Pulizia delle attrezzature per barista: pulyCAFF a Futura Festival con un workshop tematico

20241118114918pulycaff-3cdb6bc7

Un **workshop** per i professionisti del caffè che spiega quanto siano importanti **le procedure per la pulizia delle macchine**. A organizzarlo è **pulyCAFF in occasione di Futura Festival - The New Era of Drinking**, festival indipendente dedicato a specialty coffee, kombucha e no/low in calendario **a Roma il 17 e 18 novembre** presso l'hub delle Officine Farneto, in via dei Monti della Farnesina 77.

«Il caffè è un alimento e al contempo è socialità, fatta di piacere e di condivisione, soprattutto quando si parla di ***specialty****, e il desiderio è che tutto ciò diventi di pubblico dominio* - afferma **Gianfranco Carubelli**, responsabile amministrativo di Asachimici-pulyCAFF con il fratello Marco -. ***Un passaggio fondamentale*** *affinché ci possa essere effettiva qualità in tazza con qualsiasi tipo di estrazione,* ***è che macchine, macinacaffè e strumenti siano ben puliti****. Solo così il ruolo importante dei piccoli roaster, che saranno protagonisti del settore caffeicolo di Futura Festival, può essere esaltato al meglio. È poi fondamentale che queste conoscenze passino al consumatore finale, e noi faremo la nostra parte».*

Lunedì 18, dalle 11:30 a disposizione di professionisti, coffee lover e di tutti i visitatori, ci sarà l'Esperto del Pulito **Andrea Antonelli**, con workshop di 30 minuti in area talk dal titolo **"Una tazza di caffè che trasmette un'emozione? Vi raccontiamo i retroscena che ne assicurano la qualità"**. Seguire l'appuntamento significa ricevere una risposta a domande quali "Perché? Come devo pulire?" e vedere applicate in modo semplice ed efficace le giuste procedure per la pulizia delle apparecchiature per la trasformazione del caffè con prodotti sicuri ed efficaci. Come **pulyCAFF Plus**, **pulyMILK** e **pulyBAR Igienic** per la pulizia giornaliera della macchina espresso; **pulyGRIND Crystals** e **pulyGRIND Hopper** per i due interventi settimanali sul macinacaffè. Tutti gli espositori del roaster village avranno a disposizione i prodotti della linea pulyCAFF per la manutenzione delle apparecchiature.

Se dopo aver ascoltato il Coffee Specialist Andrea Antonelli si avrà il desiderio di **approfondire teoria e pratica della corretta pulizia della macchina espresso e del macinacaffè**, non rimarrà che iscriversi ai **Puly Day**, corsi gratuiti che Asachimici-pulyCAFF organizza in tutta Italia: durano 4 ore e sono tenuti da trainer qualificati pulyCAFF. Baristi e torrefattori possono scrivere a **info@asachimici.com**. Riceveranno un riscontro rapido per programmare una formazione mirata al pulito.