

**SIGEP 2019: UN CALENDARIO RICCO DI APPUNTAMENTI ALLO STAND BRITA**

Allo stand Brita (107, pad. D1) sarà allestita un'area dimostrativa per presentazioni e degustazioni di caffè specialty preparati per l'occasione dal Campione Italiano Brewing 2017 Gian Zaniol.

Un ottimo caffè nasce dall'incontro di due ingredienti di qualità: caffè e acqua. L'obiettivo del trattamento dell'acqua è dunque quello di trovare il giusto equilibrio tra l'ottimizzazione dell'estrazione e la salvaguardia dell'apparecchiatura dal calcare. Filtrando l'acqua in modo professionale si può ottenere una riduzione della durezza in modo mirato, rimuovendo al contempo il cloro e trattenendo le impurità fisiche. Ma soprattutto, si può raggiungere la composizione che esalta le caratteristiche dei prodotti in estrazione.

Anche per questa ragione presso lo stand Brita (107, Pad. D1), sarà allestita un'area dimostrativa per presentazioni e degustazioni di caffè specialty preparati per l'occasione dal Campione Italiano Brewing 2017 Gian Zaniol. Cresciuto tra Treviso e Venezia, Gian si occupa di hospitality da 20 anni, prima nella ristorazione poi come bartender, per approdare infine al mondo del caffè. Da 7 anni vive a Berlino, dove si occupa di specialty coffee e dal 2016 è head barista al Chapter One Coffee di Kreuzberg.

I caffè specialty che verranno proposti in degustazione nel corso della manifestazione provengono da alcune delle più affermate realtà di microtorrefazione italiana, quali NeroScuro, Gardelli Specialty Coffee, His Majesty The Coffee, Coffeel, e da Garage Coffee Bros, il brand che viene ufficialmente lanciato in occasione di Sigep.

L'agenda degli appuntamenti sullo stand Brita è ricca: tra i diversi protagonisti di questa edizione, il workshop con la giovane promessa della Latte Art (20 anni quest'anno) Irvine Quek, vincitore del titolo di campione mondiale al World Latte Art Championship 2018 in Brasile. Una maestria, quella di Irvine, che gli permette di creare, partendo da una semplice tazza, delle vere e proprie opere d'arte. Durante i quattro giorni di fiera, il pubblico potrà prenotarsi per una sessione individuale di approfondimento della propria tecnica con Irvine presentandosi prima dell'inizio della lezione presso la reception Brita.

Brita e **Fabbi** 1905, l'azienda bolognese leader nel settore degli sciroppi e degli ingredienti per la mixology, proporranno ogni giorno un aperitivo speciale: il trattamento dell'acqua potabile influisce anche sulla qualità di un ottimo cocktail. I visitatori di Sigep sapranno replicare a casa le ricette assaggiate? Brita e **Fabbi** 1905 li aiuteranno con un ricettario che verrà distribuito durante il brindisi.

Inoltre, alcune tra le principali eccellenze del mondo del caffè saranno presenti sullo stand Brita per workshop, degustazioni e presentazioni:

Dan Baicatan, campione italiano in carica di Coffee In Good Spirits riproporrà la ricetta che ha portato alla finale dei campionati baristi mondiali in Brasile, ai quali si è classificato tra i primi 6.

Rubens Gardelli invece presenterà una nuova varietà del suo caffè specialty; un'eccellenza quella della sua roastery che ha assunto ormai rilevanza internazionale.

Simone Cattani, campione italiano 2017 e 2018 di Ibrik, proporrà al pubblico delle degustazioni di caffè specialty Garage Coffee Bros, illustrando nel dettaglio le particolarità del metodo di estrazione Ibrik (o Cezve).

Raimondo Morreale è trainer autorizzato SCA e offrirà al pubblico una serie di caffè filtro utilizzando le qualità messe a disposizione dalla torrefazione Nero Scuro.

