

Astoria prende parte a Bottiglie Aperte 2016



Astoria Macchine per Caffè sarà presente con il proprio stand nel chiostro del Palazzo delle Stelline di Milano dall'1 al 3 ottobre 2016 per prendere parte a Bottiglie Aperte 2016, uno degli eventi più importanti per gli amanti dei vini d'autore e per i professionisti del settore HORECA.

Il desiderio di partecipare al festival nasce dalle affinità riscontrabili tra il mondo del vino, tema dell'evento, e quello del caffè, in cui Astoria vanta decenni di esperienza, oltre che una grande passione. Come nella degustazione del vino, anche l'assaggio di pregiati caffè consente di vivere un vero e proprio viaggio alla scoperta di profumi e sapori di terre che tanto hanno da raccontare e che si sublimano in una tazza di caffè grazie alla capacità delle macchine Astoria di esaltare a pieno la qualità e la provenienza di ogni miscela.

Per far provare quest'esperienza di viaggio a tutti gli appassionati e i curiosi, per tutta la durata di Bottiglie Aperte 2016 nello stand Astoria sarà possibile degustare alcune miscele tipiche di diverse regioni italiane, accuratamente selezionate dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano.

A disposizione dei visitatori del festival ci saranno assaggiatori esperti che aiuteranno tutti coloro che lo desidereranno ad apprezzare le caratteristiche delle diverse miscele degustate. Inoltre, grazie alla collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori, i visitatori potranno giocare a indovinare

la regione di provenienza delle varie miscele, identificando quelle che incontrano al meglio il gusto di ogni visitatore, grazie ad una scheda appositamente realizzata.

[i011363-astoria_logotype2016](#)L'esaltazione delle biodiversità del mondo del caffè, unita all'impegno verso l'ambiente (per esempio attraverso il risparmio energetico, lo smart recycling, la gestione consapevole dell'acqua e l'impiego delle migliori tecnologie per la gestione dello sfido di produzione) e alla valorizzazione delle persone concretizzano al meglio la filosofia di lavoro Astoria, in due parole: "Slow Espresso".

Nello stand Astoria verranno anche esposte alcune tra le macchine per caffè espresso professionali più tecnologiche e innovative presenti nel mercato, che garantiscono eccellenti performance in termini di qualità in tazza e risparmio energetico, permettendo tanto a baristi professionisti, come a player del settore e ad appassionati, di coniugare funzionalità ed estetica all'avanguardia. Un esempio è Plus 4 You TS, il baluardo della Green Line, che consente un risparmio energetico certificato compreso tra il 30% e il 47,6%, in relazione alle macchine per caffè tradizionali.

www.astoria.com