Doppio riconoscimento per pulyCAFF, ambasciatore del pulito

20230214112044gianfrancohead-bfafaf27

Scommettere su se stessi, impegnarsi per cambiare con le proprie forze la realtà che ci circonda senza scoraggiarsi quando - soprattutto ai primi passi - l'impressione è di parlare al vento: così si può riassumere **l'impresa eccezionale di pulyCAFF** che **in più di 60 anni di attività** non ha mai smesso di accompagnare ai propri prodotti per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, **i consigli per il migliore utilizzo**.
Li riportano in più lingue le confezioni dei prodotti, ma soprattutto l'esperienza e l'insegnamento degli Esperti del pulito che **non hanno mai smesso di guidare il singolo barista**, il torrefattore e le piccole e grandi realtà di formazione rivolte ai baristi di oggi e agli operatori di domani. Senza dimenticare il supporto dell'azienda a eventi e competizioni rivolti ai professionisti del settore.

«Questa azione capillare, ma soprattutto la costanza nell'ascoltare e guidare il barista alla comprensione dell'importanza della pulizia, che è alla base di qualsiasi buona estrazione, col tempo ha raccolto un buon numero di richieste di intervento - racconta **Gianfranco Carubelli**, responsabile qualità e sicurezza. *Pertanto abbiamo deciso di realizzare un vero e proprio percorso di formazione che ha preso il via il 5 marzo 2012 con il primo **PulyDay** sul tema "Perché pulire?" che ha inaugurato la formula di questi appuntamenti, composti da una parte teorica e tanta pratica, che da allora si ripetono più volte l'anno sia in Italia sia all'estero. Docente di quel primo appuntamento e ancora oggi riferimento per la formazione è il brand ambassador Andrea Antonelli.*

Il nostro è sempre stato un cammino in salita: nei confronti del caffè e ancora più della pulizia delle apparecchiature gli operatori e i consumatori finali hanno ancora davvero molto da imparare. Ma non ci siamo mai persi d'animo.
In chiusura di 2022 e a Sigep è successo qualcosa di assolutamente inaspettato: ***Andrea Antonelli si è classificato primo nella categoria Brand ambassador dell'anno*** *- Coffee & More. A RiminiFiera, la Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia, ideata e sostenuta da Andrej Godina e Mauro Illiano, ha*

consegnato ***l'Award Academy alla nostra struttura "per la peculiarità della sua didattica e l'enorme lavoro di sensibilizzazione sulla manutenzione e la cura delle attrezzature".***
Sono due riconoscimenti che gratificano chi da sempre ci crede, a cominciare da mio padre Giancarlo che ebbe l'intuizione di realizzare il primo detergente mirato a queste apparecchiature nel 1961, mio fratello Marco, accounting manager, e me, nonché tutta la squadra pulyCAFF, altrettanto importante per la realizzazione costante dei formulati».

Sono state tre le scuole premiate dalla guida del Camaleonte: Academy dell'Anno è stata Mumac Academy di Binasco (MI); hanno meritato l'Award Academy L'Accademia del Caffè Espresso de La Marzocco e **l'Accademia di pulyCAFF**, che ha la sua sede centrale presso il nuovo stabilimento di Asachimici a Vescovato (CR). Qui è nata un'integrazione del corso base, il Puly Day Advanced Course, corso avanzato sul pulito aperto a chi è già in possesso di una formazione, da poco introdotto per far fronte alle sempre maggiori richieste di approfondimento sul tema del pulito e alle differenti necessità degli operatori di settore.

Ambasciatore del pulito

Dopo il terzo posto del 2018, **Andrea Antonelli**, brand ambassador e trainer di pulyCAFF, lo scorso dicembre è salito sul gradino più alto del podio di Barawards in qualità di Brand Ambassador dell'anno nella categoria Coffee & More.

Campione italiano Baristi Caffetteria nel 2006 e dal 2008 al 2011 di Latte Art, quinto tra i finalisti dello Sca World Latte Art Championship nel 2009, Andrea Antonelli è un professionista attento e sensibile, **formatore Sca** e **dal 2005 formatore e brand ambassador di pulyCAFF**: la sua attività ha dato un importante contributo nell'accrescere la consapevolezza dell'importanza di una pulizia periodica delle apparecchiature per la trasformazione del caffè: macchina espresso, macinacaffè, macchine a filtro e cold brew.