

COMUNICATO STAMPA

L'evento, a ingresso libero, si terrà **giovedì 30 e venerdì 31 marzo presso il Teatro della Concordia** (Corso Puccini, Venaria Reale), dalle ore 16 alle ore 20.30

Burundi, Nicaragua, Costa Rica: svelati i caffè di 'lo bevo caffè di qualità'

Per la prima volta a Torino le degustazioni di caffè 'specialty', in abbinamento alla pasticceria artigianale gourmet di "Gocce di Cioccolato"

Le note agrumate di limone del **caffè Bujumbura** proveniente dal **Burundi** di **Sandalj Trading Company**, in cui il retrogusto di croccantino ben si sposa ai biscotti vegani al caffè creati dalla pasticceria artigianale **Gocce di Cioccolato**; il caffè naturale del **Nicaragua Pacamara La Bendicion**, i cui chicchi sono asciugati al sole, con vene di buccia d'arancia caramellata, amarena, noci e cacao, in abbinamento alla torta monachina, realizzata secondo una nuova ricetta al caffè; il **Costa Rica Llano Bonito**, in cui la piacevole e delicata acidità di pesca e arancia rossa si interseca, nel retrogusto, con una punta speziata, ottimale da abbinare alla bavarese al caffè: sono queste le specialità proposte **giovedì 30 e venerdì 31 marzo a Torino al Teatro della Concordia** (Corso Puccini, Venaria Reale) per **"lo bevo caffè di qualità"**, format di degustazione dedicato alla diffusione della cultura del caffè specialty (di particolare pregio gustativo).

Dalle ore 16 alle ore 20.30 sarà possibile essere protagonisti **gratuitamente** di un innovativo **percorso sensoriale**, diretto dai "caffesperti" **Andrej Godina**, dottore di ricerca in scienza tecnologia ed economia nell'industria del caffè e **Andrea Matarangolo**, trainer barista autorizzato Sca (Specialty Coffee Association of Europe). Il nuovo appuntamento abbinerà per la prima volta i caffè alla **pasticceria artigianale gourmet di Gocce di Cioccolato**, nota dal 2002 per l'utilizzo di materie prime di altissima qualità, la ricerca di lavorazioni che appartengono alla tradizione piemontese e lo studio costante per proporre nuove e attuali ricette (la sede della pasticceria è in via Stradella 242). **Il format lo bevo caffè di qualità nasce a Firenze nel 2012**; arriva a Torino alla **sesta edizione**, dopo aver girato l'Italia, da Milano a Roma, da Trieste a Lecce.

I caffè saranno preparati da **baristi esperti**, veri e propri sommelier pronti a dare tutte le informazioni per far vivere ai partecipanti una degustazione a 360°, con nozioni dalla nascita del caffè nei Paesi di origine, fino al prodotto in tazzina. I caffè saranno serviti non solo in modalità **espresso**, ma anche con i **metodi "pour over"**, per avere infusi di caffè, secondo le tendenze internazionali, come V60, Chemex, French Press. Tutti i caffè sono tostati in Italia, e tra essi sarà servito anche un decaffeinato di alta qualità.

L'evento, **a ingresso libero**, è rivolto a tutti, dagli addetti del settore ai semplici curiosi. L'iniziativa promuove e vuole sensibilizzare in modo semplice, divertente e adatta a tutti, il consumo consapevole di caffè, facendo attenzione a qualità, materie prime e rapporti con i paesi produttori.

Dicono gli organizzatori **Maurizio Galiano e Ivano Baiunco**, titolari di Gocce di Cioccolato: "Fin dal principio della nostra attività, siamo sempre stati convinti che fosse fondamentale utilizzare materie prime di qualità eccellente, che ci hanno permesso e ci permettono tuttora di trattare dei prodotti di forte personalità e dai sapori intensi. Ogni nostro prodotto è il risultato di una profonda e maniacale ricerca che va dalla scelta delle materie prime, ai metodi di lavorazione, alla scelta del packaging. Tutto questo sempre nel rispetto della tradizione piemontese. Così facendo abbiamo ottenuto dalla regione Piemonte il riconoscimento di "eccellenza artigiana piemontese" in ben 2 settori (pasticceria/cioccolato). Siamo felicissimi di ospitare questo evento, perché è dal 2009 che tostiamo il nostro caffè e dal 2012 utilizziamo monorigine e specialty, nella piccola micro-torrefazione che abbiamo aperto a pochi km dal negozio. **lo bevo caffè di qualità è per noi l'opportunità di unire i nostri sforzi in un progetto che ci rispecchia in pieno, facendo scoprire caratteristiche aromatiche uniche.** Siamo intenzionati a procedere sempre più in questa direzione, quindi continuate a seguirci, cercheremo di essere il riferimento a Torino del caffè di qualità, per tutti gli appassionati e coffee lovers della città. E non solo: abbiamo appena costituito una società in Honduras insieme ad altri torrefattori e ai soci di Umami Area per comprare una piantagione e coltivare il nostro caffè, rispettando l'ecosistema dei luoghi e le condizioni di manodopera locale".

lo bevo caffè di qualità è ideato da **Andrej Godina e Francesco Sanapo**, in collaborazione con **Umami Area e Sesamo** comunicazione visiva, con il supporto di **Elektra** - macchine da caffè espresso, **PulyCaff** - pulitori certificati per caffetteria, **Sandalj Trading Company** - Italian coffee passion, **Bunn** - macchine per estrazione a filtro, **Brita** - filtri trattamento acqua per il caffè.