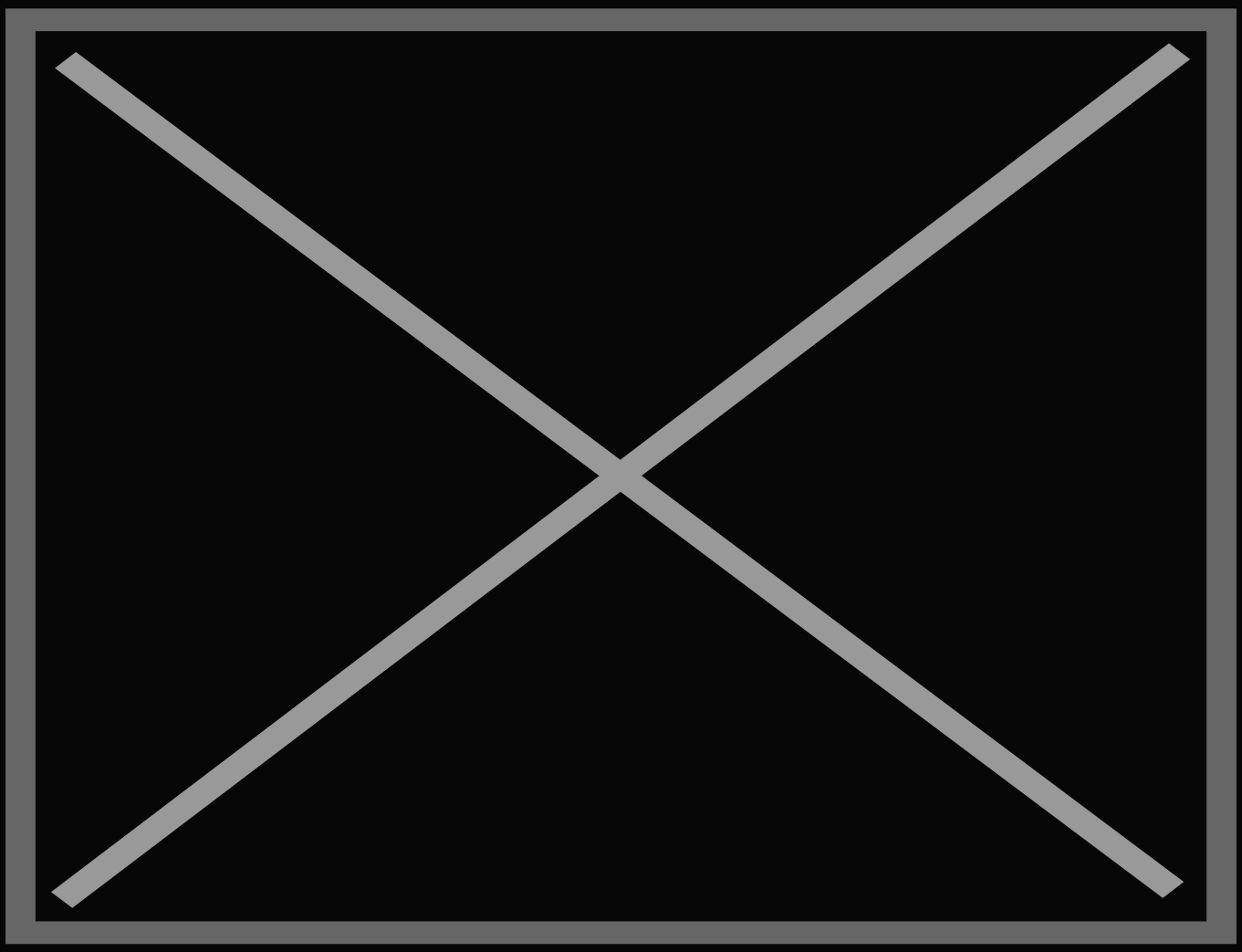
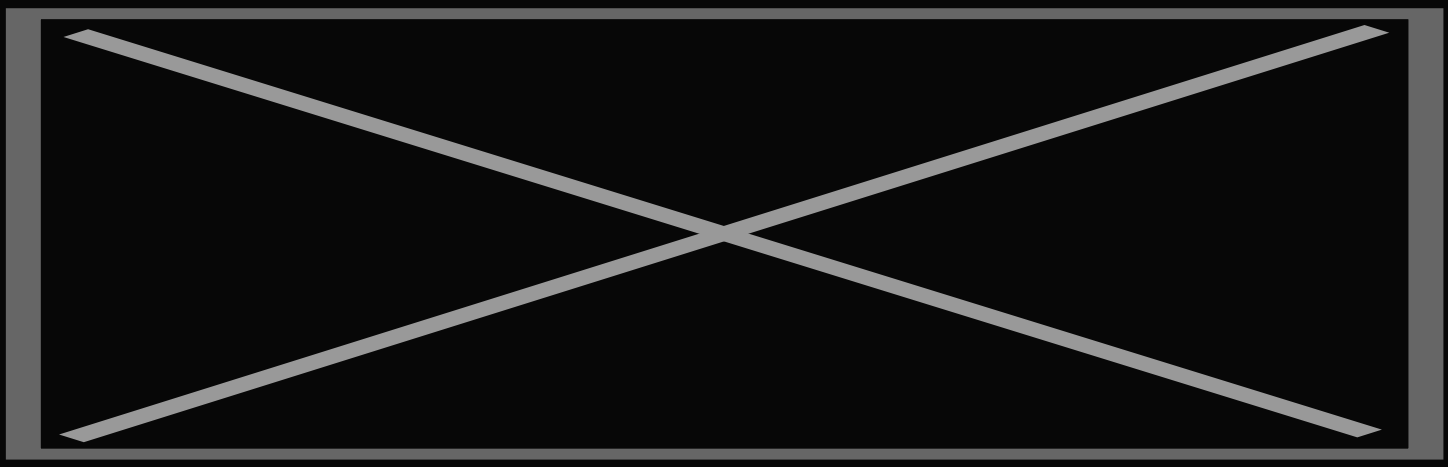
Caffè Diemme: «Ad HOST Milano un laboratorio aperto ed esperienze condivise»

