Diemme porte aperte: arte, storia ed evoluzione del caffè

schermata-09-2458002-alle-112905-4ee1cde1

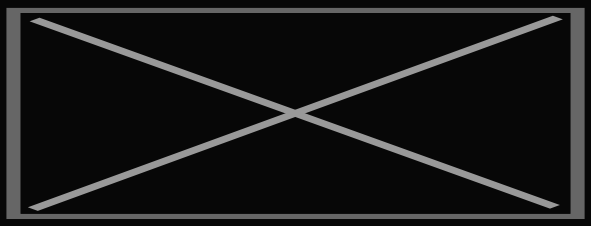
Domenica 24 settembre, dalle 14.00 alle 19.00, Diemme Industria Caffè Torrefatti aprirà le porte al pubblico, per festeggiare i **90 anni** dell'attività di torrefazione tra visite alla produzione, esposizioni, momenti di degustazione e interventi di ospiti di spicco nel panorama caffè e gourmet.

Un intero pomeriggio in cui l'azienda diventerà il palcoscenico di un racconto multiforme e appassionante: quello del **caffè** e dei **suoi artigiani**. Di questo protagonista indiscusso si potranno esplorare le diverse caratteristiche e potenzialità espressive, spaziando dagli aspetti botanici al processo di tostatura, dalla selezione dei chicchi al profilo organolettico in tazza. A portarlo in scena nelle sue molteplici dimensioni - tecnica, storica e artistica - ci saranno lo staff della Diemme, dai Coffe Master agli operatori della produzione, professionisti e ospiti d'eccezione come **Andrea Lattuada** e **Leonardo Di Carlo**, nonché il visual artist d'origine padovana, ormai di fama internazionale, **Emmanuele Panzarini**.

Panzarini presenterà all'esterno della sede un'installazione *site-specific* dal titolo "**Around**". Un'opera che nasce dopo una riflessione dell'artista sul mondo del caffè, in particolare sulle diverse origini e luoghi di coltivazione. L'installazione sarà un percorso di scoperta per il visitatore, sviluppato sui contrasti tra esterno e interno, contenitore e contenuto, monocromia e policromia.

L'Open Day sarà ancora più creativo e coinvolgente grazie alla **Latte Art Competition**: una sfida all'ultimo cappuccino decorato, dedicata ai clienti di Diemme, giudicata da 3 nomi di rilievo nell'ambito della latte art e della formazione ai baristi: Andrea Lattuada, **Davide Cavaglieri**, **Matteo Beluffi**.

Un contest che coinvolgerà dunque i clienti di Diemme Industria Caffè Torrefatti, puntando sul raggiungimento di risultati d'eccellenza, sulla capacità di offrire un prodotto e un servizio che sanno distinguere, grazie alla passione e alla continua ricerca nel proprio settore.



Diemme Porte Aperte: il programma

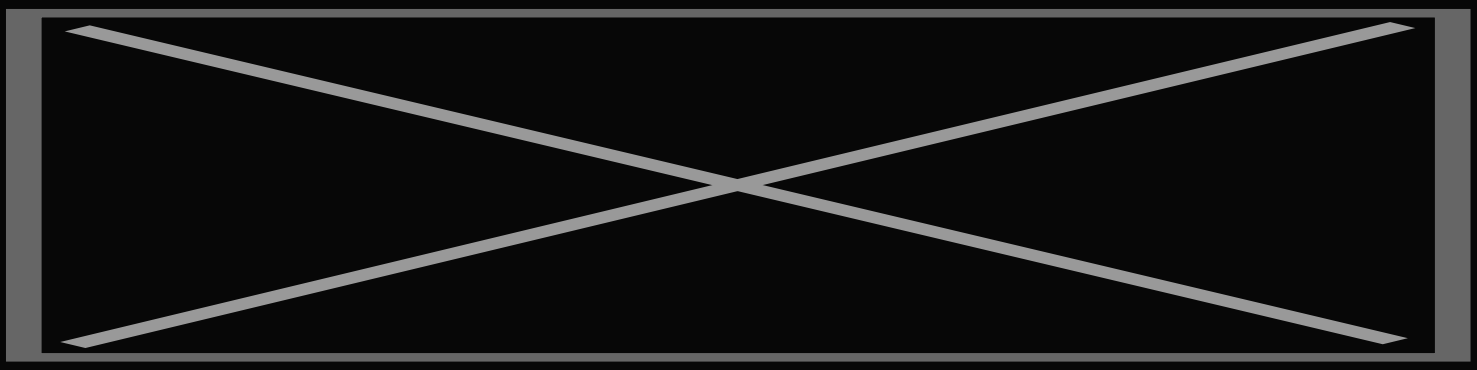
Ore **14.00**: Apertura visite alla produzione
Ore **14.00-16.30**: Latte Art Competition
Ore **15.30-16.15**: Speech Leonardo Di Carlo “La Pasticceria che si evolve”
Ore **16.30-17.15**: Speech Andrea Infanti “Quando l’acqua fa la differenza”
Ore **17.30-18.15**: Speech Andrea Lattuada “We Love Coffee”
Ore **19.00**: Taglio della torta

