90 anni di torrefazione: en plein di visitatori alla Diemme

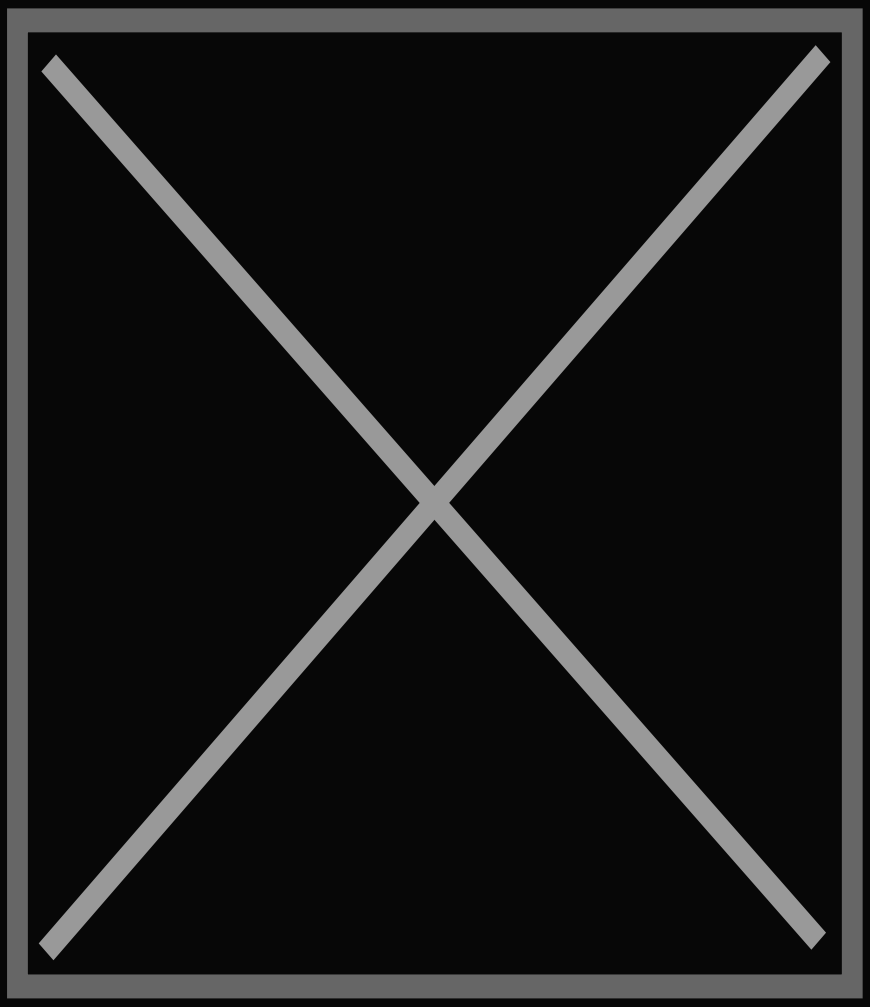
schermata-10-2458030-alle-123806-77bfe1d4

