Fipe premia a Triestespresso le tazzine più belle d'Italia

fipe-1-73c0ba23

Fantasia, estro, cura nel servizio e, soprattutto, attenzione ai piccoli gesti. Perché bere il caffè è un vero e proprio rito, che ogni giorno si rinnova nei bar per milioni di italiani. Lo confermano i 6 miliardi di tazzine servite in un anno dagli esercenti del Belpaese. E in uno di questi bar, per la precisione a Padova, si serve **il migliore caffè d'Italia** secondo quanto decretato dalla giuria. Un gruppo di esperti che ha valutato con attenzione le molte fotografie arrivate via web alla **Fipe**, che ha promosso questo concorso per valorizzare il lavoro di quei gestori e operatori che puntano sulla cura del dettaglio e del servizio con modalità di somministrazione sempre nuove della bevanda più amata dagli italiani.

"Il **concorso 'Come personalizzi il tuo caffè'** è stato promosso in sinergia con **ICA (Italian Coffee Association) - Federgrossisti**, a testimonianza di una sinergia sempre più proficua tra le nostre associazioni per incentivare la collaborazione all'interno della filiera dell'espresso e un approccio improntato in primo luogo alla qualità - spiega **Marcello Fiore**, direttore generale di Fipe e membro della giuria di esperti che ha decretato i vincitori -. La nostra scelta si è basata soprattutto su quelle proposte che hanno messo in luce la convivialità e l'attenzione volta a celebrare il rito del caffè, aspetti che si possono declinare in diversi modi e con diversi gesti: con un cioccolatino, un dolcetto di accompagnamento, con una tazzina particolare, con un particolare messaggio. I vincitori hanno saputo, nella nostra visione, trasmettere appieno tutti questi valori".

Ecco i nomi dei **cinque bar vincitori** che sono stati premiati sabato 22 ottobre a Triestespresso da una giuria di esperti composta da **Gianni Pistrini**, curatore Museo del Caffè di Trieste, **Antonio Fabiani**, direttore generale di Federgrossisti ICA e appunto Marcello Fiore, direttore generale di Fipe:

Primo classificato: Federica Luni, Pasticceria Estense - Padova
Con l'immagine "Caffè Estense e Pazientina per due", che "descrive perfettamente il valore e la piacevolezza dei piccoli gesti, con il caffè protagonista di un momento di raffinata dolcezza, all'insegna di un servizio improntato all'attenzione del cliente e alla cura del dettaglio".

Secondo classificato: Massimiliano Rieti, Bon Cafè - Porto Sant'Elpidio (Fermo)
Con l'immagine "La differenza del caffè appena tostato", "una perfetta sintesi iconografica dei profumi e delle sensazioni che solo un buon caffè sorseggiato con la giusta calma ti può dare".

Terzo classificato: Giacomo Moncalvo, Ca'puccino Fidenza Village - Fidenza (Pr)
Con l'immagine "Fashion e Coffee", una proposta "tesa a sottolineare il legame che lega due eccellenze tipicamente italiane, la moda e il caffé, una sintesi della nostra tradizione e anche del nostro futuro".

Quarto classificato: Davide Chiapparelli, GDC Coffè - Roma
Con l'immagine "Espresso goloso", una proposta "di grande creatività e tesa a mettere in luce l'aspetto più edonistico della pausa caffé, con la tazzina e i dolcetti di accompagnamento che possono diventare protagonisti di un piccolo capolavoro di arte dolciaria".

Quinto classificato: Antonio Ceraolo, Torrefazione bar Cadò - Padova
Con l'immagine "All Senses", che "esprime l'originale idea da parte del bar padovano di dare ai clienti la possibilità di scegliere i "nomi e i cognomi" di dieci tipi diversi di caffé, con relativa scheda di approfondimento. Una proposta molto interessante in quanto mette in luce quanto in una semplice tazzina possa nascondersi un variegato mondo di sapori, profumi e anche culture diverse".