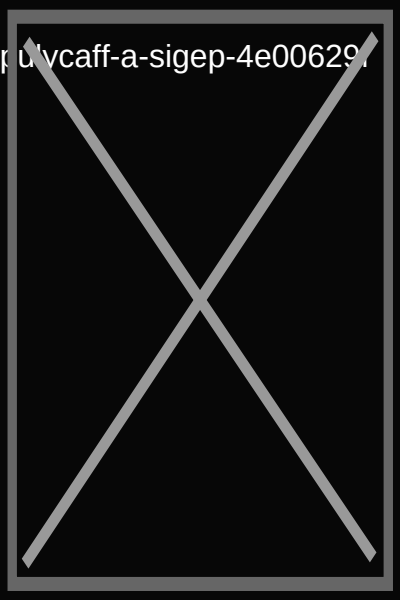
# PulyCAFF: apprezzamenti e consensi ai Campionati Baristi

pulycaff-a-sigep-4e00629

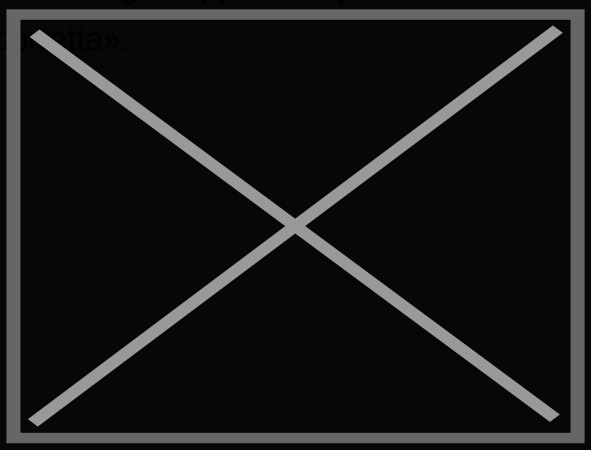


Asachimici, con i suoi prodotti pulyCAFF, specifico per la pulizia dei gruppi; pulyMILK, per la lancia vapore, pulyGRIND per il macinacaffè e Puly Barsteryl per la rifinitura delle superfici, ha raccolto apprezzamenti e gradimenti ufficiali nella prestigiosa cornice dei Campionati dei Baristi, andati in scena a Rimini dal 1 al 22 gennaio scorsi.

«PulyCAFF ha sempre creduto e investito in noi baristi; credo che di questo tutti noi dobbiamo esserle grati. I suoi prodotti puliscono a fondo e rispettano le macchine; li uso ogni giorno», afferma Giacomo Vannelli (nella foto) titolare della pasticceria Vannelli di Cortona (Arezzo) e vincitore del trofeo di campione dei baristi italiani.

E dello stesso avviso sono anche molti finalisti delle appassionanti gare che si sono svolte a Rimini. A cominciare da Ettore Diana, un barman di lungo corso, grande appassionato di caffè con all'attivo un ricco medagliere di vittorie conquistate a colpi di shaker (l'ultimo trofeo è quello di primo classificato, categoria Fancy, all'Iba World Cocktail Championsip nel 2012 a Pechino) ed anche di espresso (ha vinto il campionato italiano "Coffee in Good Spirits" nel 2008 e nel 2010). Classificato terzo a Rimini

nella stessa specialità con il drink Mandela, Diana si esprime chiaramente sull'importanza della pulizia delle macchine: «Raccolgo le confidenze, i pensieri e le richieste di baristi di tutta Italia e verifico una presa di coscienza nei confronti della pulizia delle apparecchiature. Un tempo mi sentivo dire "tanto la macchina il caffè lo fa lo stesso", ma ora si cerca sempre più la perfezione, la bontà in tazza e una macchina sporca non può dare risultati eccellenti. Personalmente uso e consiglio tutti i prodotti Asachimici: amo i particolari, a cominciare da strumenti sempre perfetti, puliti e in ordine e verifico che chi mi segue apprende questa mentalità ed esegue ogni giorno le operazioni per una manutenzione d[illegible]ifa».



Conferma la tendenza un altro finalista, Davide Cobelli (nella foto), che si è classificato quinto nel campionati Baristi. «Quando comincio i corsi, nella testa dei baristi spesso l'idea della pulizia delle macchine non c'è, ma conclusa la lezione, l'hanno bene in mente - ci dice -. Racconto il caffè, le sue origini, spiego come macinarlo, pressarlo, i parametri per la giusta estrazione, ma se a questo non si aggiunge una manutenzione corretta, si vanifica l'impegno precedente: la qualità è frutto di tanti particolari; Asachimici permette di affrontare in maniera globale e molto efficace tutto l'argomento del pulito. Da parte mia la ringrazio per il supporto: senza questo aiuto, è difficile per un barista arrivare in finale». Nella sua gara, Davide ha presentato un caffè colombiano con due differenti profili di tostatura, che una volta uniti si bilanciavano e completavano. Ha "trattato" il caffè come un buon vino, da degustare con cura in un calice, "avvinandolo" (bagnandolo con il caffè che ha rilasciato il suo aroma) prima di versare il suo drink.

Infine, ricontri positivi arrivano anche da Simone Dessì, che si è classificato decimo nella gara baristi. La sua prova si è svolta nel segno della semplicità, attorno alle quattro parole che per lui meglio identificano l'espresso: cultura, tecnica, semplicità e precisione. Qualcosa non ha funzionato in fase di estrazione e il prodotto in tazza è risultato eccessivamente amaro. Non se ne duole: il prossimo anno starà più attento. Anche Simone ringrazia Asachimici per il suo supporto sia materiale sia morale. «È bello sapere che c'è un'azienda che crede in te, che ti supporta e ti è vicina».

Ad esprimere buoni riscontri nei confronti di Asachimici non sono stati però soltanto i partecipanti alla gara. Sono infatti stati tanti i baristi che si sono avvicinati agli specialisti di pulyCAFF e allo stand per chiedere consigli e apprendere come con un costo giornaliero minimo e certificato di 1,17 euro sia possibile ottenere grandi risultati in termini di pulizia, qualità del prodotto finale e durata senza problemi delle apparecchiature: si stima infatti che l'85% degli interventi di assistenza tecnica sia causato dalla scarsa pulizia della macchina per l'intasamento di filtri, docce, portafiltri e gruppi erogatori.

Tra i prodotti esposti, ha avuto in particolare un posto di rilievo il nuovo decalcificante liquido Puly Descaler Espresso, disponibile in una pratica monodose da 125 ml (ogni confezione ne contiene due), indicato per la pulizia delle macchine filtro e le piccole espresso con serbatoio dell'acqua a bordo macchina, sempre più utilizzate nei bar per servire bevande aromatizzate come quella al Ginseng, nei piccoli locali, per colazioni e coffee break in hotel e nel banqueting. Rapidissimo, inodore e insapore, deve essere diluito direttamente nella vaschetta seguendo le semplici istruzioni. La sua azione infatti prende il via a freddo, ripulendo dunque a fondo la vaschetta - unico tra i decalcificatori - prima del gruppo,. Agisce rapidamente, non è accompagnato da alcun simbolo di pericolo e il suo utilizzo è consigliato una volta al mese.