Anteprima Host - Il caffè di qualità

caffe-d40d4625

Per ottenere un risultato veramente perfetto nella tazzina da caffè, la tecnologia delle macchine deve applicarsi a miscele della migliore qualità. E da questo punto di vista tutti i player principali del settore sono presenti a **Host 2013**.

La profonda conoscenza del mondo del caffè e dei Paesi coltivatori, la ricerca dell'eccellenza, l'innovazione, l'orientamento allo sviluppo sostenibile, la capacità di creare eventi culturali e artistici sono solo alcuni dei valori che animeranno la presenza di **illycaffè**.

Segafredo Zanetti crede molto nel barista. Le miscele, esclusive per il bar, sono studiate con cura e create per esaltare al meglio le caratteristiche intrinseche dei chicchi di provenienza: nascono dalle migliori qualità di Arabica e Robusta, che danno corpo e aroma inconfondibili al vero espresso Italiano.

Negli anni **Lavazza** ha costruito e consolidato il proprio successo in oltre **90 Paesi** ricercando l'eccellenza e basando ogni singolo processo produttivo, dall'acquisto del caffè crudo alla creazione delle miscele, dal confezionamento alla distribuzione, su degli standard qualitativi riconosciuti a livello internazionale.

Il caffè come piacere che unisce, sintetizzato nel fortunato slogan **Coffee Hour** è l'approccio con cui **Kimbo** porta il caffè italiano nel mondo. Un prodotto di qualità, ispirato alla tradizione napoletana, coniugata con la modernità: Made in Italy realizzato con le più avanzate tecnologie, nel rispetto delle persone e dell'ambiente.

A Trieste, da più di 15 anni **Sandalj Trading Company** prepara le miscele verdi **Sandalj Blend**, adatte a diversi tipi di preparazione, e dall'anno scorso ha lanciato la nuova linea tracciabile alla fonte, il **Sandalj Traceability Project**, che si aggiunge ai caffè della **Cup of Excellence** e della **Sandalj Excellence**.

Ancora nel capoluogo giuliano, **Imperator** da oltre 50 importa da tutto il mondo le migliori qualità di caffè, puntando su **purezza e gusto**, mentre il core business di **Demus** è la **decaffeinizzazione** del caffè verde, sia sul crudo, sia con processi per ottenere decaffeinati speciali.

A **Host 2013** sarà quindi possibile vivere un'esperienza del caffè a tutto campo, anche grazie a un ricco **calendario di eventi**.

Il **WBC All-Stars**, organizzato da **World Coffee Events** in collaborazione con **Nuova Simonelli** vedrà riuniti, per la prima volta insieme "live", i baristi autori campioni degli ultimi World Barista Championship e protagonisti delle più spettacolari e premiate performance anni, che si sfideranno per 5 giorni nella creazione di bevande a base di caffè, ideate per l'occasione e messe alla prova dal pubblico.

Dieci i workshop organizzati da **SCAE** - Specialty Coffee Association of Europe, distribuiti nelle 2 sale, **Green & Sensory Room** e **Barista Room**. Nella prima, corsi sulla **sensorialità** e il **cup tasting** e sulla loro applicazione nel business; nella seconda, seminari sulle competenze di base, intermedie e avanzate del barista.

Cultura e conoscenza di prodotto, formazione, eventi, attività pratiche nel **Villaggio del Caffè**, spazio curato da **ALTOGA**: si potrà partecipare a incontri formativi e informativi curati da esperti della filiera del caffè e dei prodotti complementari, nonché a sessioni di training di base e avanzato in caffetteria a cura dei migliori trainer italiani, oltre ad accedere a un **banco di assaggio** dedicato all'espresso e al cappuccino italiano.

Io Bevo Caffè di Qualità è invece l'evento diretto dal coffee expert **Andrej Godina** oltre che dal campione italiano in carica di caffetteria e finalista del mondiale **WBC** - World BaristaChampionship 2013 **Francesco Sanapo** che promette di fare "il giro del mondo in un caffè" con assaggi, dibattiti, approfondimento, gare e workshop con i protagonisti dell'universo tazzina.

Infine, **P.E./24H La cas@ fuori casa**, ciclo di eventi a cura di **FIPE** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ospiterà venerdì 18 ottobre l'evento **Welcome Coffee**: il breakfast e la tradizione dell'espresso italiano presentata da **Luigi Odello**. Previsto, durante l'intera manifestazione, anche il **Fipe Coffee Show** con: **Coffee Tasting** con miscele di caffe? certificate da diverse regioni; il **Coffee Award L'Italia dell'Espresso**, alla scoperta delle varietà regionali; e i momenti dimostrativi sulle nuove realtà tecnologiche di **Coffee Innovation**, in collaborazione con **INEI** – Istituto dell'Espresso Italiano.

Per maggiori informazioni su Host: www.host.fieramilano.it

Anteprima Host - Le macchine da caffè

Fla