Brescia: si è conclusa la sfida del caffè

immagine-6-38daa2b8

Si è chiusa a Brescia la quarta edizione di International Coffee Tasting, il concorso internazionale in cui si sono sfidati caffè di tutto il mondo. Ben 113 i caffè in lizza, provenienti da 13 paesi: un banco di prova davvero internazionale affidato al giudizio di 26 giudici provenienti da 11 paesi

«I caffè vincitori hanno in comune una straordinaria ampiezza aromatica - ha commentato Luigi Odello, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e professore di Analisi sensoriale in diverse università italiane e straniere - A questa si accompagna un corpo che, pur di spessore, evidenzia rotondità e setosità».

Particolarmente interessanti due evidenze emerse nel corso della competizione: la crescita esponenziale di un fenomeno come quello delle capsule e la significativa crescita professionale dei produttori stranieri. « Sicuramente stanno cercando di allinearsi con lo stile italiano» ha commentato Odello

Sponsor del concorso sono stati Wega Macchine per Caffè, Luigi Bormioli e Compak. La competizione ha goduto inoltre del patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dell'International Academy of Sensory Analsys.

A seguire l’elenco dei vincitori di International Coffee Tasting 2012 (ex aequo, in ordine alfabetico, tra parentesi il nome del prodotto vincitore)

Espresso - Miscele Italiane

* Costadoro, Torino (Coffee Lab)

* Esperia Distribuzione, Monza Brianza (Milano)

* G.I.Fi.Ze, Bologna (Club Kavè)

* Holly di Ulivieri Raffaele, Perugia (Bar 100% Arabica)

* Italcaffè, La Spezia (Excelso Bar)

* La Genovese, Savona (Caffè Anniversario Metal Box)

* La Genovese, Savona (Caffè Qualità Royal)

* Milani, Como (Milani Gran Espresso)

* Mokaor, Vercelli (Intenso)

* Omkafè, Trento (Miscela Superbar)

* Taurocaf di Alberto & Anzola, Torino (Caffè Alberto Miscela Pappagallo Rosso)

* Torrefazione Caffè Gran Salvador, Brescia (100% Arabica CE)

* Torrefazione Caffè Gran Salvador, Brescia (100% Arabica N)

* Torrefazione Caffè Roen, Verona (Espresso Bendinelli - 100% Arabica Gourmet)

* Torrefazione dei F.lli Morandini, Brescia (Miscela Maxima 100% Arabica)

* Torrefazione El Miguel, Varese (La Cafferia - Portofino)

* Torrefazione Olimpica, Rieti (Faraglia Espresso Barrique)

* Torrefazione S. Salvador, Sondrio (Super Bar)

Espresso - Miscele o monorigini non italiane

* Cafés Dromedario, Spagna (Dromedario Colombia Nariño Supremo "El Tambo")

* Cafés Dromedario, Spagna (Pozo Artesania)

* Cafés Dromedario, Spagna (Tostadora Natural Hosteleria)

* Caffè Principe, Germania (Ottanta)

* Droga Kolinska, Slovenia (Barcaffè Bar)

* Gourmet Coffe Roasters, Sudafrica (Häzz)

* Milano Coffee, Canada (Espresso # 1)

* P & F Coffee, Tailandia (P & F Espresso Blend)

* P & F Coffee, Tailandia (P & F Splendid Blend)

* Peaberry, Tailandia (House Blend Coffee Roasted)

* Peaberry, Tailandia (Roadster Blend Coffee Roasted)

Cialde e capsule

* Caffè Agust, Brescia (Cialda Natura Equa Biofartrade)

* Mocoffee, Svizzera (Bel Canto - Strato Coffee Machine)

* Torrefazione Caffè Roen, Verona (Cialda Monodose)

Caffè per macchine automatiche non professionali

* Milani, Como (Milani Guatemala Antigua El Pulcal)