

## GIMOKA, IL CAFFÈ DELLA VALTELLINA



Categories: [Food](#), [News](#)

**Gimoka** è un gruppo dalle origini lontane, un progetto imprenditoriale nato verso la fine degli anni '80 a distanza dai grandi centri dell'economia italiana, ad **Andalo Valtellino** in provincia di **Sondrio**, per la capacità imprenditoriale di **Ivan Padelli**, fondatore ed oggi presidente, una realtà strutturata, cresciuta nel tempo in virtù investimenti tesi a rafforzare la presenza sul mercato in uno dei settori



più importanti del Food&Beverage italiano: il **caffè**. L'azienda è specializzata nella produzione di caffè e controlla l'intera catena del valore: dall'approvvigionamento delle materie prime al presidio di tutte le fasi relative alla tostatura e macinatura, per proseguire con le attività di confezionamento e incapsulamento, fino alla distribuzione del prodotto finito nelle sue diverse forme e con diversi brand commerciali dedicati ai diversi segmento di mercato: **Gimoka, Gran Caffè Garibaldi, Galleria CaffèSi, Espresso Italia e Pure Evasioni**. Le due business unit in cui è strutturata l'azienda si dedicano rispettivamente al caffè macinato od in grani ed al porzionato monodose per soddisfare tutte le esigenze espresse dal mercato italiano e straniero, offrendo soluzioni per l'area professionale e per il consumo domestico.

Le miscele sono sottoposte a controlli di qualità fin dalla selezione della

materia prima, garantiti da un team di professionisti e tecnologi alimentari che monitorano tutte le fasi di produzione per assicurare una adeguata curva di tostatura. Il crudo viene importato direttamente dalle piantagioni del Sud America, Africa e Asia mentre le lavorazioni avvengono tutte negli stabilimenti in Valtellina, una zona della Lombardia in cui il contesto ambientale è ancora salvaguardato e l'attenzione per i temi della sostenibilità e sicurezza alimentare sono alti: Gimoka ha adottato standard volontari nazionali e internazionali per gli aspetti sia di produzione che gestionali ottenendo diverse certificazioni: BRC per la sicurezza agroalimentare dei fornitori della filiera, IFS che



garantisce prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali ed ai requisiti di legge, 4C Association, UTZ e Fairtrade, certificano la sostenibilità della coltivazione del caffè e fasi di approvvigionamento più eque.

Nelle classiche confezioni da 250 grammi di macinato per il segmento della clientela famiglie sono state introdotte diverse miscele, tra cui il 100% Arabica Vellutato, una miscela di arabica di diverse provenienze con delicata acidità e una corposità equilibrata, che si caratterizza per un ampio bouquet di spezie, frutta e mandorle tostate. Altre miscele create per soddisfare i gusti di un'ampia platea di consumatori, anche per le forti differenze regionali che caratterizzano il consumo del caffè in Italia, hanno gusto più intenso o cremoso, con l'aggiunta di una

percentuale di Robusta. Tutte le miscele sono disponibili anche in monodose compatibili con i più diffusi formati.

[www.gimoka.it](http://www.gimoka.it)

(Leonardo Felician)