

Fipe: ecco i vincitori del concorso “Come personalizzi il tuo caffè?”

primo-ee9085c6

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 caffè meglio presentato d'Italia, secondo quanto decretato dalla giuria del concorso che la FIPE ha recentemente promosso in collaborazione con ICA (Italian Coffee Association) nel corso dell'ultima edizione di Triestespresso. Il concorso “Come personalizzi il tuo caffè?” è stato promosso da FIPE insieme con ICA – Federgrossisti, a testimonianza di una sinergia sempre più proficua tra le due associazioni per incentivare la collaborazione all'interno della filiera dell'espresso e un approccio improntato in primo luogo alla qualità. La giuria di esperti – composta dal presidente Gianni Pistrini, curatore Museo del Caffè di Trieste, Antonio Fabiani, Direttore Generale di Federgrossisti – ICA e Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe – ha premiato quelle proposte che sono riuscite meglio di altre a mettere 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. A seguito del fortunato esordio di questa iniziativa, è già tutto pronto per la seconda edizione del concorso, la cui premiazione si terrà a ottobre 2017 a Milano nella cornice di Host. Una scelta che si inserisce nella volontà di promuovere per la caffetteria italiana un rilancio in termini di qualità, riferita in particolare alle tre M (Miscela – Macchina – Mano) che valorizzano l'offerta e consolidano l'immagine dell'espresso italiano.

Ecco quindi i nomi dei cinque bar vincitori che hanno saputo trasmettere appieno tutti Questi valori E che sono stati premiati sabato 22 ottobre 2016.

primoPRIMO 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"*.

secondoSECONDO CLASSIFICATO

Massimiliano Rieti, Bon Café – 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"*.

terzoTERZO CLASSIFICATO

Giacomo Moncalvo, Ca'puccino Fidenza Village – Fidenza (Parma)

Con l'immagine "Fashion e Coffee", una proposta *"tesa a sottolineare il legame che lega due eccellenze tipicamente italiane, la moda e il caffè, una sintesi della nostra tradizione e anche del nostro futuro"*.

quartoQUARTO CLASSIFICATO

Davide Chiapparelli, GDC Caffè - Roma

Con l'immagine "Espresso goloso", una proposta *"di grande creatività e tesa a mettere in luce l'aspetto più edonistico della pausa caffè, con la tazzina e i dolcetti di accompagnamento che possono diventare protagonisti di un piccolo capolavoro di arte dolciaria"*.

quintoQUINTO 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 caffè, 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"*.