Caffè Milani torna alla 26ª edizione di RistorExpo

20240312122310sfidalatteart-affec13b

Fino a mercoledì 13 marzo **Caffè Milani** partecipa alla 26ª edizione di **RistorExpo**, il salone B2B dedicato ai professionisti del fuori casa che si svolge a LarioFiere, Erba (**Como**). Per la torrefazione comasca l'occasione è propizia per raccontare a 360° gradi il mondo del caffè, dalle piantagioni alla tazzina, e descriverlo come **ingrediente principe del bar, dalla colazione all'aperitivo.**

"*Partecipiamo a RistorExpo da 26 anni, sin dalla prima edizione, ormai la sentiamo come la nostra fiera di riferimento vista la vicinanza territoriale, e Caffè Milani* ***crede fortemente nel valore sociale ed economico del territorio e del fare squadra****: questa è un'iniziativa locale di eccellenza e vogliamo portare il nostro contributo dando vita a diverse iniziative e eventi che raccontino il caffè in modo diverso*", commenta **Elisabetta Milani**, Responsabile Marketing e Comunicazione di Caffè Milani.

Presso lo stand di Caffè Milani (**Padiglione Volta – Stand 71**) si svolgono le attività in programma lungo i quattro giorni di fiera (iniziata domenica 10 marzo), tra cui i diversi eventi e masterclass sul caffè. Lo stand è costituito da quattro aree tematiche:

Espresso Corner: un'area incentrata sulla cultura dell'espresso e dedicata ai bar, alle caffetterie e alle pasticcerie. I blend protagonisti sono Gran Espresso, Espresso System Milani, Action e Cuoril.

Caffè Filtro Lab: una zona focalizzata sul mondo del caffè filtro, sempre più in voga e richiesto nelle località turistiche e negli hotel per le prime colazioni. A tal proposito Caffè Milani presenta tre referenze studiate appositamente per questa modalità di estrazione, nel nuovo formato di lattina da 250 g: Action, Etiopia e Guatemala.

Espresso System Milani Area: un corner dello stand riservato al progetto a capsule Espresso System Milani, dedicato alla ristorazione, all'hotellerie, ai catering e al mondo office. Saranno esposte

le diverse attrezzature selezionate per il progetto e tutte le referenze in capsula della gamma.

Aromi Di Casa: un’ala riservata al consumo domestico e a tutti i caffè disponibili per l’acquisto online, dal caffè in grani a quello macinato e alle capsule.

GLI APPUNTAMENTI

Domenica 10 marzo
Demo di Latte Art (ore 15) – i professionisti si sfidano sulla latte art per mostrare quali sono e come si eseguono le principali figure di questa disciplina.

Lunedì 11 marzo
Caffè e Mixology (ore 11) – i barman presentano i loro cocktail a base di caffè in modo da proporre idee nuove per una drink list dedicata ai coffeelovers.