Dalla Corte a Host: nuove macchine, nuova immagine.

dalla-80d29ef7

Nei 150 metri quadri dello stand realizzato da Dalla Corte per Host 2015 (pad. 24, stand D16-E23), stupore, scoperta, gusto ed emozione attendono i visitatori in un concentrato di innovazione che mantiene i tre importanti punti della filosofia aziendale: Live, Learn, Share. Se nella ricerca di uno stand, insieme alle coordinate vi orientate anche con lo sguardo, i nuovi riferimenti cromatici sono giallo, bianco e nero e l'headline "make it better", che è da sempre un obiettivo per Dalla Corte, ma anche un invito a tutti i visitatori: perché accontentarsi se si può avere di più?

Dalla CorteProtagonista è la nuova macchina espresso, coloratissima e insolita e, come per ogni novità firmata Dalla Corte, contrassegnata da due innovazioni assolute, che permettono di realizzare l'estrazione su misura per ogni tipo di utenza, a cominciare da chi ama dare un tocco personale all'espresso, che qui avrà davvero modo di dare via libera ai propri desideri e a intriganti sperimentazioni. Accanto, un nuovo macinacaffè "in cerca di nome": nei cinque giorni di fiera si svolge il contest per conferirgli un'identità.

Nell'ampio stand trovano ampio spazio anche le "classiche" macchine professionali dc pro ed evo2 che grazie all'originale tecnologia a gruppi indipendenti a monoblocco assicurano sempre la giusta temperatura di estrazione, dunque espressi perfetti anche nelle fasi di lavoro più intenso. Accanto ad esse i macinacaffè on demand dc one e dc two: precisi, affidabili e interamente progettati e costruiti nello stabilimento di Dalla Corte.

Una postazione è dedicata brewing, con diversi metodi di estrazione con cui prendere confidenza e di cui osservare alcune dimostrazioni. Presenza costante e numerosa per accogliere professionisti dei cinque continenti, è la squadra dei dc coffee pro, che con Host si arricchisce di tre specialisti, raggiungendo quota dieci: ognuno ha dedicato la sua vita al caffè. Mettono la propria personalità, conoscenza e specializzazione a disposizione di chiunque voglia confrontarsi con loro, chiedere un consiglio, conoscere più a fondo specifici aspetti del mondo del caffè. Lo fanno in fiera come nella vita

di ogni giorno, in ogni parte del mondo.

Un posto di riguardo tra i caffè in degustazione è riservato all'Orangutan Coffee, la prima produzione biologica frutto di un progetto che mira alla salvaguardia della foresta tropicale di Sumatra e degli orangutan. Dalla Corte ha dato il proprio contributo fornendo le apparecchiature e un'opera di formazione e consulenza continua ai produttori. Lo scorso maggio cinquanta persone tra baristi, torrefattori, distributori, dc coffee pro e coffee lover hanno visitato le coltivazioni, seguito ogni fase della lavorazione del caffè e degustato il prodotto: un'esperienza unica e difficile da dimenticare.

Infine c'è un appuntamento con la cultura al di fuori di Host: Dalla Corte è co-sponsor con l'editore Neri Pozza della presentazione del libro "Il profumo del caffè" che si svolge a Milano domenica 25 ottobre presso Granaio Caffè&Cucina in via Mengoni 2. Anthony Capella, autore del romanzo che si svolge tra amori e aromi del caffè, dialoga e si confronta con il dc coffee pro Andrej Godina, che approfondisce le tecniche di degustazione della bevanda. Infine, le parole del romanzo e dell'esperto si concretizzano in assaggi guidati di espressi erogati con l'originale tecnologia Dalla Corte.