Non solo caffè: Gabriella Lombardi e Salvatore Nicchi di Protea Academy prepareranno con l'acqua filtrata Brita una serie di tè pregiati sottolineando quanto sia influente l'acqua in una bevanda che ne è composta per oltre il 98%.

Protea, membro dell'International Tea Committee e partner esclusivo in Italia e primo in

Europa di THAC (Tea and Herbal Association of Canada) per la formazione professionale, è un'organizzazione no-profit che nasce con l'intento di creare in Italia una comunità aperta di persone che condividono la passione per il tè e la sua cultura, con uno sguardo alle nuove tendenze.

I visitatori di Sigep potranno quindi assaggiare un tipico Earl Grey britannico, un tè verde combinato con foglie di menta piperita fresca, un tè bianco abbinato alle note dolci e distintive dell'ibisco e una pregiata ma inusuale combinazione di Tè Nero (60%) e Tè bianco (40%).

Di seguito il calendario completo degli appuntamenti:

**Sabato 19 gennaio**

dalle 11.30 alle 13 Dan Baicatan Campione Italiano Coffee In Good Spirits 2018

dalle 14.30 alle 16 Workshop con Irvine Quek , World Latte Art Champion 2018

dalle 16.30 alle 17 Aperitivo con **Fabbi** 1905

**Domenica 20 gennaio**

dalle 11.30 alle 13 Workshop con Irvine Quek , World Latte Art Champion 2018

dalle 14.30 alle 16 Rubens Gardelli , World Coffee Roasting Champion 2017

dalle 16.30 alle 17 Aperitivo con **Fabbi** 1905

**Lunedì 21 gennaio**

dalle 11.30 alle 13 Workshop con Irvine Quek , World Latte Art Champion 2018

dalle 14.30 alle 16 Simone Cattani , Campione Italiano Ibrik 2018

dalle 16.30 alle 17 Aperitivo con **Fabbi** 1905

**Martedì 22 gennaio**

dalle 11.30 alle 13 Raimondo Monreale , SCA Trainer e tra i maggiori esperti di Brewing in Italia

dalle 14.30 alle 16 Workshop con Irvine Quek , World Latte Art Champion 2018

dalle 16.30 alle 17 Aperitivo con **Fabbi** 1905

**Mercoledì 23 gennaio**

dalle 11.30 alle 15 degustazione di tè pregiati con Protea Academy

Brita è sponsor ufficiale delle finali dei campionati italiani Brewers Cup, Cup Tasters, Ibrik, Coffee Roasting che si svolgeranno durante la manifestazione fieristica. Per ciascuna competizione, infatti, Brita metterà a disposizione dei concorrenti acqua trattata nel rispetto degli specifici parametri previsti dai regolamenti di gara.

Anche gli espositori presenti a Sigep avranno l'opportunità di rifornirsi della tipologia di acqua più appropriata per le preparazioni che realizzeranno durante lo svolgimento della fiera. Presso lo stand di Brita, infatti, sarà possibile approvvigionarsi di acqua ottimizzata con diversi metodi di trattamento al fine di garantire la miglior resa in estrazione in base ai metodi adottati e alle qualità di caffè proposte.

SIGEP, Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè si svolge alla Fiera di Rimini dal 19 al 23 gennaio.

Lo stand Brita è il 107, all'interno del Padiglione D1.

Per approfondimenti sulle soluzioni professionali, così come per equipaggiare le apparecchiature installate in fiera con i filtri Brita Professional, è sufficiente contattare l'indirizzo [professionalitalia@brita.net](mailto:professionalitalia@brita.net) o rivolgersi al proprio commerciale di riferimento.

**Contatti**

**Barabino&Partners**

Francesca Manco | [f.manco@barabino.it](mailto:f.manco@barabino.it)

Francesca Monteverdi | [f.monteverdi@barabino.it](mailto:f.monteverdi@barabino.it)

02.72.02.35.35

© Riproduzione riservata