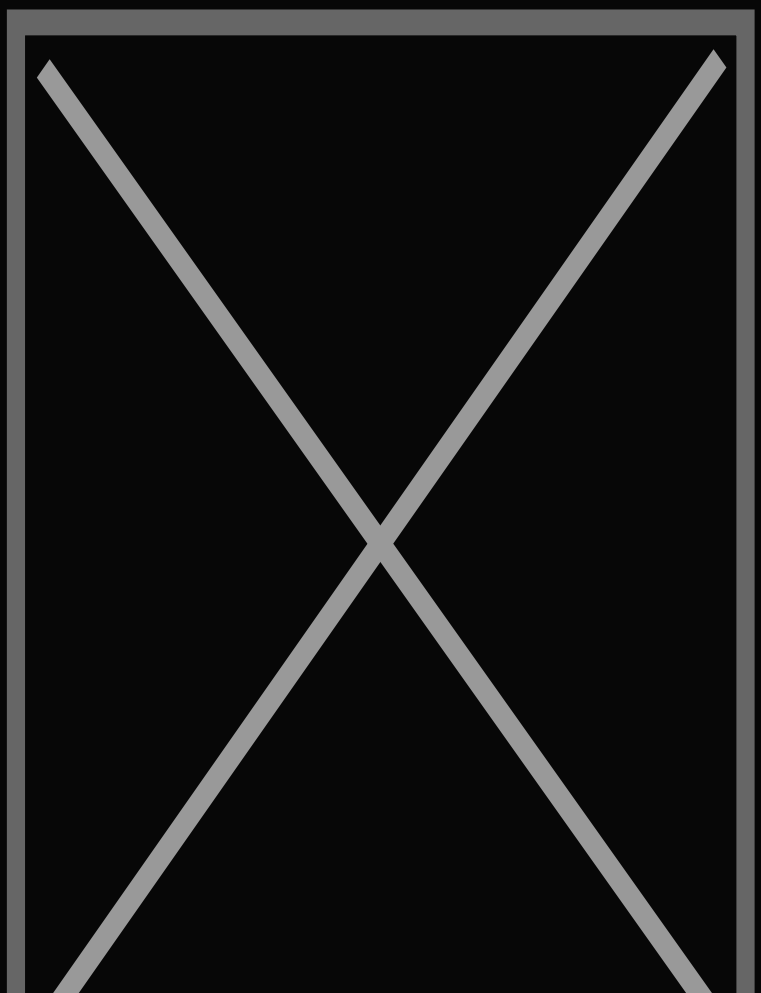
Sul caffè c’è un mondo da scoprire.

L’ha dimostrato **domenica 24 settembre Diemme Industria Caffè Torrefatti**, l’azienda di caffè di Padova che compie quest’anno 90 anni, con un evento aperto al pubblico, al quale ha partecipato oltre un migliaio di persone, tra cui il Sindaco di Padova Sergio Giordani.

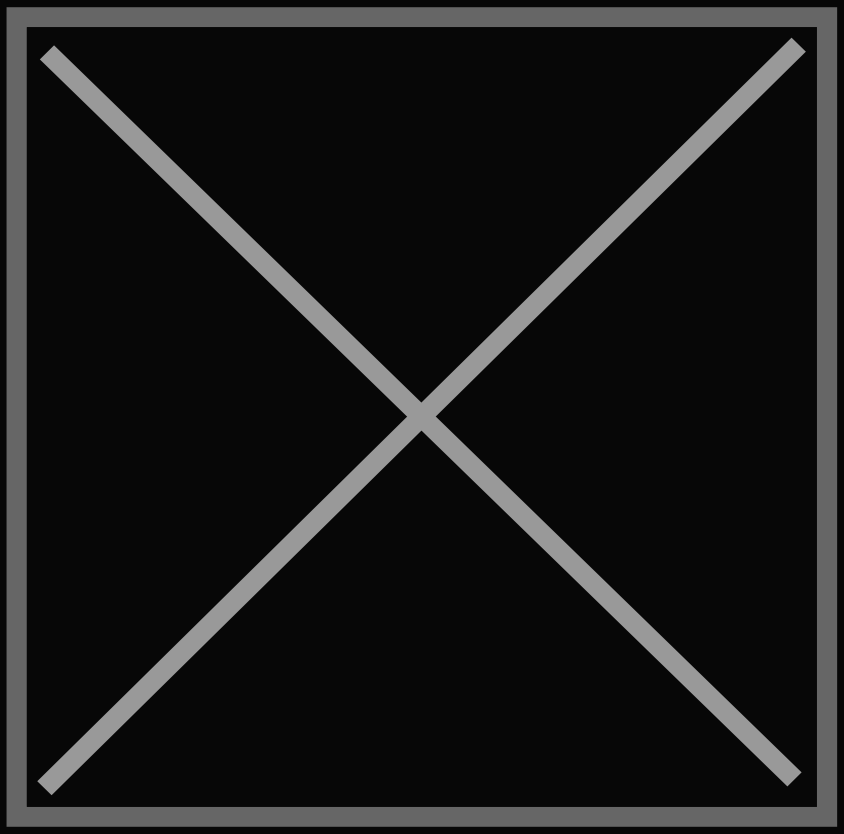
La sede di Albignasego (PD) è diventata per i visitatori una *promenade* esplorativa, con diversi luoghi e momenti di approfondimento sulla storia dell’azienda, l’attività di ricerca e la valorizzazione della professionalità dei propri clienti baristi e non solo.

