Anteprima Host - L'eccellenza di Dalla Corte

evo2-3-black-front-b-857dd5dc

Dalla Corte si presenta a Host con uno stand ricco di interessi e l’obiettivo puntato sulla “proof of taste, the truth of excellence”. A Io Bevo Caffè di Qualità tanti spunti per approfondimenti con i focus tecnici condotti da Paolo Dalla Corte.

Conoscere a fondo il caffè e migliorare la qualità dell’offerta sono obiettivi che qualsiasi operatore del mondo del bar si deve porre con determinazione per affrontare con successo le sfide di un mercato sempre più competitivo. Per questo la presenza di Dalla Corte macchine per espresso a Host – pad. 18, stand M77 - in programma a Milano dal 18 al 22 ottobre, si presenta polivalente e ricca di momenti di interesse. Presso il suo stand al pad. 9 T24-U23 ci sono ben 6 working station, dove i visitatori possono confrontarsi con i coffee pro, i migliori professionisti del mondo del caffè e fare la “proof of taste”, ovvero identificare le condizioni di estrazione ideali per la propria miscela o per quelle offerte nel corso della manifestazione. Sono tante le aziende che parlano di qualità in tazza, e offrono diverse soluzioni per ottenerla, per lo più puntando su numerose variabili, che rendono complesso il lavoro del barista e non assicurano un prodotto finito dalle caratteristiche costanti.

Dalla sua nascita nel 2001 Dalla Corte ha segnato una nuova importante tappa per la crescita del settore delle macchine per espresso. La sua innovazione è stata l’indipendenza tra la caldaia e i gruppi che erogano l’espresso, anch’essi indipendenti tra loro e regolabili con estrema precisione, assicurando un prodotto in tazza dalle caratteristiche costanti e ripetibili nel tempo: le fluttuazioni possono essere al massimo di 0,5-0,6°C. È una tecnologia complessa alla quale si accompagna una grande facilità d’uso, che rende le macchine Dalla Corte le migliori partner dei baristi di tutto il mondo.

Per sottolineare l’efficacia e la grande attualità della sua tecnologia, lo stand presenta a chiare lettere l’invito alla proof of taste: the truth of excellence. Perché modulando la temperatura – e solo quella – con la competenza che solo un’esperienza più che decennale può dare, si ottiene la “vera eccellenza” in tazza, con un riscontro al palato immediato e la sicurezza della sua ripetibilità nel tempo.

Per prenotare una proof of taste o un incontro con un dc pro, scrivere a info@dallacorte.com.

Innovazione in prima fila

A Host fa il suo esordio ufficiale sul mercato italiano la evo2, sintesi di innovazione, continuità e stile. È l'erede del modello classico di Dalla Corte, la Evolution, la prima macchina a gruppi indipendenti presentata al mercato nel 2001, che è stata sottoposta a un accurato restyling sia estetico sia tecnologico. La tecnologia di ultima generazione di cui è dotata, permette di realizzare estrazioni su misura per ogni tipo di caffè e la rende ancora più funzionale.

L'assoluta ripetibilità del risultato senza interventi da parte dell'operatore è assicurata dal dc system, ovvero il collegamento tra la macchina espresso e il grinder (dc one e dc II), che effettua una verifica continua della correttezza dell'estrazione e, in caso di bisogno, apporta automaticamente i correttivi necessari sulla macinatura e sulla dose.

La semplicità sia costruttiva sia operativa è la grande protagonista del nuovo MCS - Milk Control System -, una lancia vapore automatica che lavora come la mano del barista e crea in tutta autonomia una crema di latte uniforme e perfetta, con ogni tipo di latte. Non immette aria e vapore (si semplifica la macchina: non c'è più bisogno di un compressore d'aria), ma solo vapore che, grazie alla particolare disposizione dei fori sull'ugello, crea all'interno del bricco un moto centrifugo analogo a quello realizzato manualmente. L'apposita sonda, parallela alla lancia, spegne il dispositivo quando rileva il raggiungimento della giusta temperatura.

Viaggio attorno al caffè

Cinque giorni di appuntamenti suddivisi in tre grandi filoni: Training/Cupping, Living Room, Espresso/Brew Bar. Questo è "Io Bevo Caffè di Qualità", nella sua edizione speciale Host 2013 al pad. 18 – M77. Fedele a una mission aziendale che la vede alla costante ricerca dell'eccellenza in tazza e presente ovunque si faccia cultura del caffè, Dalla Corte è sponsor tecnico per le macchine espresso di questo importante avvenimento, al cui interno, Paolo Dalla Corte conduce quattro interessanti focus tecnici. Gli incontri comprendono inoltre degustazioni di caffè di diverse provenienze, con particolare attenzione al mondo della ristorazione; confronti con i campioni delle competizioni Scae (Specialty coffee association of Europe); interventi tecnici di esperti del settore; lezioni di mixology; diversi metodi di estrazione e molto altro. Davvero da non perdere.