La Spaziale S40 a The Sound of Bartending e Baristi per caso

s40-dett-04-b1550a0e

logoLa Spaziale è sponsor dell'evento The Sound of Bartending 2014, la seconda edizione della competizione internazionale Barman Free Style, dedicata al mondo dei barman e al flair bartending. La gara, nominata tra le dieci migliori al mondo nella classifica "Bar Achievement Awards - The Best Competition of 2013", nasce dalla collaborazione tra l'Accademia del Bar di Bologna ed Equilibrium Bar Service di Pescara. L'appuntamento è per domenica 25 maggio, a partire dalle ore 11 fino a sera inoltrata, presso il locale "La Scuderia" in Piazza Verdi a Bologna, e prevede la partecipazione di 50 professionisti provenienti da tutto il mondo chiamati a realizzare spettacolari cocktail e miscele originali. Al vincitore del "The Sound of Bartending 2014" spetta l'accesso alla finale di Londra in programma per il prossimo novembre, "Grand Final World Flair Road House".

La giornata delle sfide tra barman acrobati, divulgata in diretta streaming, comprende anche un evento nell'evento - Baristi per caso - ideato per coinvolgere il pubblico e per avvicinarlo al mondo del bar nella sua completezza: cocktail, mixology ma anche caffè espresso. Seguiti da trainer professionisti, i più curiosi potranno cimentarsi nella preparazione di bevande e di caffè utilizzando le macchine S40 La Spaziale, messe a disposizione dall'azienda bolognese. L'obiettivo è far conoscere il mestiere del barman, le sue complessità e l'uso delle attrezzature a chi in genere sta davanti al bancone. Il tutto con una buona dose di intrattenimento e divertimento.

S40 Seletron è la macchina La Spaziale più completa: offre soluzioni tecnologiche avanzatissime e un'elettronica d'avanguardia che permette di controllare e monitorare in ogni dettaglio la corretta estrazione dell'espresso. È dotata di un ampio display principale e di un display dedicato a ciascun gruppo erogatore; inoltre, la macchina gestisce le temperature in modo intelligente garantendo un consistente risparmio energetico. Un'altra essenziale caratteristica è la possibilità di impostare temperature diverse per ogni gruppo erogatore e, addirittura, per ogni singola dose di caffè per gruppo, capacità che permette di scegliere i parametri migliori per erogare diversi tipi di caffè o

miscele. Tutte le impostazioni della macchina sono controllate e personalizzabili grazie all'uso di una "service card" che permette una buona interazione tra la macchina e il professionista, al fine di soddisfare le esigenze del locale e dei suoi clienti. Alla tecnologia avanzata, si affianca poi un design esclusivo, caratterizzato da finiture di classe, luci e cromie, perfetto per integrarsi agli arredi dei moderni locali.

La Spaziale produce macchine per caffè espresso professionali tradizionali dal 1969: fondata a Casalecchio di Reno (Bo) da Adriano Cacciari, oggi continua a essere gestita con successo dalla figlia Franca Cacciari e da suo marito Maurizio Maccagnani, che da oltre 30 anni sviluppa le strategie industriali e commerciali dell'azienda. L'elevato standard qualitativo che contraddistingue La Spaziale passa soprattutto attraverso la filiera produttiva: le macchine per espresso sono prodotte nello stabilimento di Bologna e tutti i loro componenti sono 100% Made in Italy. Ogni macchina, prima di essere messa in commercio e di arrivare al cliente, è sottoposta a un attento e rigoroso processo di controllo qualità ed è testata per garantirne la perfetta efficienza sul banco bar. Oggi, con 3 sedi in Italia, 3 all'estero (Usa, Brasile, Romania) e oltre 100 distributori nel mondo, La Spaziale porta nei locali la passione per il caffè espresso italiano di qualità.