

Appuntamenti In evidenza Off Topic

Il campionato italiano baristi e latte art a Palermo, 12 e 13 novembre

di: Francesco Pensavecchio

11 novembre 2016



E' una notizia che ci piace per molti motivi. Per la professionalità dei protagonisti, per l'entusiasmo che si respira a meno di 48 ore dall'evento, per l'artigianalità, la manualità, l'arte utilizzata per produrre qualcosa di semplice solo apparentemente ma che è una delle espressioni più belle dell'animo degli italiani. Che il caffè lo consumano al bar, gustandone ogni goccia. Un **caffè perfetto**, straordinario per crema, consistenza, aroma, gusto. Un capolavoro di abilità curato in ogni minimo dettaglio: qualità della materia prima, macchina, preparazione.

Ed ecco la notizia: le **selezioni** valide per l'accesso ai **Campionati Italiani di barista e Latte Art** sono in programma a **Palermo a SanLorenzo Mercato** sabato **12** e domenica **13 novembre** prossimo.

Baristi di valore entreranno in competizione al fine di poter staccare il biglietto per le **Gare Nazionali** che si svolgeranno alla fiera **Sigep** di tra il 21 e il 25 gennaio 2017; il vincitore potrà – a sua volta – partecipare alla finale del campionato mondiale **World Barista Championship**.

Le selezioni sono organizzate in collaborazione con **SCAE** (*Specialty Coffee Association of Europe*), l'associazione che promuove la cultura del caffè di qualità e che organizza le competizioni ufficiali, e la torrefazione artigianale palermitana **Histo Caffè**.



La gara avrà inizio **sabato 12 novembre** alle ore **14.00** con la selezione Baristi (CIBC) e proseguirà domenica 13 novembre, stesso orario, con la selezione Latte Art (CILA). I candidati dovranno cimentarsi nella preparazione di un **caffè espresso**, un **“Milk beverage”**, una bevanda a base di latte come ad esempio un cappuccino, e un **“Signature drink”**, un cocktail o una bevanda analcolica al caffè di propria invenzione. Per la Latte Art saranno le **decorazioni** sul cappuccino, la loro bellezza e difficoltà, a decretare la classifica.

Il pubblico avrà ingresso libero.

A esaminare i candidati, **Davide Cobelli** e la vice campionessa mondiale **Chiara Bergonzi**, insieme ad altri cinque giudici tecnici e sensoriali che valuteranno le caratteristiche organolettiche del caffè e delle bevande, la tecnica di preparazione e la presentazione.

Sarà possibile assistere in diretta streaming (vedi sotto).

Per informazioni:

Francesco Lipari – Histo Caffè, www.histocaffe.com

T. +39 0917856285; +39 3404719978

Per il regolamento del concorso:

SCAE Italia, www.scaitalia.com

Social Media: Giusi Affronti



HISTO CAFE' è una moderna e dinamica torrefazione palermitana con alle spalle una storia lunga sessant'anni. Il nome deriva dal transatlantico Histo, la nave su cui negli anni Cinquanta Ciccio Lipari, nonno degli attuali proprietari Francesco e Sergio Lipari, portò dagli Stati Uniti a Palermo i primi sacchi di caffè con cui avrebbe iniziato la sua avventura imprenditoriale aprendo una piccola torrefazione nel centro della città. Oggi, sessant'anni dopo, i due nipoti portano avanti la tradizione di famiglia, fatta di passione per il buon caffè, con la loro Histo Caffè. La ricerca della qualità è la missione dell'azienda, che si approvvigiona dalle migliori produzioni nel mondo. Accanto alla linea tradizionale, Histo ha sviluppato l'etichetta "Terraroma", i cui caffè sono prodotti da piccoli coltivatori sparsi per il mondo, dal Kenya al Nicaragua, che raccolgono i chicchi dai loro appezzamenti di terra e li vendono direttamente nei mercati locali. Obiettivo dell'azienda è quello di diffondere la cultura del caffè di qualità. Per questo, attraverso l'Accademia Histo, organizza anche corsi professionali per formare operatori del settore preparati, che siano in grado di trasmettere passione e conoscenza del prodotto anche ai clienti dei propri locali. Histo Caffè S.r.l.; Tel: 0917856285 – 3404719978; email: francescolipari@histocaffe.com



SCAE (*Specialty Coffee Association of Europe*) è un'associazione non-profit costituita da baristi e torrefattori di tutto il mondo che promuove e garantisce l'eccellenza del caffè; è una autorità garante della sua qualità. SCAE promuove e ispira la comunità del caffè attraverso innovazione, ricerca, formazione, comunicazione. Histo Caffè è socio SCAE dal 2014 e adotta il progetto formativo e didattico organizzando corsi finalizzati all'ottenimento del Coffee Diploma System, che rappresenta il massimo riconoscimento nel campo del caffè a livello internazionale.



Sanlorenzo è un mercato coperto che raccoglie le migliori realtà enogastronomiche di tutta la Sicilia: Nove botteghe con una selezione di circa 2800 prodotti da 250 fornitori scelti in tutto il territorio siciliano, secondo una logica di filiera corta e sostenibilità: una grande corte del gusto dove fare la spesa o mangiare sul posto pietanze cucinate esposte dalle botteghe, secondo ricette della tradizione locale, nei locali di un'antica agrumaria degli anni '40 restaurata accostando la struttura originale con inserti di design moderno e particolare attenzione al riuso.

Sabato

Domenica

