Fitto calendario di eventi targati illycaffè

blend-tost-super-scura-1-6a2b68b9

illycaffè, marca leader del segmento del caffè di alta qualità, partecipa alla 38a edizione di Sigep, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, che si terrà a Rimini dal 21 al 25 gennaio 2017. All'interno del Padiglione B5 dedicato alla Pasticceria, illycaffè presenterà la propria offerta per il canale Bar e pasticcerie in uno spazio di 204 m2 (Stand 150) suddiviso in 5 aree tematiche: Espresso illy, Cold Beverages, Hot Beverages, Iperespresso Professional e Retail.

Posizionato a fianco della Pastry Arena, centro nevralgico del Sigep e teatro degli eventi con i pasticceri dell'AMPI, illycaffè sarà l'unico torrefattore presente nel padiglione dedicato alla pasticceria e animerà lo stand con il consueto calendario ricco di appuntamenti supportato da Università del Caffè.

Il programma, dedicato all'abbinamento del caffè con le dolci creazioni realizzate da Maestri pasticceri AMPI e clienti illy, avrà il seguente calendario:

Domenica 22 gennaio - Ore 16.00 - Il dolce di Sandro Ferretti
Il tiramisù: un classico dei dolci moderni interpretato dal Maestro Pasticcere Sandro Ferretti che verrà proposto in abbinamento alle preparazioni dei Maestri Baristi dell'Università del Caffè.

Lunedì 23 gennaio - Ore 11.00 - Il dolce di Salvatore De Riso
Chicco, è mousse al cioccolato al latte e caffè con cuore di pan di spagna. Un omaggio al caffè del Maestro Pasticcere Salvatore De Riso che verrà proposto in abbinamento alle preparazioni dei Maestri Baristi dell'Università del Caffè

Lunedì 23 gennaio - Ore 16.00 - Il dolce di Claudio Marcozzi
Il Maestro Pasticcere Claudio Marcozzi e i Maestri Baristi dell'Università del Caffè raccontano i segreti per creare un delizioso e originale dolce gourmet, dove il caffè è il protagonista, pronto per essere degustato.

Martedì 24 gennaio - Ore 12.00 - Il dolce di Fabrizio Galla
Il Maestro Pasticcere Fabrizio Galla e i Maestri Baristi dell'Università del Caffè raccontano i segreti per creare un delizioso e originale dolce gourmet, dove il caffè è il protagonista,pronto per essere degustato.

Martedì 24 gennaio - Ore 16.00 – Caffè e pasticceria: come le scelte di qualità fanno crescere il tuo business
I Maestri Pasticceri Luigi Biasetto, Gino Fabbri, Luca Mannori e il Direttore Vendite Business to Business Italia di illycaffè Roberto Sassi sono i protagonisti di un talk incentrato sulla qualità come valore per la crescita di un bar pasticceria.

www.illy.com