Caffè protagonista degli eventi a HostMilano

caffe-protagonista-host-1-a02421e7

L’aroma inconfondibile e penetrante di caffè da quarant’anni e oltre riempie i padiglioni della macroarea di HostMilano dedicata a Bar e Caffè, grazie allo storico appuntamento del **Sic, Salone Internazionale del Caffè**. Con l’espresso in primis, le sue miscele e le sue macchine, simbolo dell’Italian Way of Living, anche se ormai da qualche anno l’orizzonte si è ampliato alle monorigini e alle estrazioni alternative, dal Cold Brew ai vari filtri, con il lancio di nuovi trend, come, ad esempio, la stampante per cappuccino. A ogni edizione però è anche nei campionati che si esprime la “portata di fuoco” di Host nel mondo del caffè. Tra le centinaia di eventi in programma, iniziamo con l’anticipare alcuni appuntamenti. Un modo per cogliere come sempre le ultime tendenze e incontrare i migliori professionisti del settore. Caffè, cioccolato, cacao, spezie e altro di fonderanno grazie a tecniche classiche e moderne per creare nuove ricettazioni, studiate da **Aicaf**, da proporre ai propri clienti



sempre alla ricerca di novità. Ritorna l’evento itinerante **Coffee Addition – The itinerary event and coffee tasting corner**, che si svilupperà in vari punti della manifestazione. Il tutto grazie alla presenza dell’esperto Gianni Cocco e dei suoi ospiti. Una prova di come la caffetteria italiana negli ultimi anni abbia saputo crescere in professionalità e creatività, innovandosi e sperimentando nuove ricette, anche mutuando stilemi e idee dall’enogastronomia italiana, si avrà durante il **Gran Premio della caffetteria Italiana** a cura di **Aicaf, Accademia Italiana Maestri del caffè e ALTOGA, Associazione Nazionale Torrefattori e Importatori di Caffè e Grossisti Alimentari**, giunto alla settima edizione. L’appuntamento è il 22 e 23 ottobre per la competizione tra 15 semifinalisti, mentre tra i sette finalisti sarà nominato il Miglior Maestro del caffè italiano 2021. Il connubio inscindibile tra caffè e latte, le ultime in fatto di tecnica e decorazioni e l’expertise dei migliori barista sarannoinvece protagonisti, il 24 ottobre, alla finale nazionale della **WLAGS BATTLE** a cura di **Latte art Grading System** e **ALTOGA**, mentre il giorno successivo sarà la volta della seconda

edizione dei Campionato del mondo di **Latte Art Grading**, il sistema presente in 30 Paesi che si sfideranno sul palco di HostMilano. L’appuntamento dunque per fare il punto sulle direzioni che prenderà il mondo del caffè è a Fiera Milano Rho, dal 22 al 26 ottobre 2021.