Andrea Cremone ospite di Varesina

varesinacaffe-cappuccinolatteart-374fd26a

Al Salone Internazionale del Caffè, a Host Milano, Varesina celebra i professionisti della caffetteria con le dimostrazioni dal titolo Show your perfect cup, da sabato 24 a lunedì 26 ottobre 2015. La storica torrefazione di Varese ha invitato presso il proprio stand (pad. 13, stand C36 D35) alcuni baristi e trainer professionisti a dare prova delle loro abilità in diverse discipline. Brevi interventi sulla prima manutenzione dell'attrezzatura, sulla preparazione di espressi e cappuccini perfetti, sull'abile realizzazione delle tecniche di Latte Art e di cocktail a base di caffè. Varesina mette a disposizione dei baristi l'attrezzatura e la sua miscela Silver, 100% Arabica, scelta come Espresso Sponsor per il Campionato Mondiale Latte Art 2015 (World Latte Art Championship) del circuito World Coffee Events SCAE - Speciality Coffee Association of Europe e SCAA - Speciality Coffee Association of America.

Oggi, lunedì 26 ottobre alle ore 12, Varesina ospita allo stand il barista e trainer **Andrea Cremone** per una sessione di tecniche di decorazione del cappuccino, dal versamento libero del latte (free pour) ad altri metodi, proprio come nelle competizioni. Tra gli incontri allo stand Varesina si è inserita anche la partecipazione speciale di uno degli migliori baristi internazionali, Markus Badura, attuale Campione Latte Art della Germania con le sue strepitose creazioni sulla superficie cremosa dei cappuccini.

Nell'offerta di Varesina Caffè, Silver è la miscela di elezione per la preparazione di tazze perfette. Presentato allo scorso World of Coffee di Göteborg, il caffè ufficiale del Campionato Mondiale Latte Art 2015 ha supportato gli esperti "della lattiera" provenienti da tutto il mondo, tra i quali ha conquistato il primato l'australiano Caleb Cha. La miscela Silver nasce dall'incontro delle migliori tipologie di caffè Arabica provenienti dai Paesi produttori del Centro e del Sudamerica. La tazzina di espresso ha un corpo pronunciato ed esprime piacevoli sentori di frutta dalla delicata dolcezza. La sua crema si presenta alla perfezione e crea un preciso contrasto di colore nella realizzazione del cappuccino.

A Host 2015 l'azienda porta i frutti della quotidiana ricerca di qualità e cura nella lavorazione del caffè, assieme alla soddisfazione di poter accompagnare i professionisti della caffetteria nel loro personale percorso di crescita. Presso lo stand della torrefazione il pubblico è invitato a degustare l'offerta completa di miscele a marchio Varesina, derivate dalla selezione accurata di 20 diverse singole origini

e mescolate con un’attenzione maniacale in base alle ricette di famiglia.

Questi prodotti gourmet, serviti ogni giorno sui banconi di bar e caffetterie, nascono nella sede di Varese, dove la proprietà ha saputo integrare un sistema produttivo d’avanguardia all’amore per la materia prima e per la tostatura artigianale dei chicchi.