Didiesse porta i suoi prodotti ad Host2021

copia-di-1e4a9232-2-1aca7bea

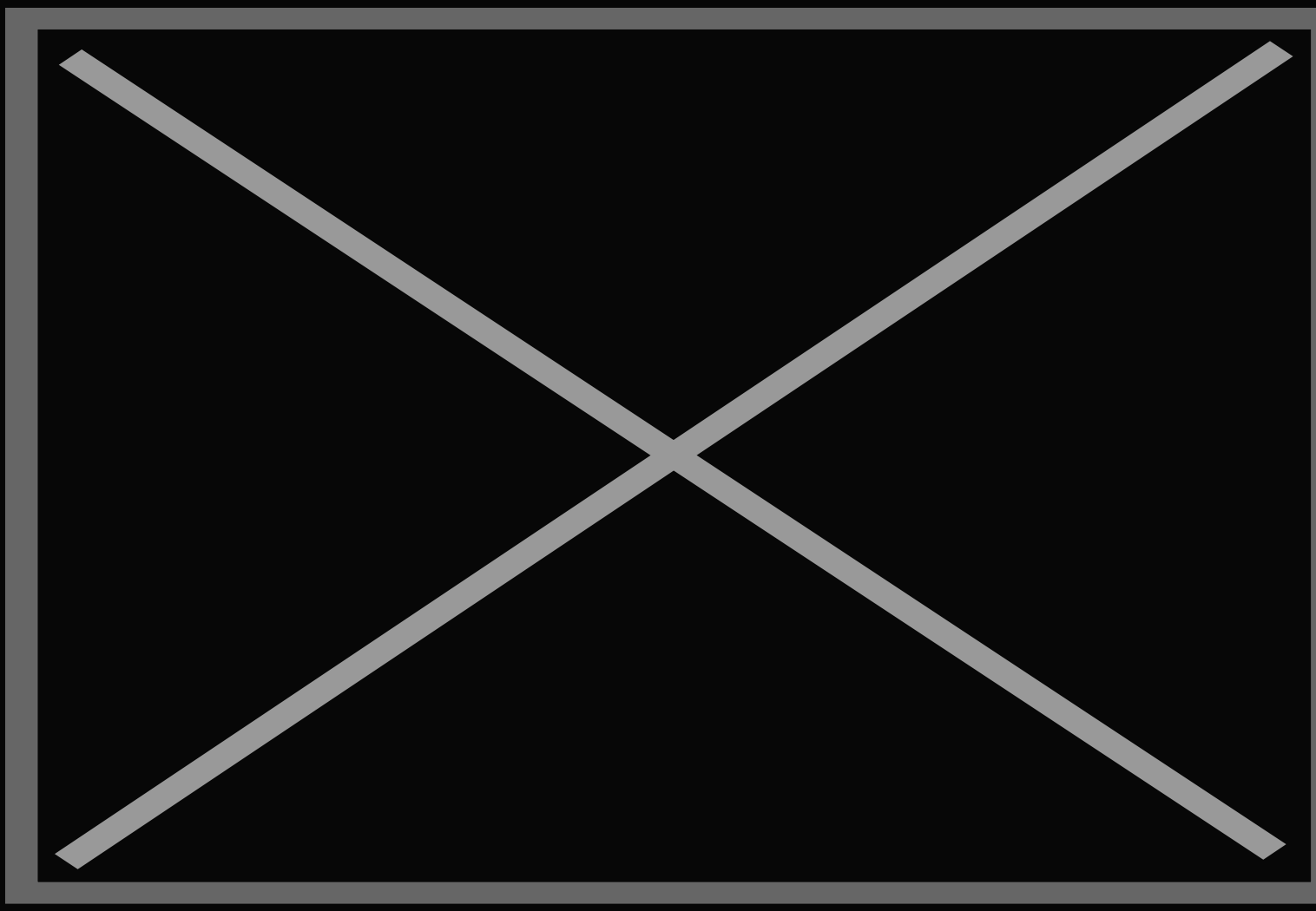
Dal 22 al 26 ottobre Fiera Milano ospiterà **Host2021**, 42esima edizione del salone dedicato al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Tra i protagonisti della fiera, che celebra la ripartenza del settore HoReCa, anche Didiesse, azienda napoletana **specializzata nella produzione di macchine per caffè espresso a cialde**, pronta a presentare a buyer e addetti ai lavori, tutti i prodotti del brand, all'interno dell'ampio stand D23 - E22 collocato nel cuore del padiglione 13.



