



BRITA: CALENDARIO RICCO DI APPUNTAMENTI PER L'EDIZIONE 2018 DI SIGEP.

BRITA, che negli anni ha consolidato il suo ruolo di protagonista per la filtrazione dell'acqua nel mondo del caffè, permetterà a un gruppo selezionato di microreaster d'eccellenza di usufruire di un'area dimostrativa presso il proprio stand (Pad. D1 – Stand 069).

BRITA è stata scelta da alcuni tra i migliori professionisti del caffè come palcoscenico per la presentazione al pubblico di Sigep dei migliori caffè specialty, e ha dato così vita a un calendario ricco di appuntamenti.

Grazie a presentazioni, degustazioni e sessioni di cupping volti a esaltare la qualità dei propri prodotti, ogni produttore potrà avvalersi della qualità di acqua preferita, trattata direttamente presso lo stand BRITA al fine di garantire la miglior resa in estrazione in base ai metodi adottati e alle qualità di caffè proposte.

Di seguito il calendario degli appuntamenti:

GARDELLI SPECIALTY COFFEES | www.gardellicoffee.com

La Gardelli Specialty Coffees offre al palato dei consumatori la migliore espressione di aromi e sapori dei caffè proposti e selezionati. Promuovendo la piena trasparenza e tracciabilità di ogni singolo lotto con lo scopo di onorare il duro lavoro dei coltivatori, tutti i caffè vengono testati con diversi profili di tostatura e numerose sessioni di assaggio prima di arrivare al consumatore, con lo stesso profilo sia per espresso che per filtro.

20 Gennaio

10:00 Il WCE Campione del Mondo 2017 di Tostatura Rubens Gardelli, titolare ed unico tostatore dell'azienda, proporrà delle singole origini che estrarrà sia in espresso che in filtro.

UMAMI AREA | www.umamiarea.com

Umami Area nasce nel 2012 con un percorso di attività divulgative e formative volte alla diffusione della cultura del caffè di qualità in Italia. Durante Sigep, Umami Area promuoverà la cultura del buon caffè attraverso workshop, sedute di assaggio di caffè in modalità cupping ed estratti con metodi a filtro e pour over. Presenterà al contempo un esempio di produzione sostenibile di caffè di qualità: Umami Area Honduras, finca Rio Colorado.

20 Gennaio

14:00 La sostenibilità sociale per la produzione di caffè specialty: l'esempio di finca Rio Colorado in Honduras.

15:00 I caffè specialty di Rem & Co. e il progetto di sostenibilità di Umami Area Honduras.

16:00 Presentazione del progetto Umami Area Honduras.

21 Gennaio

10:00 I caffè specialty di Rem & Co. e il progetto di sostenibilità di Umami Area Honduras.

11:00 La sostenibilità sociale per la produzione di caffè specialty: l'esempio di finca Rio Colorado in Honduras.

12:00 Presentazione del progetto Umami Area Honduras.

HIS MAJESTY THE COFFEE | www.hismajestythecoffee.com

His Majesty The Coffee è una torrefazione di caffè specialty con sede a Monza, che si è posta l'obiettivo di fornire solo caffè che abbiano una filiera produttiva tracciabile di alta qualità: tutti i caffè prodotti, infatti, vengono selezionati e tostati in modo che sia rispettato ed esaltato il *terroir* e la *cultivar* di ogni lotto venduto. La torrefazione è specializzata nella tostatura di caffè per competizioni WCE (barista, brewers, ecc.).

21 Gennaio

14:30 Presentazione della varietà di caffè Finca Hartmann, coltivato nella regione di Santa Clara a Panama.

COFFEEL | www.coffeel.net

Coffeel è il Laboratorio di Torrefazione del Caffè con sede in Liguria a Ventimiglia (IM). Condivide una vera Experience Sensoriale attraverso un prodotto agroalimentare d'eccellenza: il chicco di caffè. È importante sapere che oltre all'espresso esistono metodi alternativi di tostatura e di consumo e che è possibile apprezzare il caffè anche con metodi di estrazione più dolci, come quelli a filtro.

