

COMUNICATO STAMPA

Da sabato 18 a mercoledì 22 gennaio Caffè Corsini è alla fiera 'Sigep' di Rimini

Caffè Corsini al Sigep, dall'espresso bar all'esperienza del brew coffee

Tra i caffè in degustazione, il Nekisse, caffè africano con cui Francesco Sanapo, responsabile Master bar dell'azienda, è arrivato in finale al Campionato Mondiale di caffè WBC 2013

Uno stand tutto dedicato all'artigianalità, con diverse zone in cui sarà possibile scoprire e assaggiare il caffè a 360°. È la proposta di **Caffè Corsini** che **da sabato 18 a mercoledì 22 gennaio** sarà presente alla fiera **'Sigep' di Rimini (Padiglione A1, stand 090)**. Lo stand sarà diviso tra **l'area espresso bar** e quella del **brew coffee**, per assaggiare veri infusi di caffè, ottenuti con la nuova linea di strumenti dal design innovativo, secondo le tendenze più internazionali di consumo.

Lo stand, da un'idea dell'architetto Marco Baldini, reinterpreta il linguaggio di vari coffee bar che stanno nascendo negli Stati Uniti e in Europa, ispirati ad un'atmosfera vagamente retrò, anni '50. Per costruire lo stand sono stati utilizzati materiali poveri e di riciclo, come la rete di metallo costruita da carpentieri toscani, che incornicerà il marchio; ci saranno mattoncini a vista e sgabelli da bar come nel Dopoguerra. Il risultato vuol essere accogliente e avvolgente come un buon caffè.

Tra le qualità in degustazione al Sigep, ci sarà il **Nekisse**, caffè proveniente dall'Etiopia: prodotto con il metodo naturale nella regione di Sidamo, è un caffè intenso e corposo, con note aromatiche di lamponi, frutti di bosco, pesca e cioccolato. Quest'ultimo è il caffè con cui Francesco Sanapo, campione italiano caffetteria 2013, responsabile Master Bar per l'azienda, si è aggiudicato la finale al WBC – World Barista Championship, il campionato mondiale svoltosi in Australia lo scorso maggio, arrivando per la prima volta tra i sei finalisti.

In degustazione anche il Huehuetenango, proveniente dal Guatemala. Il territorio di Huehuetenango, nella parte nord-ovest del Guatemala, al confine con il Messico, ha un'altitudine che va dagli 850 ai 3700 metri e offre una straordinaria varietà di ecosistemi (dal bosco umido subtropicale alle pinete). Situata ai piedi dei Cuchumatanes, la più alta catena montuosa non vulcanica del Centro America, Huehuetenango è una delle aree più vocate del Paese per la coltivazione del caffè. Esistono diversi cru nella zona di Huehuetenango, ognuno dovuto alle caratteristiche morfologiche e microclimatiche delle vallate nelle quali si situano le comunità coinvolte nel progetto. Le caratteristiche che accomunano i caffè di quest'area sono un corpo pieno e una buona acidità. La tazza è bilanciata e aromatica, con note floreali, di agrumi e di cioccolato.

La Caffè Corsini, diretta attualmente da Patrick Hoffer, è protagonista di una storia fatta di idee, passioni, fatta di singoli volti e esperienze; nata nel 1950 da una piccola realtà a livello familiare, fondata da Corsino Corsini, in più di 60 anni è arrivata ad esportare i suoi prodotti in oltre 60 paesi al mondo, nei department store più importanti, da Londra a Parigi, a Mosca, oltre a tutte le catene di supermarket in Italia. Ancora oggi, dopo tanti anni e tanti investimenti, Caffè Corsini conserva **una caratterizzazione 'artigiana'**, in stretta sinergia con le persone che vi lavorano.

PER SAPERNE DI PIU' SUL METODO DI ESTRAZIONE DEL BREW BAR:

Il **"Drip brewing"**, o "filter coffee" è un metodo per cui il caffè si ottiene versando direttamente l'acqua sui chicchi di caffè tostati e macinati, contenuti in un filtro. Andando oltre ai confini dell'Italia, il rito stesso del caffè assume una valenza diversa. Nel famoso metodo "drip coffee" con cui si ottiene il caffè filtro, l'estrazione avviene attraverso infusione con acqua calda (tra 92 e 96°) utilizzando una macinatura media, per ottenere una bevanda dalle caratteristiche molto diverse, forse più vicine ad un classico infuso. **Infatti, le differenze principali tra un caffè consumato in tipologia espresso e uno consumato con metodo drip** sono le seguenti: in un espresso le sensazioni aromatiche e gustative sono più concentrate, grazie alle attrezzature per espresso che permettono di estrarre il massimo gusto con l'utilizzo di macchine in grado di generare importanti atmosfere di pressione. Generalizzando, si può dire che in 25 secondi si ottenga un espresso con un'erogazione (un contenuto) in tazza di 25 ml. Il 'drip coffee' è invece inteso come un'esperienza sensoriale e gustativa più vicina all'infuso. Infatti la preparazione del drip coffee si ottiene percolando l'acqua calda, senza nessuna pressione, sul caffè, con un'infusione che può durare dai 3 ai 4 minuti. **Il caffè sarà meno corposo e concentrato dell'espresso ma con una intensità aromatica ricca e interessante. Da precisare che la bevanda che si ottiene con questo metodo sarà anche più ricca in caffeina.**

Per ulteriori informazioni www.caffecorsini.it