Tradizione, eco-sostenibilità e design, i punti di forza dell'azienda, che al grande evento consacrato all'ospitalità professionale, presenterà i propri cavalli di battaglia. Tra i cult: la vivace **Frog Revolution**, dal design divertente, declinata in ben 16 colori, così da adattarsi ad ogni ambiente, sia dal punto di vista estetico che funzionale. Una macchina bella e pratica, funzionante con cialde Ese da 44 mm, disponibile anche nelle versioni Vapor, per cappuccini strepitosi e **Frogcollection** in limited edition, che prevede 500 pezzi dalla texture unica ed accattivante. E non mancherà la macchina da caffé professionale **Twin**, moderna e tecnologicamente avanzata, pensata proprio per il settore HoReCa: ideale per b&b, ristoranti, pizzerie e pub. In grado anche di realizzare squisiti cappuccini.

In fiera inoltre saranno presentati alcuni esemplari di **Didì**, multicolor con finitura lucida o opaca, prodotta da Didiesse in esclusiva per Caffè Borbone. Host sarà anche l'occasione per far conoscere meglio le origini del brand, nato esattamente 20 anni fa a Napoli, dove la preparazione del caffè è tradizione. Non a caso, tutte le macchine sono interamente made in Italy, anzi, **made in Campania**.

"La nostra azienda – spiega **Fulvio Di Santo**, direttore commerciale e comproprietario di Didiesse insieme a Massimo Renda - *ama condividere progetti con partner locali, che hanno anch'essi l'espresso napoletano nel dna. Napoli, resta il nostro cuore pulsante, ma tra gli obiettivi c'è quello di portare al Nord la cultura della cialda, al momento radicata soprattutto nel Sud Italia". L'obiettivo è far recepire un po' a tutti le peculiarità della cialda, il sistema più green per bere un buon espresso che, secondo Di Santo, "non ha rivali essendo il sistema, che si avvicina più a quello del bar".*



Macchine belle, affidabili, pratiche e sempre più ecologiche, il cui **packaging** può fregiarsi ora anche del marchio internazionale **FSC**, che garantisce la provenienza dei cartoni utilizzati, da foreste e filiere responsabili, sottoposte a rigorosi standard ambientali, sociali ed economici. Un ulteriore passo verso

l’ambiente, visto che, sin dall’inizio, Didiesse ha deciso di produrre esclusivamente macchine espresso per cialde: il metodo più sostenibile, grazie alla biodegradabilità del filtro carta.

E, a proposito di certificazioni, il brand ha ottenuto l’**ISO 9001**, che riguarda i sistemi di gestione della qualità sul luogo di lavoro; mentre i suoi prodotti godono della marcatura CE ovvero Conformità Europea; MOCA, relativa a materiali ed oggetti, che entrano in contatto con gli alimenti e tra le poche aziende in Italia a potersi fregiare del marchio di sicurezza e della certificazione **CCC** specifica per la distribuzione di beni nel mercato cinese.

Il conseguimento della certificazione CCC è stata ottenuta di recente da Didiesse superando in modo ineccepibile tutte le prove d'idoneità. C'è da aggiungere infine che la società quest’anno si è aggiudicata il **Quality Award 2021**, premio molto speciale perché assegnato dai consumatori, con 300 “giudici”, che hanno scelto una macchina espresso a cialde Didiesse in blind, ossia senza essere stati influenzati dalla marca.