Con grande attenzione alla selezione tracciata dalla materia prima crea, tosta e propone miscele e singole origini di Caffè.

22 Gennaio

10:00 Tecniche a confronto:

- Preparazione dell'espresso con un caffè singola origine Tanzania Meteorite proveniente dalla regione Mara (1400mt) varietà arabica K7 lavato
- Metodi a filtro (V60 e Aeropress) con un caffè singola origine Rwanda Titus proveniente dalla regione Cyangugu (1800mt) varietà arabica bourbon rouge lavato

LA SOSTA SPECIALTY COFFEE | www.facebook.com/lasostaspecialtycoffee

Nata a settembre del 2016, La Sosta mira a divulgare una nuova cultura del caffè volta a valorizzare questa preziosa materia prima attraverso tostature appositamente studiate, chicchi personalmente scelti e una continua ricerca e innovazione. Specializzata in tostatura e sviluppo di caffè denominati Specialty dalla tracciabilità e caratteristiche aromatiche determinate dal proprio territorio, offre un prodotto che sposa la tradizione italiana e l'innovazione.

22 Gennaio

14:30 Presentazione della varietà di caffè Blend#2 Brasile/El Salvador per espresso ed Ethiopia Naturale per il caffè filtro.

CAMPANA CAFFÈ | www.campanacaffe.it

Il caffè Campana nasce dalla selezione dei migliori chicchi al mondo, compresi gli specialty coffee, provenienti da piccole farmer e raccolti a mano. La qualità è assicurata da un processo di produzione artigianale a metodo discontinuo e a fiamma diretta. La tostatura avviene per singola monorigine, perché ogni caffè richiede tempi di produzione e riposo differenti. Le miscele proposte si distinguono per l'aroma e il gusto intenso, fiorito e fruttato. Campana produce non solo le miscele ma anche i monorigini e i monovarietali, ognuno dei quali racconta la storia di un produttore e la cultura di un popolo.

23 Gennaio

10:00 Presentazione della "miscela della casa" in espresso, composta da 6 monorigini differenti, tutte di origine arabica, dove spiccano note fruttate e un piacevole e avvolgente retrogusto alla liquirizia.

11:00 Presentazione dell'Honduras di Finca Rio Colorado in filtro, un caffè corposo dalle spiccate note di tè nero, miele e liquirizia. La piantagione si trova all'interno del Parco Nazionale della Celaque, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Umami Area gestisce la piantagione praticando un'agricoltura sostenibile e pagando un salario equo ai coltivatori che vi lavorano.

PIERRE CAFÈ | www.pierrecafe.com

Pionieri del caffè di qualità in Puglia, Pierre Cafè è una torrefazione storica che dal 1984 unisce passione per la qualità a innovazione e crescita formativa, promuovendo il "manual drip" e i caffè specialty. Per poter garantire un risultato impeccabile Pierre Cafè ha deciso di Tostare con una GIESEN, grazie alla quale è possibile esprimere al meglio l'approccio che contraddistingue la torrefazione: metodi tradizionali si fondono con le più innovative tecnologie, tra le quali si annovera una soluzione software in grado di consentire la massima precisione.

23 Gennaio

14:30 Presentazione caffè specialty (tra cui spicca il Kenia Lavato) e degustazione di preparazioni in V60 CHEMEX ed ESPRESSO, con focus sulle caratteristiche organolettiche e storia produttiva.

Lo Stand BRITA è lo 069, all'interno del Padiglione D1.

Per approfondimenti sulle soluzioni professionali, così come per equipaggiare le apparecchiature installate in fiera con i filtri BRITA Professional, è sufficiente contattare l'indirizzo professionalitalia@brita.net o rivolgersi al proprio commerciale di riferimento.

Contatti:

Barabino&Partners

Francesca Manco | f.manco@barabino.it | 02.72.02.35.35

Francesca Monteverdi | f.monteverdi@barabino.it | 02.72.02.35.35