

Home > Aziende > Sigep 2019: un calendario ricco di appuntamenti allo stand Brita

NOTIZIE AZIENDE RISTO & FOOD FILTRAZIONE DELL'ACQUA SIGEP SPECIALE SIGEP 2019

Sigep 2019: un calendario ricco di appuntamenti allo stand Brita

Da Redazione - 18 Gennaio 2019 0

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 (Stand 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 sette 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.

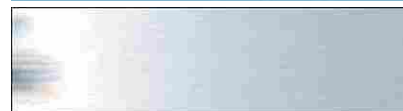
L'agenda degli appuntamenti sullo stand BRITA è ricca: tra i diversi protagonisti di questa edizione, il **workshop con la giovane promessa della Latte Art (20 anni quest'anno) Irvine Quek**, vincitore del titolo di campione mondiale al **World Latte Art Championship 2018 in Brasile**.

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 **FABBRI 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 **FABBRI 1905** li

Cerca



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 sei.
- **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 **FABBRI** 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 **FABBRI** 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 **FABBRI** 1905

Martedì 22 Gennaio

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

PRODOTTI

Le Sinfonie di Agugiaro&Figna Molini a Sigep 2019

18 Gennaio 2019

Alcolici: la spesa media delle famiglie in Europa. Italia penultima

18 Gennaio 2019

Migliaia di gamberetti sulle spiagge di Ischia. Vietato mangiarli

18 Gennaio 2019

Partesa Trentino a Expo Riva Hotel 2019: ospitalità e ristorazione professionale

18 Gennaio 2019

Torna il concorso nazionale Ercole Olivario

18 Gennaio 2019

CAFFÈ

Inaugurata a Sassari una nuova sede di Altascuola Coffee Training

18 Gennaio 2019

Le Piantagioni del Caffè a Sigep tra nuovi gusti e visite...

17 Gennaio 2019

illycaffè: a Trieste un master per diventare professionisti del caffè

17 Gennaio 2019

Filicori Zecchini a Sigep 2019 per i suoi 100 anni di...

17 Gennaio 2019