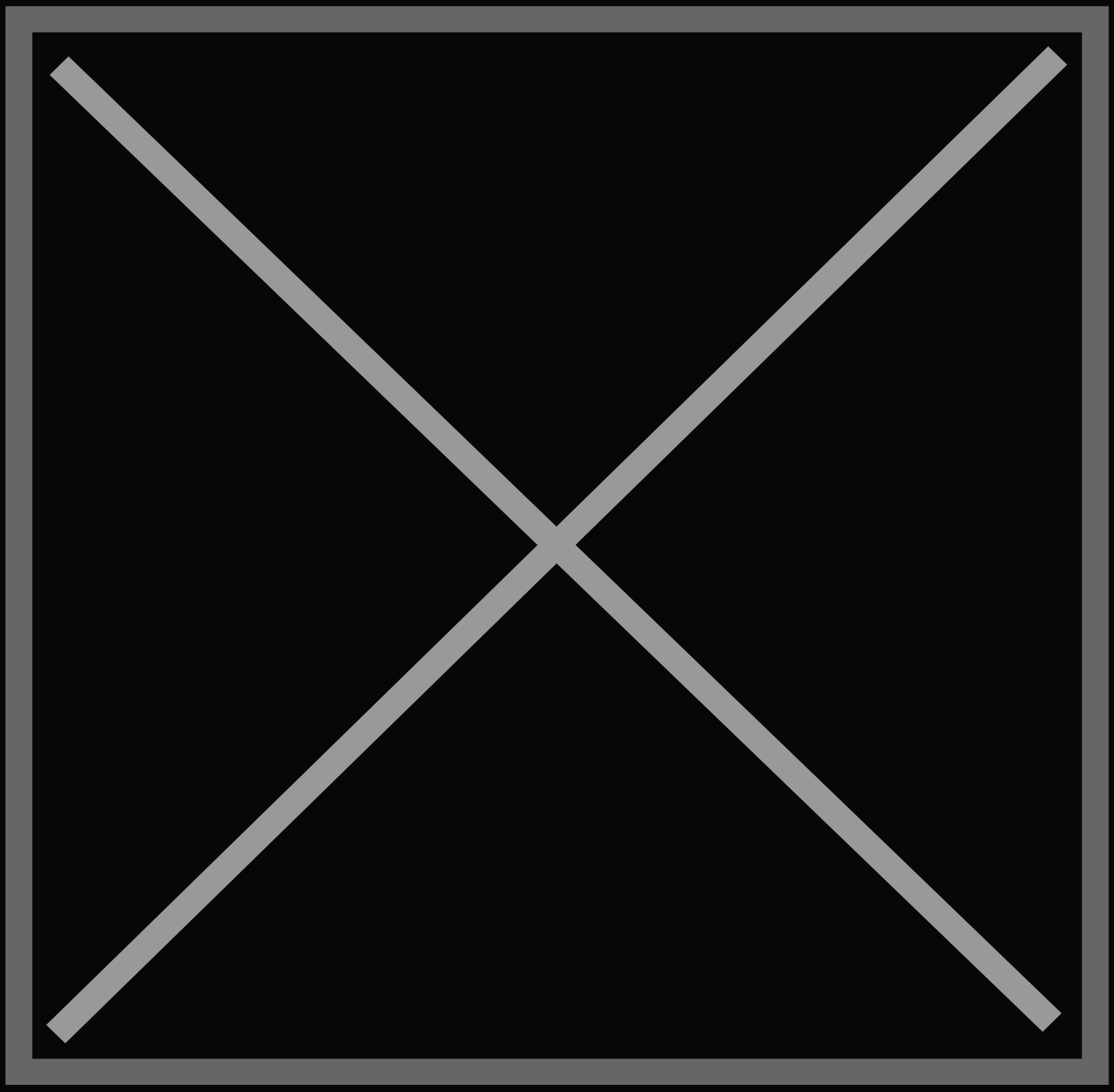
Diemme: nuovo grembiule e kit barista per i professionisti del caffè

schermata-12-2458092-alle-110707-8875eb04

Se è vero che l’abito non fa il barista, ci sono però strumenti da lavoro in grado di supportarne e, anzi, di renderne più efficiente l’operatività quotidiana.

Ne è convinta la **Diemme Industria Caffè Torrefatti**, che proprio nella figura professionale del barista continua a investire: ne sono un esempio i numerosi percorsi formativi della Scuola Drink Different, i servizi di consulenza svolti direttamente presso i locali dei clienti e, non da ultimo, lo sviluppo di un **equipaggiamento tecnico su misura**. Il processo che conduce dalla selezione dei chicchi alla tazzina perfetta trova infatti nell’ambiente del bar e nei suoi operatori un punto di passaggio determinante per offrire eccellenti, originali esperienze di gusto.

Di recente la torrefazione padovana ha quindi lanciato un nuovo modello di **grembiule**, lo “**Special Apron**”, studiato tanto nelle linee e nei dettagli utili al mestiere, quanto nella scelta dei materiali, per “vestire” i baristi professionisti con i valori dell’artigianalità – ricerca, passione, qualità – e con lo stile del made in Italy. Si tratta di un grembiule in tessuto altamente resistente, con inserti staccabili in vera pelle a caratteristico incrocio sulla schiena e una serie di **pratiche tasche a scomparti**, ognuna destinata ad accogliere un attrezzo particolare. Non mancano neppure i ganci porta-asciugamani, collocati alle estremità delle tasche e un inserto con tubulare in tessuto ad altezza petto, sul quale poter scrivere il proprio nome: un elemento fondamentale per stabilire un contatto diretto con il cliente e per diventare il suo punto di riferimento personale.



Oltre all’equipaggiamento da “indossare”, la Diemme ha messo a punto anche un **kit professionale** di oggetti, quali un telo bar in spugna, applicabile con un gancio al pantalone o al grembiule dell’operatore, un tappetino portafiltro in gomma e un **tamper (pressino)** in acciaio inox con impugnatura ergonomica. Ogni gesto e ogni attrezzatura possono infatti incidere sul profilo della bevanda in tazza: ecco l’importanza di uno strumento apparentemente elementare, ma in realtà non così diffuso nei locali, come è appunto il **tamping mat**, che serve come base d’appoggio per una corretta pressatura della dose di caffè, quando si prepara un espresso. In particolare questo tappetino

consente di appoggiare il portafiltro sull’angolo, lasciando i beccucci al di fuori del banco e ottenendo un bilanciamento perfetto del gruppo. Inoltre il tamping mat protegge il bancone, previene il danneggiamento dei beccucci del portafiltro e consente al barista di non sforzare eccessivamente i polsi, pressatura dopo pressatura.