schermata-11-2458065-alle-104724-1a0520f2



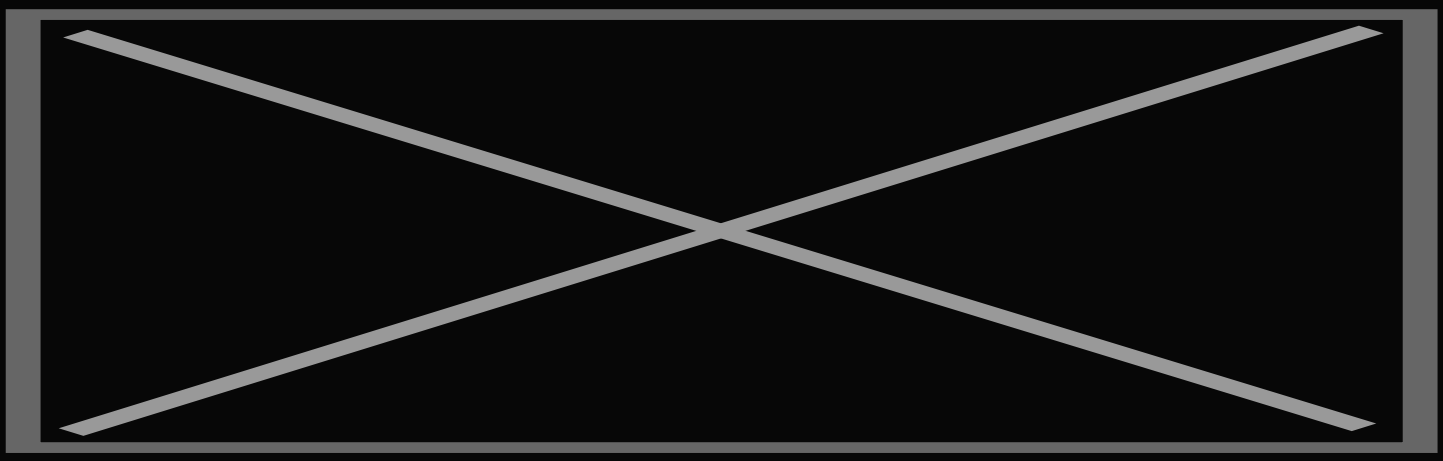
L’edizione di Host Milano 2017 appena conclusasi si è rivelata particolarmente attenta al mondo del caffè e alla professionalità dei suoi operatori. In questo contesto dinamico Caffè Diemme ha portato la propria passione per la ricerca, con l’intento di incontrare appassionati e professionisti, parlare con loro di nuove tendenze e scambiare idee.

