



Focus Bar

Così Brita aiuta il buon caffè

Un calendario ricco di appuntamenti nello stand dell'azienda al Sigep di Rimini

Un ottimo caffè nasce dall'incontro di due ingredienti di qualità: caffè e acqua. Filtrando l'acqua in modo professionale si può raggiungere la composizione che esalta le caratteristiche dei prodotti in estrazione.

Per questa ragione presso lo stand BRITA è stata allestita un'area dimostrativa per presentazioni e degustazioni di caffè specialty preparati per l'occasione dal Campione Italiano Brewing 2017 Gian Za-

BRITA e **FABRI** 1905, l'azienda bolognese leader nel settore degli sciroppi e degli ingredienti per la mixology, hanno proposto ogni giorno un aperitivo speciale: il trattamento dell'acqua potabile influisce anche sulla qualità di un ottimo cocktail. Inoltre, alcune tra le principali eccellenze del mondo del caffè sono stati presenti sullo stand BRITA per workshop, degustazioni e presentazioni.

Dan Baicatan, campione italiano 2018 di Coffee In Good Spirits ha riproposto 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, ha presentato



rage Coffee Bros, illustrando nel dettaglio le particolarità del metodo di estrazione Ibrik (o Cezve).

Raimondo Morreale è trainer autorizzato SCA e ha offerto 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 hanno preparato 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%.

BRITA, inoltre, è stata sponsor ufficiale delle finali dei campionati italiani BREWERS CUP, CUP TASTERS, IBRIK, COFFEE ROASTING che si sono svolte durante la manifestazione fieristica. Per ciascuna competizione, infatti, BRITA ha messo a disposizione dei concorrenti acqua trattata nel rispetto degli specifici parametri previsti dai regolamenti di gara. Anche gli espositori presenti a Sigep hanno avuto l'opportunità di rifornirsi della tipologia di acqua ottimizzata più appropriata per le preparazioni che sono state realizzate durante lo svolgimento della fiera, al fine di garantire la miglior resa in estrazione in base ai metodi adottati e alle qualità di caffè proposte. •



niol. Ricca l'agenda degli appuntamenti: 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 nuova varietà del suo caffè specialty; un'eccellenza quella della sua roastery che ha assunto ormai rilevanza internazionale.

Simone Cattani, campione italiano in carica di Ibrik, ha proposto al pubblico delle degustazioni di caffè specialty Ga-