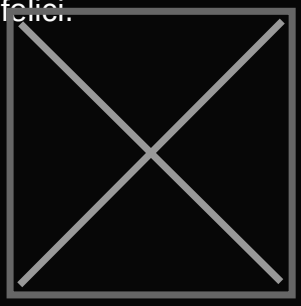
Comunicare col cappuccino grazie a Moak

cappuccini4-l-dfd9c13f

Caffè Moak lancia il cappuccino “social”, non solo da bere, ma in grado di comunicare un semplice messaggio o uno stato d'animo. Unendo la tecnica della Latte Art (versando il latte, con dei semplici movimenti di lattiera e tazza) e quella del Latte Paint (utilizzo di coloranti topping) vengono ricreati sulla superficie del cappuccino i disegni ascii, ovvero l'arte di realizzare immagini con il solo utilizzo dei simboli della tastiera di un computer o del telefonino; le “faccine” con cui scriviamo se siamo tristi o felici.



Per apprendere le tecniche della Latte Art e del Latte Paint Moak, che da anni ha avviato il dipartimento for[me] training, dedicato alla formazione, apre le porte al 1° Corso di Latte Art rivolto ai propri clienti. Il primo appuntamento è fissato il 6 Febbraio 2013 nel centro direzionale Moak. Una giornata full immersion per apprendere la storia e le tecniche della Latte Art. Il corso, tenuto da Marco Poidomani, barman Aibes (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) è stato pensato per sviluppare le capacità creative, introducendo le tecniche di creazione con il latte o altri elementi, di cappuccini artistici. Oltre alle “emotion” sarà possibile ricreare sulla superficie del cappuccino forme più svariate, dal cuore alla foglia, al tulipano, senza l'ausilio di stampini al cacao.

“L'idea – spiega Alessandro Spadola – direttore generale di Caffè Moak – di organizzare e ospitare il corso di Latte Art nasce dalla volontà di fornire ai nostri clienti uno strumento in più per migliorare la loro professionalità. Il corso, che rappresenta sempre più la carta vincente per il barista, non serve solo per imparare a realizzare coreografie e migliorare la presentazione del prodotto, ma anche per avere l’opportunità di poterlo fare nel proprio locale, in ogni momento della giornata, a qualsiasi cliente e in assoluta autonomia. Negli ultimi anni il mondo della caffetteria è cambiato: il barista sta diventando sempre più un professionista, in grado di soddisfare le richieste più esigenti dei clienti e

sempre più diventa un grande comunicatore. Quello di essere sempre aggiornato e di proporre novità è per il locale un modo per distinguersi e per avere più successo”.