La curiosità è stata suscitata in modo particolare dai contenuti dello stand, che Diemme Industria Caffè Torrefatti ha pensato e realizzato proprio come un ampio laboratorio aperto alla sperimentazione del pubblico: qui sono stati accolti sia i partner nazionali e internazionali, sia ospiti d'eccezione come **Yannis Apostolopoulos** (direttore esecutivo SCA), sia chi si approcciava per la prima volta al mondo Diemme. Ciascuno ha potuto creare e portare con sé la propria miscela, a partire da quattro varietà selezionate di caffè (Brazil Yellow Bourbon, Ethiopia Zege, Nicaragua Limoncillo, Mexico Berilo) e seguendo i consigli dei Coffee Master: un'occasione per sperimentare l'arte del blending sulla base delle proprie preferenze di gusto.



Tre i diversi ambienti che hanno coinvolto i visitatori in altrettante coffee experiences.

- L'area **Art** era dedicata all'espresso tradizionale, preparato con le classiche miscele in grani Super, Bar Prestigio e Aromatica.
- Nell'area **Creativity** si è raccontato con degustazioni e seminari il mondo dei caffè d'eccellenza, che l'azienda interpreta oggi attraverso la linea di miscele e caffè di singola piantagione Gli Speciali Diemme. Ogni giorno è stato dedicato alla presentazione di un caffè diverso (Salvador Farm El Molino, Ethiopia Amaro Gayo, Guatemala El Morito, Honduras Farm Santa Teresa, Kenya Gachombe).
- La terza area, **Enjoy**, era lo spazio della ricerca, in cui esplorare le estrazioni alternative e toccarne con mano le attrezzature.



Lo stand Caffè Diemme è stato soprattutto uno spazio di incontri di condivisione d’esperienze con professionisti di fama internazionale come **Fritz Storm** (Coffee Specialist e co-fondatore di Barista Camp), che ha condotto alcune sessioni di assaggio, approfondendo tematiche rilevanti di settore e caratteristiche dei prodotti. Presente anche **Matteo Beluffi** (Campione italiano di Latte Art), che ha divertito i visitatori con i suoi cappuccini decorati a regola d’arte.

«Il pubblico era curioso di capire la nostra filosofia di sperimentazione, attratto dalla possibilità quasi di “giocare” con il caffè, con le diverse tostature e profili di estrazione. È stata una grande soddisfazione vedere le persone coinvolte, desiderose di provare sensazioni mai sperimentate prima. L’utilizzo aperto delle varie tecniche di preparazione, applicate a caffè tostati selezionati con diversi profili di tostatura, ha permesso di ampliare la visione sulle risposte gustative che il caffè può dare e quindi sulle possibilità di proporre oggi un caffè, molto più ampie di quel che si pensa», spiega Stefano Martin, Export Manager Diemme.