Il caffè di Imperator ad Host 2015

imperator-163b492b

Lo spazio è solo in legno, cartoni riciclati e ecosostenibili. Lo ha realizzato nella sua falegnameria la cooperativa e.s.t.i.a, impresa sociale dove sono impiegati nella creazione di mobili e manufatti in legno i detenuti della casa penale di Bollate. A progettarlo per "Imperator", azienda di Tieste da 60 anni azienda importatrice di caffe verde delle migliori piantagioni mondiali, lo studio di design bolognese "Salamanca", con cui "Imperator" ha già realizzato un altra iniziativa sociale: una linea di borse create dal laboratorio di sartoria del carcere di San Vittore, riciclando i sacchi di juta da caffè utilizzati dall'importatore triestino.

Imperator È questo il palcoscenico scelto da "Imperator" (stand F35 padiglione 13), da sempre gestita e diretta e diretta dalla famiglia Polojac, per la sua partecipazione a Host Milano, uno degli appuntamenti più importanti nel mondo del caffè, bar e vending. *«La cifra della nostra attività è la cura assoluta dei dettagli in ogni passaggio della filiera del caffè, dalla sostenibilità, alla formazione e consulenza per ogni nostro cliente: produttori, torrefattori, baristi* – spiega **Alberto Polojac**, responsabile acquisti di "Imperator" importatore triestino di caffè verde e presidente del Comitato di Sviluppo Internazionale di "Speciality Coffee Association of Europe" (SCAE) – *segniamo la nostra presenza a Host con un spazio che esprime in pieno questi concetti e il lavoro di altissima qualità di e.s.t.i.a e il design innovativo di Salamanca, sono la cornice più adatta per iniziative che presentiamo durante la manifestazione milanese»*.

Nello spazio "Imperator" sono, infatti, in programma quattro workshop che coprono ogni fase della trasformazione del caffè, dal prodotto verde, alla degustazione, per arrivare fino a una grande tazza di caffe o a un altrettanto buon cappuccino.

E proprio alla bevanda regina della colazione è dedicato il primo incontro "Le basi della latte art" (venerdì 24 ore 10.30), a cui partecipano Albero Polojac e il giovane barista ed esperto di "cup tasting", Andrea Cremone, di "Tazze Pazze" bar dell'antico porto di Genova. Secondo Polojac e Cremone il segreto del cappuccino è nella preparazione del latte da aggiungere al caffè espresso. Deve essere morbido, vellutato, non contenere troppa aria o troppo poca, avere una perfetta

montatura del latte, cremosa e della giusta consistenza. Sono i dettagli, la mano del barista e la sua attenzione in gesti apparentemente semplici, a fare la differenza. Per questo, Andrea Cremone offrirà una dimostrazione concreta di come arrivare a questo risultato, preparando insieme ai partecipanti all'incontri degli straordinari cappuccini.

ImperatorSabato (sabato 25 ottobre – ore 10.30) sarà, invece la volta di un confronto tra due diversi modi di essere caffè: «Brewing VS espresso – Il bilanciamento perfetto". Un confronto all'ultimo assaggio tra espresso e filtrato, il cosiddetto caffè "americano". Obiettivo, approfondire e illustrare le differenze tra due modi di preparare questa bevanda, il primo per estrazione, il secondo per caduta dell'acqua, in termine tecnico "percolazione". Infatti, le due diverse metodologie portano a caffè, che pur partendo da una medesima singola varietà, offre aromi, profumi, acidità, gusto, assolutamente differenti. *«La diffusione del filtrato sta crescendo, è un'occasione per estendere il consumo di caffè in orari e momenti della giornata in cui diminuisce quello dell'espresso, come il pomeriggio e la sera* - commenta Alberto Polojac – *è uno spazio nuovo per baristi e locali, che devono però sapere come preparare 'un americano', conoscere le sue caratteristiche e sapere che tipo di bevanda si sta offrendo ai clienti. Nel workshop cercheremo di trovare il migliore equilibrio possibile tra i due metodi, sempre con l'aiuto di Andrea Cremone»*.

Nelle due restanti giornate di Host Milano, "Imperator", propone invece due appuntamenti dedicati a quello che rimane il cuore della sua attività, la scoperta e la selezione di grandi caffè verdi, in piantagioni e territori dell'Africa, del centro e sud America, importati poi in Italia e proposti agli oltre 700 torrefattori del nostro Paese. Domenica 25 e lunedì 26, sempre alle 10.30, saranno di scena rispettivamente un sessione di degustazione, con, "Espresso Tasting" e "50 sfumature di gusto", dedicata a altrettante differenti miscele con cui realizzare un grande espresso.

Inoltre, durante i 4 giorni dell'evento "Imperator" offrirà la possibilità a operatori e appassionati di conoscere e gustare 6 nuove tipologie di caffè verde. Dall'Africa il Kibuye già selezionato dalla "Burundi Cup of Excellence" e dal Malawi, il Pamwanba, un caffe lavato, con crivello (dimensione) AA. Dal sud America due prodotti brasiliani, il naturale Alta Mogiana e il Pulped Yellow Catuai, della piantagione Laranjal e il colombiano Huila Supremo 19. Infine, dall'America centrale l'organico nicaraguegno, San Juan Rio Coco.

Imperator

Da tre generazioni Imperator importa a Trieste caffè verde delle migliori piantagioni del mondo. Fondata da Gioacchino Polojac negli anni '50, assume la denominazione "Imperator" nel 1980. Oggi è diretta da Alessandro Polojac, presidente e amministratore. Con lui i figli Alberto, responsabile acquisti e qualità e Lorenzo, responsabile commerciale. Grazie a oltre cinquant'anni di esperienza, è in grado

di soddisfare le richieste dei torrefattori con un’offerta di altissima qualità. La sua offerta è arricchita di una nutrita gamma di prodotti certificati Organic, Fairtrade e UTZ, che testimoniano l’attenzione posta ai temi di natura etica e sostenibile. Imperator offre anche servizi di selezione e rimozione di grane difettose o corpi estranei; miscele selezionate pronte per la tostatura; formazione e corsi per chi desidera conoscere il mondo del caffè in tutti i suoi aspetti.