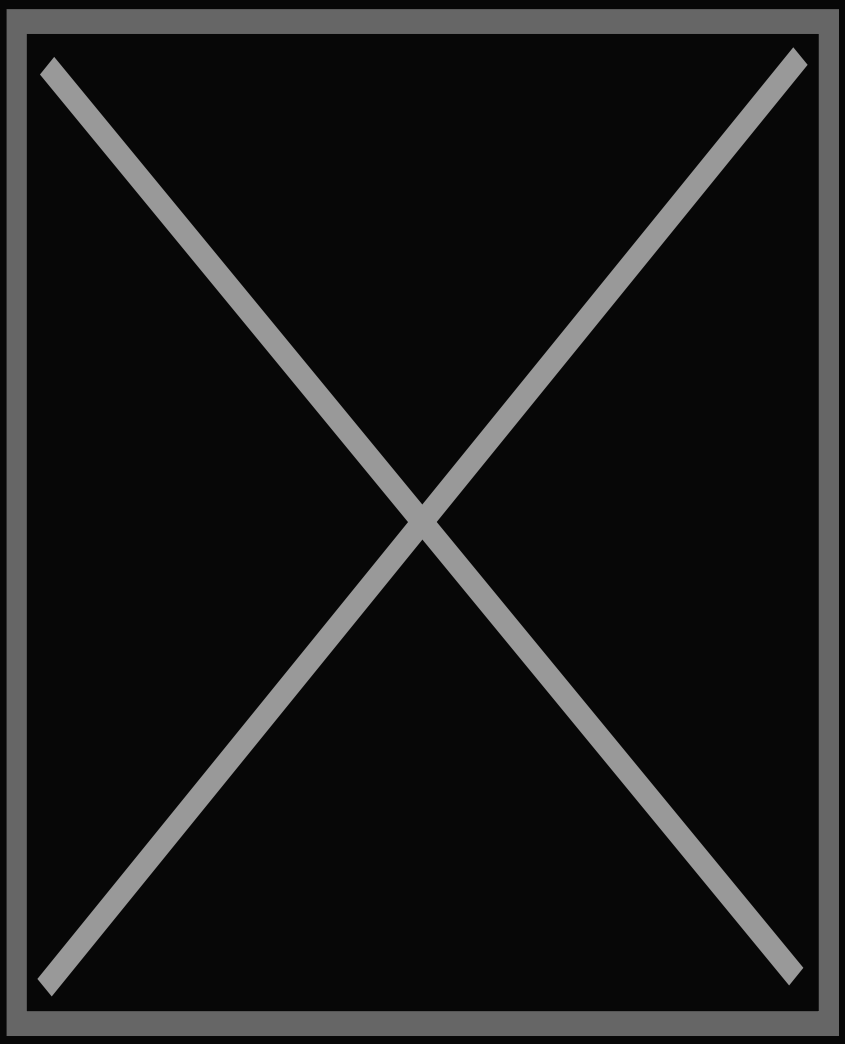
Diemme a Sigep 2018. Punti di vista sul caffè

schermata-12-2458106-alle-170953-3f7b6a22



Viaggio nel mondo del cioccolato, della pasticceria, della panificazione e del gelato: a Sigep 2018 **il caffè si racconta e si sperimenta ogni giorno da una prospettiva diversa.**
A trasformare tutto questo in realtà sarà la **Diemme Industria Caffè Torrefatti** di Padova, che dal **20 al 24 gennaio** approderà allo **Stand 174 - Padiglione A1** della Fiera di Rimini con i propri marchi Caffè Diemme, rivolto ai settori HO.RE.CA., O.C.S. (in Italia e all'estero) e retail (all'estero), e

Torrefazione Dubbini, rivolto esclusivamente alle pasticcerie artigianali. Spazio anche ai caffè filtrati e alle miscele e origini di singola provenienza della nuova linea **Gli Speciali Diemme**: una proposta di caffè non comuni e di alto profilo, disponibili in piccoli quantitativi e periodicamente rinnovati, che esprime la voglia di una ricerca costante da parte di chi il caffè lo beve e produce.
Ma l'esperienza del Sigep sarà questa volta ancora più ricca, grazie ai **quattro temi diversi** che verranno affrontati nell'arco delle quattro giornate: lo stand ospiterà infatti un cioccolatiere, un pasticcere, un panettiere e un gelatiere professionisti, che si alterneranno per far incontrare il caffè con i propri mestieri e conoscenze. Ciascuno condividerà il proprio punto di vista sui trend di settore e accoglierà i visitatori con le sue creazioni pronte da degustare.

La Diemme continua dunque a diffondere un approccio più ampio al caffè, anche attraverso le contaminazioni con settori affini, che possano offrire un'esperienza nuova e più completa – ma sempre di alta qualità – al consumatore. E non a caso l'azienda ha rinnovato la partnership con Pasticceria Internazionale, per la realizzazione del **9° Seminario Professionale** "Caffetteria, Pasticceria, Gelateria: investire in qualità ed efficienza".
Protagonisti del Seminario, che si terrà presso l'area dei Maestri della Gelateria Italiana, saranno proprio nomi di spicco della pasticceria, gelateria, caffetteria e arredamento di interni. A loro il compito di delineare al pubblico il concept di locale "intelligente", frutto di una contaminazione evoluta di diversi prodotti e servizi.