Ancap ad Host, con le creazioni per torrefazione e pasticceria

moka-vienna-08fcc990

Ancap parteciperà ad Host 2021, la fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza che si terrà a Fieramilano dal **22 al 26 ottobre**. Presso il Padiglione 15 - Stand L49, i visitatori potranno scoprire, oltre all'**ampio assortimento di tazze e accessori per il mondo della torrefazione e della pasticceria**, l'Espressina Vienna, una elegante moka in porcellana dura feldspatica, dalle forme sinuose che interpretano in chiave moderna il barocco viennese. Perfetta per pasticcerie che desiderano accogliere i propri clienti con un accessorio elegante o abbellire le proprie vetrine, la Espressina Vienna sarà accompagnata da un'altra novità, la Mug Vienna.



Anch'essa contraddistinta dallo stesso design intramontabile, la **Mug Vienna** è una tazza moderna ideata per contenere ogni tipologia di bevanda, dal tè alle tisane, al caffè americano, fino a golose Mug Cake. E la qualità è Ancap: come tutti i prodotti Ancap, sia l'Espressina Vienna sia la Mug sono Made in Italy e **realizzati in porcellana dura feldspatica**, un materiale lucente e molto robusto, **resistente a urti, graffi e shock termici**. La mancanza di porosità impedisce inoltre il passaggio di oli e residui di bevande, mantenendo la porcellana perfetta e brillante nel tempo.

Oltre a queste due novità prodotto, Ancap proietterà un **video** per presentare le ultime creazioni in porcellana ideate insieme a Blu Rhapsody by Barilla, Italesse per Space4InspirAction, il primo e unico **Corso di Space Design** al mondo riconosciuto e supportato dall'Agenzia Spaziale Europea (ESA), creato e diretto dai professori Annalisa Dominoni e Benedetto Quaquaro nel 2017 al Politecnico di Milano all'interno della Laurea Magistrale Integrated Product Design della Scuola del Design.

Insieme ai brand, gli studenti hanno progettato **nuove esperienze di food&wine all’interno di un hotel spaziale orbitante intorno alla Terra**, immaginando nuovi oggetti per mangiare e bere che trasformino il limite della microgravità in un vantaggio e nuove modalità di fruizione in cui i turisti spaziali possano vivere esperienze uniche e sorprendenti.