



Home > Notizie > Fiere e Manifestazioni > Cocco e Aicaf...

AZIENDE BAR CAFFETTERIA NOTIZIE FIERE E MANIFESTAZIONI

Cocco e Aicaf in tour al Sigep: da Dersut, **Fabrizi** 1905, Edo Barista, Bargiornale e Hardy

5 Febbraio 2019

Condividi



Gianni Cocco durante una delle sue creazioni a Sigep 2019

RIMINI – A **Sigep**, il Salone dedicato al settore della pasticceria tradizionale, i protagonisti sono stati aziende e professionisti. Questi ultimi impegnati da uno stand all'altro, in workshop, dimostrazioni, in vetrina per il pubblico più interessato. In Fiera, anche **Aicaf**, l'Accademia Italiana Maestri del Caffè, ben rappresentata dalle performance di **Gianni Cocco**. Il quale si è esibito in diverse occasioni durante l'arco dell'intero evento. Ne

Wave is here.

SIMONELLI
The coffee machine generation.PENTAIR
EVERPURE®
CONSERV
75E SYSTEM

riportiamo le tappe, in giro per diverse aziende.

Cocco parte da Dersut Caffè

Drink a base di caffè e latte art e combinazioni con la cucina. Tutto ciò reso possibile grazie all'interazione con **Fabio Zanetello**. Insieme, i due professionisti, hanno realizzato un piatto di Caffetteria Gourmet.



Da **Fabbi** 1905 ed Edo Barista

In questo spazio, Cocco ha preparato un drink a base di caffè dal nome **Coffee Nitro Marendry**. Realizzato grazie al sifone Nitro utilizzando 4 cl di Marendry direttamente alla



demus

AZIENDA CON
SISTEMA DI GESTIONE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =
= ISO 14001 =
= OHSAS 18001 =



base del bicchiere e 11 cl di miscela. Direttamente realizzata nel sifone Nitro a base di caffè Etiopia Wallaga di Coffeel Quality Coffee Experience. Estratto a freddo grazie al Cold Drip, albume d'uovo, acqua tonica e sciroppo vaniglia **Fabbi** 1905. Infine, la decorazione del bicchiere con amarena, lamina lampone e fiorellino commestibile.

La realizzazione poi di un piatto di Caffetteria Gourmet



Avvenuta grazie alla collaborazione dello chef Fabio Zanetello. Con il quale Cocco ha estratto grazie alla moka una miscela di caffè 100% arabica di **Coffeel Quality Coffee Experience**. Servita poi in una caraffina sul bordo piatto.

Alla base di questo piatto, una terra al caffè

Prodotta utilizzando burro, farina 00, farina di mandorle, zucchero di canna e caffè macinato. Creando poi l'**impasto**, messo al forno 160 gradi per 8 minuti è nata la terra al caffè.

Su di essa poi, Cocco ha posizionato una spuma realizzata con sifone protossido di azoto a base di **sciroppo mandorla Fabbi**; topping caramello burro salato **Fabbi** e panna liquida.

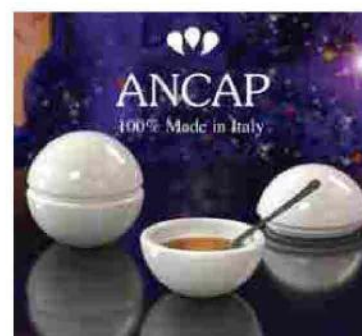
Wave is here.



demuslab



- Analisi accreditate
- Ricerca e sviluppo
- Consulenza e formazione



Infine la chiusura del piatto

Con dei biscottini alle mandorle, lamina al lampone ed una spruzzata finale di acqua e sciroppo **Falerum Fabbri**.

Di seguito a questa creazione, l'esibizione presso Edo Barista, dove ha realizzato un drink a base di caffè utilizzando il metodo di estrazione Cold Drip.

Csm Bakery Redazione Bargiornale Dolceregiornale – Hardy Caffè

Presso lo stand, il workshop per Redazione Bargiornale e Dolceregiornale sulla **colazione slow** prima dall'intervento di Iginio Massari. Il quale ha parlato, ovviamente, di panettone. In seguito Cocco ha realizzato due piatti combinando due singole origini di **Caffè Milani**. Una indiana e l'altra etiopie, creando due caffè estratti uno a freddo in cold drip (India monsonato). E l'altro caldo in v60 per preparare due piatti combinati pane e caffè.

Uno estivo e l'altro invernale

Abbinati a delle marmellate e linfa di mandorla. Per dare lo spunto di come si possa migliorare il servizio caffetteria ma soprattutto come si può legare in un servizio la **pasticceria/panetteria al caffè**.



Infine da Hardy, la preparazione di un piatto combinando una bevanda fredda a base di caffè estratto con la **Moka raffreddato** e servito nitro con linfa di mandorla abbinato ad un gelato alla vaniglia ricoperto di microsferi molecolari al caffè.