Un percorso che partiva dall’esterno, con **l’installazione del visual artist Emmanuele Panzarini “Around”**, ispirata alle diverse origini e luoghi di coltivazione del caffè, e proseguiva all’interno con **la mostra fotografica “90 years”**, i **punti degustazione dell’espresso**, **dei caffè filtrati e di altri prodotti come le cioccolate calde, i tè e la pralineria**, fino alla partecipata **visita all’impianto di torrefazione**, alla **Scuola Drink Different** e al **Laboratorio**, dove ogni giorno vengono eseguiti i test di assaggio e le prove di tostatura del caffè crudo.

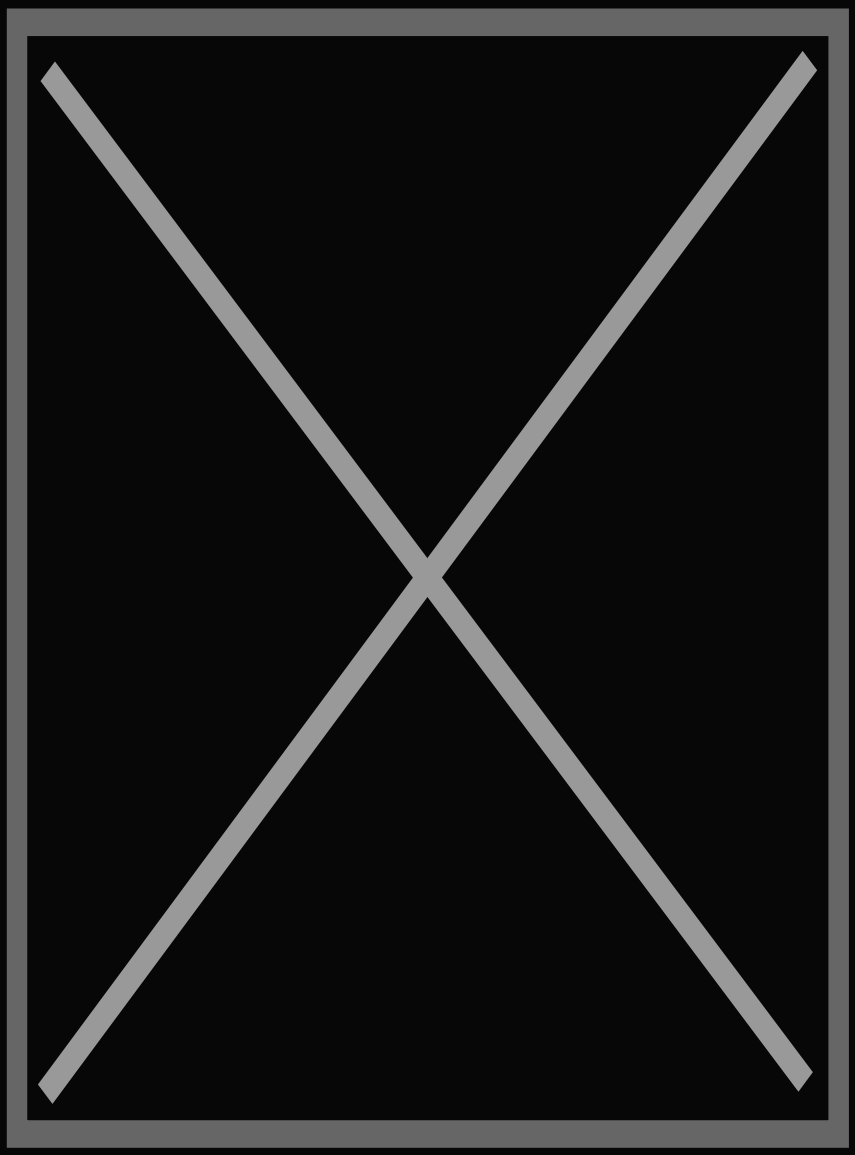




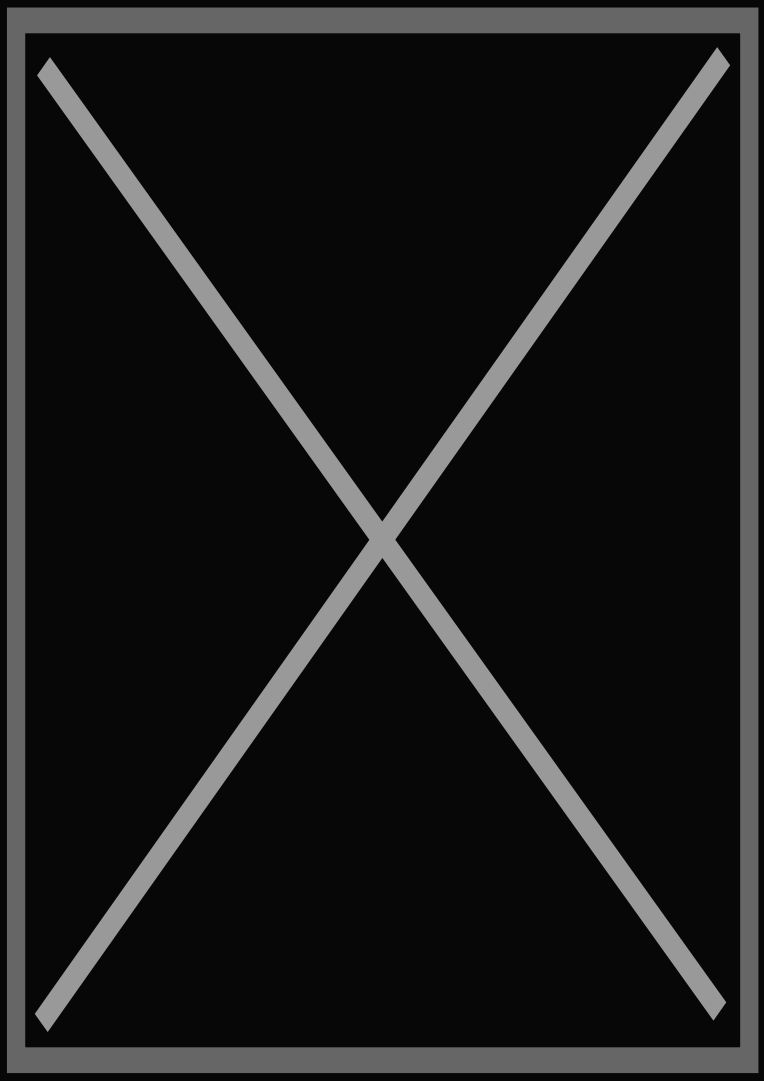
Molta la curiosità suscitata anche dagli speech del **Campione del Mondo di Pasticceria Leonardo Di Carlo**, del **Manager Brita Andrea Infanti** e del **Consulente italiano e formatore Andrea Lattuada**, che hanno condiviso con il pubblico il loro punto di vista sulle tendenze del mondo del caffè e gourmet.



Nell’ambito dell’open day si è svolta anche la **Latte Art Competition**, la gara di decorazione di cappuccini che ha visto sfidarsi 16 baristi clienti di Diemme. Ad aggiudicarsi il primo posto è stato il ventiduenne **Gabriele Pezzaioli del Checchi Cafè & Bakery di Brescia**. Al secondo e terzo posto rispettivamente **Sara Stocco de L’Autostop di Bolzano Vicentino (VI) e Simone Ferretti del Caffè Riviera di Montecatini Terme (PT**).



La giornata si è conclusa con un brindisi e il consueto **taglio della torta ad opera dei fratelli Dubbini**. La firma della dolce specialità realizzata per l'occasione è stata proprio quella del team di Leonardo Di Carlo – Pastry Concept®, in particolare dei pasticceri **Chiara Grigolato, Manuel Scarpa, Diego Stefani**.



Non sono mancati neppure gli omaggi: **le nuove “Funny Cups 90 Years Edition”**, le tazzine che celebrano i 90 anni di Diemme, frutto della creatività degli artisti di **Lucca Manga School**, già autori delle ultime bustine di zucchero “Oggi mi sento…”.

