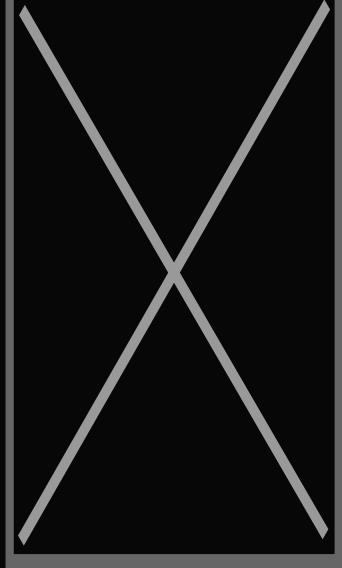


pulyCAFF è sponsor delle Lags Battle Selection

vincitori-tappa-roma-8e636d0b

Si è svolta ad Ardea (Roma) l'ultima tappa italiana delle Lags Battle Selection, con cui si è definita la rosa dei finalisti che si sfideranno a colpi di lattiera a Milano in occasione di Host il 20 e 21 ottobre. pulyCAFF da sempre sostiene in qualità di sponsor le competizioni tra i baristi, consapevole che solo apparecchiature perfettamente pulite permettono ai concorrenti di esprimersi al meglio. E le problematiche legate allo sporco si moltiplicano quando si parla di latte art: per potere eseguire decori sempre più complessi i concorrenti devono ottenere un latte montato a crema perfetto ed elastico. A pulire al meglio la lancia vapore ci pensa pulyMILK, che elimina l'accumulo delle proteine del latte all'interno ed all'esterno della lancia vapore, offrendo le condizioni ideali per emulsioni perfette.

I vincitori che hanno primeggiato tra gli 11 sfidanti divisi nelle varie categorie sono stati Paola Andrea Torrico Garcia per la Green Jug Category, Gianluca Tofani per la Red Jug Category e Fabio Scacciaferro per la Black Jug Category. A questi si uniscono i nove già qualificati: - Green Jug Category: Massimiliano Saldi, Mattia Scialla, Mariella Uscidda; Red Jug Category: Fabio Gesmundo, Diletta Sisti, Maurizio Boi; Black Jug Category: Carmen Clemente, Manuel Verdini, Claudio Bianco.



Il Latte Art Grading è un sistema di qualificazione della capacità tecnica e

creativa della competenza di latte art del barista elaborato dal presidente di Aicaf - Accademia Italiana Maestri del Caffè, Luca Ramoni, e dall'International Ambassador, Luigi Lupi. Il sistema di certificazione si divide in sei livelli e colori corrispondenti a diverse competenze: livello bianco e giallo per il "grading base", livello verde e rosso per il "grading intermediate", livello nero per il "advanced grading" o "black grading", livello gold per il "super grading".

La Lags Battle nasce con l'intento di innalzare il livello della qualità in caffetteria, di stimolare l'attenzione sulla componente anche estetica del cappuccino e innalzare la qualità della latte art: una "mission" che polyCAFF condivide a pieno.