Per info e prenotazioni:

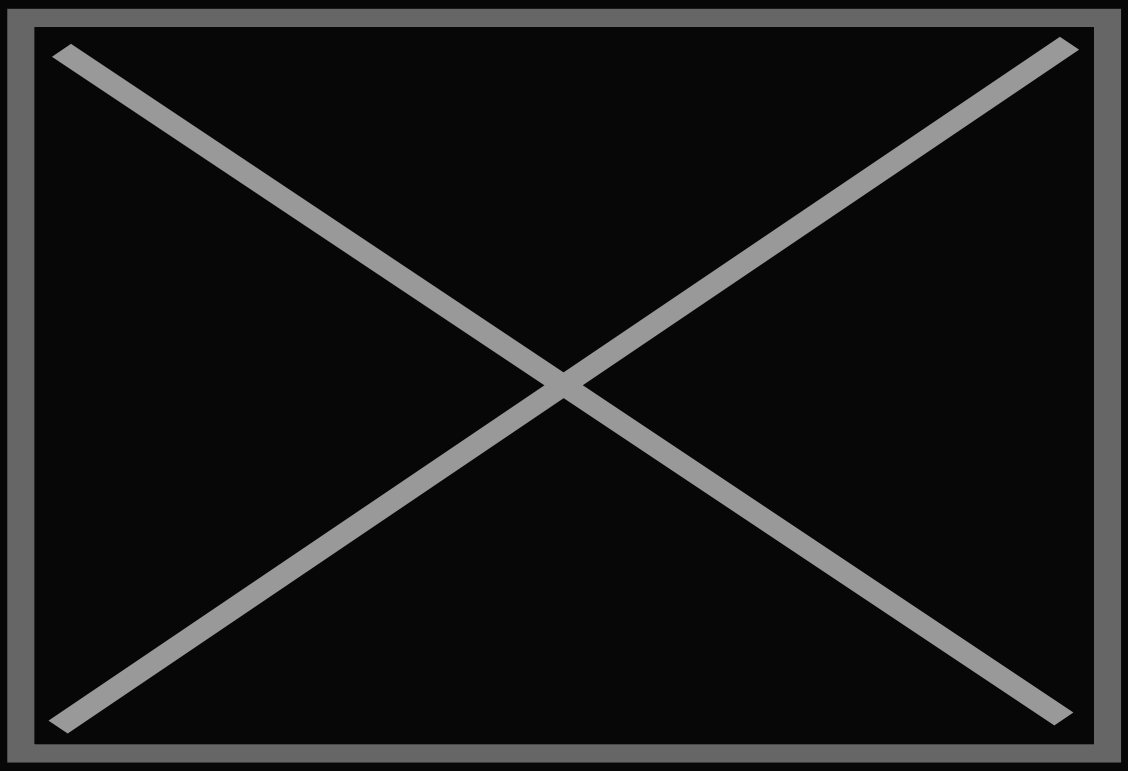
https://www.eventbrite.it/o/diemme-industria-caffe-torrefatti-spa-14582397210

