

MILANOCAFFÈ: DA MILANO A SIRACUSA UN VIAGGIO NEL MONDO DEL CAFFÈ

In occasione della prima edizione di MilanoCaffè organizzata da Comunicaffè che si terrà dal 01 al 03 ottobre, l'associazione Mangiare Bene e non solo propone due importanti appuntamenti rivolti ai coffee lover, ai consumatori, agli operatori e agli addetti del settore caffetteria e pubblici esercizi.

MilanoCaffè, nasce a Milano per promuovere la cultura del caffè dell'espresso e della caffetteria in genere. Durante la manifestazione, in tutta la città di Milano e hinterland e in molte città in cui ha preso piede l'iniziativa ci sarà una vera e propria festa del mondo del caffè con degustazioni, conferenze, dimostrazioni e varie competizioni.

A Siracusa l'associazione Mangiare Bene e non solo propone nella giornata di lunedì 01 ottobre presso Insolito Cafè in via Mosco 38/40 un evento da non perdere in cui oltre alla presentazione dei corsi di caffetteria e latte art base riservati sia ai coffee lover sia ai docenti tecnico pratici degli istituti alberghieri, saranno effettuate delle dimostrazioni di preparazione di caffè espressi ed estrazioni con metodi diversi di monorigini, speciality coffee con il metodo french press, cold brew, chemex, demo di latte art a cura di Giuseppe Fiorini campione italiano di latte art 2016. Durante la giornata il Prof. Bongiovanni Gaetano tratterà l'argomento della Professionalità del barista, dell'importanza della sanificazione delle attrezzature di caffetteria e dell'importanza dell'acqua nella fase di preparazione di un caffè.

L'altro evento organizzato dall'Associazione culturale Mangiare bene e non solo si terrà a Milano mercoledì 03 ottobre presso l'Istituto Alberghiero Carlo Porta.

In questa occasione il pluricampione di latte art Andrea Antonelli effettuerà la presentazione dei corsi di caffetteria e latte art base riservati ai docenti degli istituti alberghieri di tutta Italia in collaborazione con A.R.F.A. SCUOLA, ente accreditato dal M.I.U.R., con la possibilità di utilizzo della Carta del docente e presenterà alcuni eventi culturali tecnico pratici riservati agli studenti degli istituti alberghieri italiani, fruibili con il Bonus Studenti App 18 o nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro.

Nel corso della giornata Andrea Antonelli effettuerà delle demo di tipologie di estrazioni di caffè con metodi diversi e demo di latte art sottolineando l'importanza della sanificazione delle attrezzature e dell'acqua durante le fasi di preparazione di un espresso.

Per qualsiasi informazione potete contattare l'Associazione Mangiare bene e non solo all'indirizzo e mail: info@mangiarebeneenonsolo.it .