

Home > Notizie > Eventi > Coffeadditional...

NOTIZIE EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

Coffeadditional: Gianni Cocco incanta negli stand con le sue invenzioni al caffè

28 Ottobre 2019



Gianni Cocco in un momento di pausa della manifestazione milanese

MILANO – Grande affluenza di pubblico Coffeadditional, l'evento andato in scena a Host 2019 ideato da Gianni Cocco e messo a punto da Aicaf – Accademia Italiana Maestri del Caffè – e Altoga: 8 contenuti diversi in 14 stand per un totale di 25 workshop in 5 giorni.

Un tour de force da brivido realizzato tutto d'un fiato con il team composto da Pietro Saccone, Nani Limardo ed Alessandro Polverino, che si sono prodigati anche per spostare l'attrezzatura utilizzata da uno stand all'altro.



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.



Variegati i contenuti, con un costante denominatore comune: il caffè.

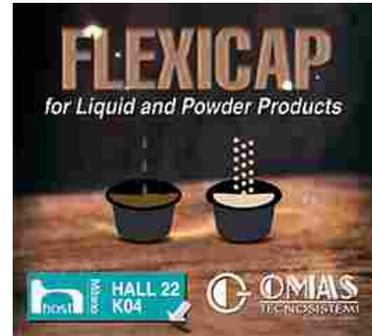
Caffè che è stato al centro di tutte le preparazioni, nelle quali si sono utilizzate varie



Tostare è una nostra buona qualità



tecniche e ingredienti provenienti dal mondo della cucina, della pasticceria e della gelateria.



Ecco alcune delle specialità realizzate a Coffeaddition:

- **Cheesecake alla Pesca:** composizione liquida/solida scomposta con il finto uovo molecolare, aria alla pesca **Fabbri, spuma** alla ricotta con biscotto in tegamino accompagnato da espresso fruttato ed acido.
- **Tagliere Cacao e Caffè:** marmellata al caffè in piatto accompagnata da fava di cacao ripiena di espresso, cioccolata calda al caffè e bicchierini con granella caffè e cacao
- **Coffee Smoke:** composizione in piatto con caffè nitro aromatizzato al Mixybar **Fabbri** Litchi, bitter Marendry aromatizzato in moka Napoletana con Co2 compressa e boccioli di rosa e decorata da bolla di fumo alla fragola da far esplodere prima dell'assaggio, completa il servizio un posacenere pieno di ghiaccio.
- **Coffee Gin Lemon:** drink scomposto in piatto trasparente fumante con Gin aromatizzato a freddo grazie al diossido di carbonio solido in siphon con anice stellato, lemonade artigianale realizzata nel sifone soda Isi e caffè estratto con Metodo cold Drip.
- **Sfera Isomalto al Caffè:** sfera realizzata live con zucchero isomalto realizzata al momento con iniezione di spuma al Caffè e terra al caffè alla base della composizione.
- **Cold Coffee Tonic:** caviale al caffè, molecolare, acqua tonica e caffè estratto a freddo decorato con fetta di limone.
- **Latte Art Aerographi :** decorazione a colori alimentari del cappuccino utilizzando l'aerografo per sfumare sul latte



Le aziende che hanno aderito all'evento sono:

Altoga, Dersut Caffè, Saka Caffè, Hardy Caffè, Mokito Caffè, Ottolina Caffè, Edo **Barista, Fabbri 1905, Ravasio** Caffè, Metallurgica Motta, Pulycaff, Mokaor Caffè, Trabo srl- Isi Culinary , Brita Italia.

A conclusione degli eventi Gianni Cocco ha dichiarato:



"Tengo a ringraziare per i consigli nella costruzione dei contenuti i miei consulenti Davide Pisano per la Pasticceria, Fabio Zanetello per la cucina, Tony Grimaldi per la miscelazione, Marco Savona per le tecniche di infusione delle spezie.



Enjoy the difference



E Luca Ramoni, per aver creduto da subito nel format che replicheremo in futuro"



TAGS AICAF ALTOGA COFFEEADDITION GIANNI COCCO HOST

Mi piace 0



Articolo precedente

Trieste Coffee Festival, fino al 3 novembre c'è la 6ª edizione: il programma completo

Articolo successivo

Tricolore Cup tasters, ecco i qualificati della tappa presso la Musetti coffee academy



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Interviste

Bruno Pignattelli, GM Slayer: «A Host per far conoscere la nostra miss...



Attrezzatura

La Spaziale: grande interesse a Host per la S50, la super macchina del...



Attrezzatura

Classe 20 Rancilio, in anteprima a Host, è sintesi di innovazione e tr...



CARTE DOZIO

LA MIGLIORE CARTA FILTRO

www.cartedozio.com

