Anteprima Host - La Coffee Creations di Vibiemme

replica3g-piston-hx-d89a5ebb

Vibiemme, azienda specializzata nella produzione di macchine per caffè espresso professionali, propone un vivace programma di ricercate coffee creations.

Una carta dei caffè rinnovata, after dinner insoliti o ricette per i più golosi: sono alcuni tra i tanti spunti che gli operatori e gli appassionati troveranno presso lo stand della Vibiemme (G64 H63, pad. 11). Protagonisti dell'inedito programma di degustazione saranno l'Italian Barista School con il trainer Davide Cobelli e le macchine Vibiemme, la Replica con sistema Multiboiler a 3 gruppi e la Replica a leva a 3 gruppi.

Davide Cobelli affiancherà Vibiemme per tutta la durata dell'evento e avrà a disposizione una postazione- bar dedicata alle sue preparazioni. Nelle giornate dal 19 al 22 ottobre, i visitatori potranno assistere alla preparazione delle speciali ricette di Italian Coffee Art dell'Italian Barista School e assaporare le novità proposte, ciascuna definita da un preciso profilo sensoriale. Il percorso inizierà al mattino con le bevande a base di Espresso più tradizionali e dal sapore italiano e, passando per le sfiziose ricette al cioccolato della fascia pomeridiana, si concluderà con quelle leggermente alcoliche dedicate all'ora dell'aperitivo. Le dimostrazioni si ripeteranno più volte nel corso della giornata e chiunque potrà valutare le ricette e ricevere un omaggio in ricordo dell'esperienza sensoriale.

Per realizzare le diverse creazioni, saranno utilizzate le due versioni della Vibiemme Replica, modello ormai consolidato e apprezzato a livello internazionale.

Replica è una macchina disponibile in diverse declinazioni in base alle specifiche esigenze di utilizzo. In particolare, la versione con più boiler indipendenti - uno per la produzione di acqua e vapore, gli altri per l'erogazione del caffè - rende ancora più preciso il controllo delle temperature e dei parametri di ogni singola estrazione.

Vibiemme è stata la prima azienda produttrice in grado di combinare con successo il gruppo a circolazione termosifonica E61 - geniale intuizione di Carlo Ernesto Valente, uno dei fondatori.

Il gruppo VBM-E61 rappresenta il cuore delle macchine e il know-how tecnico dell'azienda, che ha raggiunto il più avanzato livello di specializzazione rispetto a questa tecnologia e alla sua innovazione.

Durante HOST Vibiemme offrirà ai visitatori l'opportunità di testare le proprie abilità "alla guida" della Replica a leva, la macchina che meglio trasmette la tradizione dell'Espresso Italiano e la necessaria competenza del Barista. Questa macchina sarà in funzione anche presso lo spazio curato da ALTOGA, il Villaggio del Caffè, e i baristi più curiosi potranno provarla.

Formazione ed entusiasmo

Quest'anno l'azienda, sapientemente guidata dalla famiglia Osnato dal 1985, si presenterà a HOST con un rinnovato e dinamico spirito per consolidare la propria presenza in tutto il mondo.

Concluso HOST, dal 22 al 25 ottobre, Vibiemme dedicherà quattro giornate di formazione - con la collaborazione dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) e dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) - alla propria rete internazionale di distributori con l'obiettivo di diffondere la qualità e la cultura del vero Espresso Italiano; contemporaneamente, risponderà con tante proposte innovative al fermento che si respira a livello globale nel settore della caffetteria.

In quest'ottica Vibiemme parteciperà anche a importanti appuntamenti nell'ambito del Salone milanese: le sue macchine saranno presenti al Villaggio del Caffè dove, domenica 20 ottobre, concorreranno alla realizzazione del Cappuccino World Record insieme ai più importanti marchi del settore.

Sempre in questo spazio e in coordinamento con AICAF, l'azienda terrà due seminari formativi: il primo verterà sulle diverse applicazioni del gruppo a circolazione termosifonica (venerdì 18 ottobre alle ore 15.30); il secondo seminario riguarderà la tecnologia multiboiler e le sue garanzie in termini di estrazione del caffè (lunedì 21 ottobre alle ore 14.30).