makes up the blend. Distinguished by its sweetness, balanced acidity and full body, it embodies 60 years of experience. A blend that enhances the perception of our aromas.*





OriginiBio

SOSTENIBILITÀ | SUSTAINABILITY
INNOVAZIONE | INNOVATION



Fedele al proprio impegno sociale Ipocaffè ha dedicato la miscela “OriginiBio”, **certificata organic** e **fairtrade**, alla salvaguardia ambientale senza rinunciare al gusto del buon caffè.

*Faithful to its social commitment, Ipocaffè has dedicated the “OriginiBio” blend, **organic and fairtrade certified**, to environmental protection without giving up the taste of good coffee.*





IPOCAFFÈ S.P.A.

29010 Rottofreno (PC) – Italy – via Calabria, 46

Tel. (+39) 0523 480998
info@lamessicana.it

www.lamessicana.it

