Essse Caffè: a Sigep con qualità, innovazione e nuove esperienze

20250206175130l3-img-14332-cf7b7709

Un viaggio tra degustazioni, novità tecnologiche e collaborazioni prestigiose che celebrano il vero espresso italiano. Essse Caffè chiude con successo la sua partecipazione a Sigep 2025, il principale appuntamento internazionale dedicato alla gelateria, pasticceria, panificazione e caffetteria. La cinque giorni a Rimini ha rappresentato per l'azienda bolognese un'occasione unica per mettere in mostra il suo impegno nel coniugare tradizione e innovazione, con un focus strategico sui settori del fuori casa e della ristorazione.

"*La nostra presenza a Sigep quest'anno ha segnato una tappa fondamentale del nostro percorso* - dichiara **Agata Segafredo**, Communications Manager di Essse Caffè – *In un momento di grande complessità nel settore, Essse Caffè continua a scommettere sull'Horeca, con stand rinnovato e ampliato e tante novità, confermandoci tra i principali player del mercato. Abbiamo ricevuto un riscontro straordinario da parte di operatori e appassionati, evidenziando l'apprezzamento per la qualità e l'autenticità delle nostre miscele, ma anche per le innovazioni che abbiamo introdotto per rispondere alle esigenze del mercato in evoluzione*".

Un'esperienza immersiva e innovativa

Al centro dell'esperienza Essse Caffè al SIGEP, il nuovo stand dal layout ampliato e dal design accattivante ha accolto migliaia di visitatori, offrendo momenti di degustazione nell'esclusivo corner bar e dimostrazioni dal vivo nel bancone a corridoio. Grande interesse ha suscitato il "Tavolo Coffee Experience", che ha permesso ai partecipanti di immergersi in un viaggio sensoriale tra profumi e sapori unici, confermando l'attenzione dell'azienda per il coinvolgimento e l'educazione del pubblico.

Focus su Expresss, sistema a capsule per la ristorazione

Tra le principali novità presentate, Expresss, una soluzione innovativa di macchina e capsule dedicata al settore ristorativo e dell'hospitality, ha riscosso grande interesse per la sua capacità di coniugare

qualità, sostenibilità e facilità d’uso. “La crescente domanda di caffè di alta qualità nella ristorazione richiede soluzioni all’avanguardia. Expresss risponde perfettamente a questa esigenza, offrendo costanza nella resa, riduzione dei costi operativi e semplicità nella gestione”, spiega Agata Segafredo.

Masterclass e formazione: un successo consolidato

La formazione è stata protagonista assoluta con il ritorno de La Classe di Essse, ma lo stand ha ospitato ogni giorno numerosi esperti e ospiti speciali, che hanno condiviso il palco per dimostrazioni e approfondimenti. Tra gli highlights:

Sebastiano Caridi, che ha incantato il pubblico con le sue creazioni di alta pasticceria in abbinamento al caffè.

Carmen Clemente, campionessa mondiale di Latte Art, che ha offerto tecniche per realizzare cappuccini artistici e scenografici.

Vincenzo Pennestrì, Maestro Gelatiere, che ha preparato stecchi gelato al caffè bianco, nuovo trend in gelateria.

Paolo e Davide Staccoli, padre e figlio, che hanno celebrato l’incontro tra Miscela Masini e il cioccolato di alta qualità con degustazioni guidate.

Valerio Valle, che ha presentato la “pizza dolce al tiramisù”, un’idea inedita che unisce tradizione e creatività.

Partnership strategica con APEI: il valore dell’eccellenza

Durante l’evento, Essse Caffè ha ufficializzato la nuova collaborazione con APEI - Ambasciatori Pasticceri dell’Eccellenza Italiana. Un’alleanza che esalta il connubio naturale tra il caffè e la pasticceria, con Miscela Masini al centro di questa sinergia grazie alle sue caratteristiche organolettiche superiori.