

In evidenza Off Topic Primo Piano

Davide Spinelli e Alessio Vabres vincono le selezioni del Campionato Italiano Baristi di Palermo

di: Redazione

12 novembre 2016



Davide Spinelli di Cagliari e **Alessio Vabres** di Palermo vincono le selezioni di Palermo e accedono alle *semifinali* del **Campionato Italiano Baristi** (CIBC) in programma il prossimo gennaio alla fiera Sigep di Rimini. La gara non ha lesinato colpi di scena, la tensione dei candidati si è riversata nelle presentazioni, oggetto di valutazione da parte dei 6 giudici – due tecnici e quattro sensoriali, condotti da **Davide Cobelli** e **Chiara Bergonzi** – e sulle preparazioni di gara consistenti in un caffè espresso, un milk beverage (un cappuccino) e un drink, sempre a base di caffè, di propria invenzione. Davide Spinelli, di *Work-Up Academy* di Cagliari, ha utilizzato un caffè **arabica etiope** della cultivar **Heirlooms**, coltivato nella regione di **Guji** tra i 1.900 e i 2.000 metri di altitudine, lavorato con tecnica in umido (o lavato); mentre Alessio Vabres, pur utilizzando la stessa tipologia di caffè etiope per cultivar e area di produzione, ha preferito una lavorazione con tecnica naturale, dunque non lavato. *“E’ un caffè dalle caratteristiche di terroir uniche”* dichiara Spinelli *“davvero particolare per aromi. Il lavaggio conferisce un livello superiore di finezza e acidità”*. Alessio Vabres: *“l’Heirlooms naturale esalta la consistenza e cremosità. Ogni chicco è diverso per dimensione e forma grazie ai diversi produttori”*.

La gara, **in diretta streaming su Youtube**, è stata realizzata in collaborazione con **SCAE Italia** (*Speciality Coffee Association of Europe*); la torrefazione **Histo Caffè/Accademia** di Palermo; e **Sanlorenzo Mercato**.

Sponsor dell’evento: Dalla Corte; BWT Water & more; Puly Caff; Motta Metallurgica.

Il video: <https://youtu.be/YK-18YWoqiQ>

Per informazioni:

Histo Caffè, www.histocaffe.com

t. +39 0917856285; +39 3404719978

HISTO CAFFÈ 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 (*Speciality 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 espresse 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.