DIEMME INDUSTRIA CAFFÈ TORREFATTI

Torrefattori in Italia dal 1927



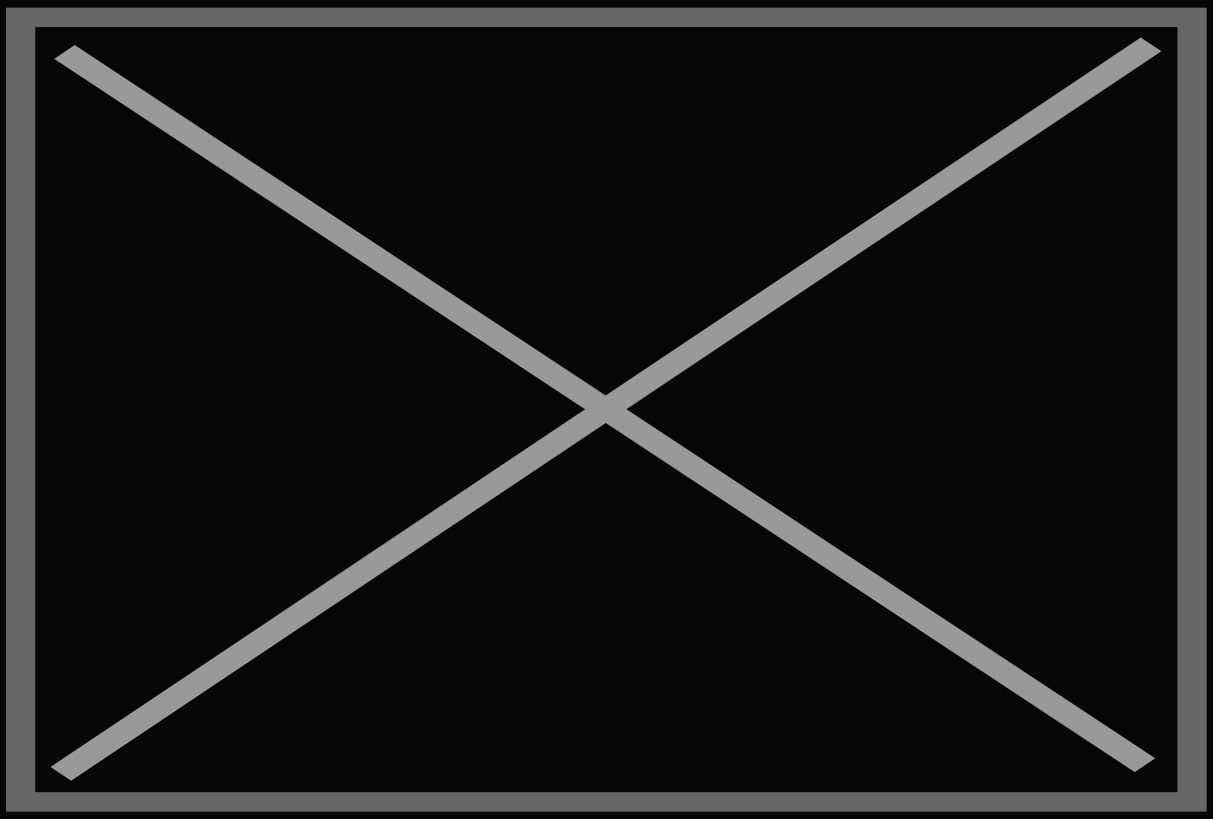
Così l’azienda giunge all’importante traguardo dei 90 anni con una maturata esperienza e rinnovato entusiasmo, ritenendo sempre fondamentale il confronto tanto con i professionisti del settore, quanto con il consumatore finale.



Oltre 40 i Paesi in cui contribuisce a diffondere la **cultura del buon caffè**: un piacere da gustare giorno per giorno nelle sue diverse forme ed espressioni, da conoscere e da vivere con curiosità.

Un piacere che per Diemme si ottiene a partire dallo studio quotidiano in laboratorio delle migliori origini e prosegue con un'attenzione costante alla qualità in ogni punto della filiera, dalla tostatura, al sistema di confezionamento, fino alla distribuzione del caffè. Altrettanto fondamentale la formazione degli operatori, di chi prepara e presenta il caffè nel proprio locale: per loro l'azienda ha sviluppato i corsi professionali della **Scuola Drink Different**, tra cui appunto i corsi di latte art.

Con i due marchi principali, **Caffè Diemme**, rivolto al settore HO.RE.CA., e **Torrefazione Dubbini**, rivolto esclusivamente alle pasticcerie artigianali italiane, l'azienda può contare oggi su una gamma ampia di miscele e singole origini che ne testimoniano l'artigianalità evoluta – come la nuova gamma **Gli Speciali Diemme** – e il desiderio di diffondere un approccio più consapevole e appassionato al mondo del caffè.



L’ “esperienza Diemme” si può vivere oggi in modo personale e alternativo all’interno del locale **Caffè Diemme Italian Attitude** in Prato della Valle a Padova: un nuovo concept in cui ogni tazza diventa specialità da conoscere, creare, scegliere e portare a casa, in grani o macinata, a seconda delle proprie preferenze di gusto e di estrazione.

