

Il caffè di Emperor ad Host 2015

imperator-163b492b

Lo spazio è solo in legno, cartoni riciclati e ecosostenibili. Lo ha realizzato nella sua falegnameria la cooperativa e.s.t.i.a, impresa sociale dove sono impiegati nella creazione di mobili e manufatti in legno i detenuti della casa penale di Bollate. A progettarlo per "[Imperator](#)", azienda di Tieste da 60 anni azienda importatrice di caffè verde delle migliori piantagioni mondiali, lo studio di design bolognese "Salamanca", con cui "Imperator" ha già realizzato un'altra iniziativa sociale: una linea di borse create dal laboratorio di sartoria del carcere di San Vittore, riciclando i sacchi di juta da caffè utilizzati dall'importatore triestino.

[Imperator](#) È questo il palcoscenico scelto da "Imperator" (stand F35 padiglione 13), da sempre gestita e diretta dalla famiglia Polojac, per la sua partecipazione a Host Milano, uno degli appuntamenti più importanti nel mondo del caffè, bar e vending. *«La cifra della nostra attività è la cura assoluta dei dettagli in ogni passaggio della filiera del caffè, dalla sostenibilità, alla formazione e consulenza per ogni nostro cliente: produttori, torrefattori, baristi – spiega Alberto Polojac, responsabile acquisti di "Imperator" importatore triestino di caffè verde e presidente del Comitato di Sviluppo Internazionale di "Speciality Coffee Association of Europe" (SCAE) – segniamo la nostra presenza a Host con un spazio che esprime in pieno questi concetti e il lavoro di altissima qualità di e.s.t.i.a e il design innovativo di Salamanca, sono la cornice più adatta per iniziative che presentiamo durante la manifestazione milanese».*

Nello spazio "Imperator" sono, infatti, in programma quattro workshop che coprono ogni fase della trasformazione del caffè, dal prodotto verde, alla degustazione, per arrivare fino a una grande tazza di caffè o a un altrettanto buon cappuccino.

E proprio alla bevanda regina della colazione è dedicato il primo incontro "Le basi della latte art" (venerdì 24 ore 10.30), a cui partecipano Albero Polojac e il giovane barista ed esperto di "cup tasting", Andrea Cremone, di "Tazze Pazze" bar dell'antico porto di Genova. Secondo Polojac e Cremone il segreto del cappuccino è nella preparazione del latte da aggiungere al caffè espresso. Deve essere morbido, vellutato, non contenere troppa aria o troppo poca, avere una perfetta

montatura del latte, cremosa e della giusta consistenza. Sono i dettagli, la mano del barista e la sua attenzione in gesti apparentemente semplici, a fare la differenza. Per questo, Andrea Cremone offrirà una dimostrazione concreta di come arrivare a questo risultato, preparando insieme ai partecipanti all'incontri degli straordinari cappuccini.

Imperator Sabato (sabato 25 ottobre – ore 10.30) sarà, invece la volta di un confronto tra due diversi modi di essere caffè: «Brewing VS espresso – Il bilanciamento perfetto». Un confronto all'ultimo assaggio tra espresso e filtrato, il cosiddetto caffè “americano”. Obiettivo, approfondire e illustrare le differenze tra due modi di preparare questa bevanda, il primo per estrazione, il secondo per caduta dell'acqua, in termine tecnico “percolazione”. Infatti, le due diverse metodologie portano a caffè, che pur partendo da una medesima singola varietà, offre aromi, profumi, acidità, gusto, assolutamente differenti. *«La diffusione del filtrato sta crescendo, è un'occasione per estendere il consumo di caffè in orari e momenti della giornata in cui diminuisce quello dell'espresso, come il pomeriggio e la sera - commenta Alberto Polojac – è uno spazio nuovo per baristi e locali, che devono però sapere come preparare 'un americano', conoscere le sue caratteristiche e sapere che tipo di bevanda si sta offrendo ai clienti. Nel workshop cercheremo di trovare il migliore equilibrio possibile tra i due metodi, sempre con l'aiuto di Andrea Cremone».*

Nelle due restanti giornate di Host Milano, “Imperator”, propone invece due appuntamenti dedicati a quello che rimane il cuore della sua attività, la scoperta e la selezione di grandi caffè verdi, in piantagioni e territori dell'Africa, del centro e sud America, importati poi in Italia e proposti agli oltre 700 torrefattori del nostro Paese. Domenica 25 e lunedì 26, sempre alle 10.30, saranno di scena rispettivamente un sessione di degustazione, con, “Espresso Tasting” e “50 sfumature di gusto”, dedicata a altrettante differenti miscele con cui realizzare un grande espresso.

Inoltre, durante i 4 giorni dell'evento “Imperator” offrirà la possibilità a operatori e appassionati di conoscere e gustare 6 nuove tipologie di caffè verde. Dall'Africa il Kibuye già selezionato dalla “Burundi Cup of Excellence” e dal Malawi, il Pamwanba, un caffè lavato, con crivello (dimensione) AA. Dal sud America due prodotti brasiliani, il naturale Alta Mogiana e il Pulped Yellow Catuai, della piantagione Laranjal e il colombiano Huila Supremo 19. Infine, dall'America centrale l'organico nicaragueno, San Juan Rio Coco.

Imperator

Da tre generazioni Imperator importa a Trieste caffè verde delle migliori piantagioni del mondo. Fondata da Gioacchino Polojac negli anni '50, assume la denominazione “Imperator” nel 1980. Oggi è diretta da Alessandro Polojac, presidente e amministratore. Con lui i figli Alberto, responsabile acquisti e qualità e Lorenzo, responsabile commerciale. Grazie a oltre cinquant'anni di esperienza, è in grado

di soddisfare le richieste dei torrefattori con un'offerta di altissima qualità. La sua offerta è arricchita di una nutrita gamma di prodotti certificati Organic, Fairtrade e UTZ, che testimoniano l'attenzione posta ai temi di natura etica e sostenibile. Imperator offre anche servizi di selezione e rimozione di grane difettose o corpi estranei; miscele selezionate pronte per la tostatura; formazione e corsi per chi desidera conoscere il mondo del caffè in tutti i suoi aspetti.