Dalla Corte, l'imperativo è "MakeitBetter"

contest-con-andrea-matarangolo-52527e0b

Sono tanti i motivi per fermarsi allo stand di Dalla Corte (pad. A1, 054) durante la visita a Sigep 2017 in programma a Rimini dal 21 al 25 gennaio. Le sue tre postazioni offrono diversi approcci al mondo del caffè per ogni esigenza. La sezione più vivace, alla quale sono invitati tutti i baristi, sarà The Creative Corner con la macchina espresso dc pro affiancata dal macinacaffè dc one: è la macchina ufficiale con cui concorreranno i finalisti ai campionati italiani di Latte Art e Coffee in GoodSpirits, che qui potranno esercitarsi, fare le ultime prove prima delle gare e scaricare la tensione confrontandosi con altri baristi e concorrenti.

Sulla dc pro si effettueranno anche workshop sul caffè e il Contest Latte Art, concorso che ogni anno ha fatto muovere i primi passi in questa disciplina a tanti baristi, facendoli appassionare e, in alcuni casi, avviandoli a una carriera di successo che li ha portati anche alla finale nazionale. Al nostro stand, Andrea Matarangolo, trainer esperto, spiegherà le tecniche di latte art; sarà affiancato dalla campionessa polacca Agnieszka Rojewska, quinta classificata al mondiale di Latte Art 2016 e Matteo Beluffi, secondo classificato nel 2016 e di nuovo in gara per la finale italiana 2017.

johnny-jeon-alla-minaAl corner Rock Your Coffee, chi ama personalizzare al massimo il suo caffè e ottenere in tazza l’espresso con il profilo aromatico desiderato, potrà testare Mina, la nuova macchina espresso a un gruppo, e il macinacaffè Max. Mina si caratterizza per l’estetica piacevole con un’innovativa cloche sulla parte frontale, ma soprattutto per il suo cuore altamente tecnologico. È infatti dotata dell’esclusivo DFR (Digital Flow Regulation), che permette di gestire elettronicamente il flusso d’acqua di ogni fase dell’estrazione. Chi vorrà potrà giocare con Mina portando il proprio caffè, testando gli effetti del flow profiling in tazza. A spiegarne le caratteristiche e funzionalità, il dc coffee pro Johnny Jeon, un profondo conoscitore del mondo del caffè e delle sue caratteristiche sensoriali.

Al centro, la postazione Work Hard, Play Easy, con la macchina espresso evo2 e il macinacaffè dc two, che interagiscono tra loro tramite il dc system. Le macchine sono collegate da un cavo seriale che permette il “dialogo” tra loro e la verifica della correttezza dell’estrazione: eventuali modifiche sulla macinatura e sulla dose vengono effettuati in modo automatico. È una soluzione che assicura la

migliore qualità in tazza in modo costante anche nei locali in cui alla macchina si alternano più persone e non si ha modo di intervenire sui settaggi durante la giornata. Per una crema di latte sempre perfetta è disponibile il Milk Control System (MCS), un sistema programmabile che utilizza una lancia speciale per ottenere automaticamente una crema densa e omogenea, con ogni tipo di latte. Per chi ha più locali o desidera realizzare un controllo da remoto in tempo reale, è disponibile l'Online Control System (OCS), un software che permette di controllare online tutti i parametri relativi al funzionamento della macchine, sui quali è possibile intervenire. Con la evo2 sarà poi possibile fare una "proof of taste", verificando come cambia il gusto dell'espresso al variare della temperatura di estrazione, identificando le più idonea per il caffè utilizzato.

giuseppe-fiorini-finale-italiana-2016**Le competizioni**

Nel pad. D1, nell'area dei Campionati Italiani Baristi, il 23 gennaio per tutta la giornata si svolgono le finali italiane di Latte Art e il 24 dalle 13,30 alle 18 quelle di Coffee in GoodSpirits. I campionati sono organizzati da Sigep con la collaborazione di Scae Italia e il patrocinio di Scae Europe. Dalla Corte è sponsor ufficiale delle competizioni, durante le quali viene utilizzata la macchina espresso dc pro. Meritano attenzione la professionalità e la creatività dei concorrenti che si alternano alle tre postazioni: da ammirare la loro bravura con la lattiera, con cui realizzano bellissimi decori, e con lo shaker. In palio per i due vincitori, una macchina espresso Mina e un training dedicato con un dc coffee pro presso lo Spazio Candiani a Milano per scoprire le caratteristiche e le infinite possibilità offerte da Mina e il suo esclusivo DFR.

I vincitori concorreranno alla finale mondiale in programma dal 13 al 15 giugno a Budapest (Ungheria).

www.dallacorte.com