# Il caffè si racconta e stupisce sul blog di Caffè Milani

caffemilani-blog-d1ce7381

Ogni settimana, Caffè Milani dà appuntamento sul suo blog ad appassionati e curiosi del mondo del caffè. Tante informazioni, eventi e spunti per avvicinarsi in un modo nuovo alla tazzina e trarne beneficio, sotto tutti i punti di vista. Lo scorso anno Caffè Milani ha festeggiato i suoi primi 80 anni di attività. Una lunga storia fatta di passione, qualità e innovazione, che ha permesso di raccogliere tanto “sapere” insieme a curiosità e informazioni che i suoi responsabili hanno deciso di condividere con il grande pubblico che ogni giorno naviga sul web.

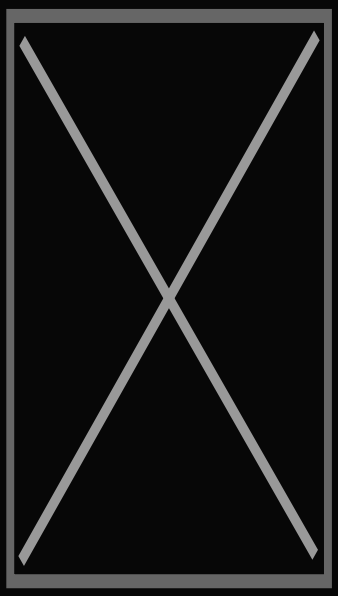


Ogni settimana Caffè Milani propone sul suo blog al sito

www.caffemilani.it/blog un nuovo aspetto legato al caffè: dalle origini alla sua diffusione nel mondo alla formazione, perché preparare un buon espresso, ma anche una moka o un’estrazione a filtro eccellente, richiede attenzione e conoscenza, affinché l’amata tazzina e la mug diano solo piacere e il gusto del buon caffè. Gli argomenti trattati spaziano a 360 gradi attraverso sei rubriche tematiche: “Conoscere il caffè”, “Curiosità sul caffè”, “Caffè e psicologia”, “Eventi ed iniziative”, “Il caffè si racconta” e “Comunicare il caffè”: dalle origini alla distribuzione nel mondo osservando tutta la filiera; i trend di mercato; la preparazione del caffè e gli strumenti utilizzati; bar e caffetterie come luogo d’incontro e di socializzazione, eventi e iniziative legati al mondo del caffè. Ma anche il suo rito, tanto amato dagli italiani, e la ricerca del benessere, a cominciare dal piacere che suscita l’annusare il

profumo che emana da una tazzina di caffè appena versato: approfondimenti offerti dalla psicologa Cristiana Clementi. Come si prepara un buon espresso, al bar come a casa? Lo spiega Renato Bossi, market development manager di Milani in un esauriente filmato.

“Dimmi quale caffè bevi e ti dirò chi sei”, afferma Lita Savoia, chi ama l’espresso “liscio” è un lavoratore serio e instancabile che sa ciò che vuole; chi ama il cappuccino ha un animo sensibile e vuole avere sempre tutto sotto controllo; un soggetto calmo e rilassato fa capo a chi predilige un “americano”… e i casi sono ancora numerosi.



In attesa del weekend, il periodo della settimana in cui si ha più tempo a disposizione da dedicare a se stessi, ecco alcune idee per l’uso alternativo dei fondi di caffè per la cura del corpo: basta aggiungere il caffè all’olio di oliva per ottenere uno scrub che depura la pelle e ne aumenta l’elasticità; oppure si può abbinare al miele per ottenere mani e labbra più soffici. Un’altra idea è quella di associare il caffè al latte di cocco o allo yogurt per creare una maschera purificante. Per chi ama la tavola ecco la ricetta di gustose focaccine rosa al caffè semplici e gustose, ideate dalla blogger Rossana Ferrari che afferma: “cucinare con il caffè, soprattutto se di ottima qualità, è più facile di quanto si possa pensare e permette sperimentazioni creative”… degne di una puntata di Master Chef.

Per chi vuole conoscere di più dal chicco alla tazzina e rimanere sempre aggiornato su curiosità ed eventi del mondo del caffè, ogni settimana una “sosta” sul blog di Milani può fornire spunti interessanti, trasmettendo pillole di cultura che danno ancora più sapore al caffè e più in generale alla vita. E per chi vuole passare dalla teoria alla pratica, ogni primo e terzo venerdì del mese è possibile visitare L’Esposizione Caffè Milani presso la torrefazione di Lipomo (Como), uno spazio esperienziale dedicato alla formazione e alla diffusione della cultura del caffè, che propone un viaggio dalla pianta

alla tazzina, con numerosi pezzi rari e tante curiosità. Da prenotare tramite il sito di Caffè Milani o telefonando al numero 031-280778.