Varesina è ad Host 2015

varesina-d8250104

Al Salone Internazionale del Caffè, a Host Milano, Varesina celebra i professionisti della caffetteria con le dimostrazioni dal titolo Show your perfect cup, da sabato 24 a lunedì 26 ottobre 2015. La storica torrefazione di Varese ha invitato presso il proprio stand (pad. 13, stand C36 D35) alcuni baristi e trainer professionisti a dare prova delle loro abilità in diverse discipline. Brevi interventi sulla prima manutenzione dell'attrezzatura, sulla preparazione di espressi e cappuccini perfetti, sull'abile realizzazione delle tecniche di Latte Art e di cocktail a base di caffè. Varesina mette a disposizione dei baristi l'attrezzatura e la sua miscela Silver, 100% Arabica, scelta come Espresso Sponsor per il Campionato Mondiale Latte Art 2015 (World Latte Art Championship) del circuito World Coffee Events SCAE - Speciality Coffee Association of Europe e SCAA - Speciality Coffee Association of America.

VaresinaL'appuntamento di **sabato 24 ottobre**, alle ore 13, è con il pluricampione italiano Andrea Antonelli che, in qualità di trainer ed esperto del pulito con i prodotti pulyCAFF (pulitori certificati per caffetteria) svela le operazioni di prima manutenzione della macchina per espresso e del macinacaffè da svolgere in soli 15 minuti. E, dopo la pulizia, Antonelli mette in scena il proprio talento con espressi e cappuccini impeccabili preparati con il caffè a marchio Varesina. Le "demo" Show your perfect cup riprendono alle 12 di **domenica 25 ottobre** con le bevande particolari di Davide Spinelli, formatore e barista con provate abilità nella creazione di Coffee in Good Spirits, la disciplina SCAE che premia la mixology tra caffè e bevande alcoliche. Per l'occasione Spinelli offre al pubblico cocktail a base di caffè e analcolici accanto ad una preparazione "da campionato".

Infine, **lunedì 26 ottobre** sempre alle ore 12, Varesina ospita allo stand il barista e trainer Andrea Cremone per una sessione di tecniche di decorazione del cappuccino, dal versamento libero del latte (free pour) ad altri metodi, proprio come nelle competizioni.
Tra gli incontri allo stand Varesina si inserisce anche la partecipazione speciale di uno degli migliori baristi internazionali, Markus Badura, attuale Campione Latte Art della Germania con le sue strepitose creazioni sulla superficie cremosa dei cappuccini.

Nell’offerta di Varesina Caffè, Silver è la miscela di elezione per la preparazione di tazze perfette. Presentato allo scorso World of Coffee di Göteborg, il caffè ufficiale del Campionato Mondiale Latte Art 2015 ha supportato gli esperti “della lattiera” provenienti da tutto il mondo, tra i quali ha conquistato il primato l’australiano Caleb Cha. La miscela Silver nasce dall’incontro delle migliori tipologie di caffè Arabica provenienti dai Paesi produttori del Centro e del Sudamerica. La tazzina di espresso ha un corpo pronunciato ed esprime piacevoli sentori di frutta dalla delicata dolcezza. La sua crema si presenta alla perfezione e crea un preciso contrasto di colore nella realizzazione del cappuccino.

A Host 2015 l’azienda porta i frutti della quotidiana ricerca di qualità e cura nella lavorazione del caffè, assieme alla soddisfazione di poter accompagnare i professionisti della caffetteria nel loro personale percorso di crescita. Presso lo stand della torrefazione il pubblico è invitato a degustare l’offerta completa di miscele a marchio Varesina, derivate dalla selezione accurata di 20 diverse singole origini e mescolate con un’attenzione maniacale in base alle ricette di famiglia. Questi prodotti gourmet, serviti ogni giorno sui banconi di bar e caffetterie, nascono nella sede di Varese, dove la proprietà ha saputo integrare un sistema produttivo d’avanguardia all’amore per la materia prima e per la tostatura artigianale dei chicchi.

Varesina Caffè

La prima tazzina di caffè Varesina è stata servita nel 1919, quando la piccola torrefazione svolgeva l’attività nel centro storico della città di Varese. L’obiettivo di servire un caffè sempre eccellente è stato mantenuto e l’impresa è cresciuta negli anni grazie a valori forti e autentici. Abramo Maffina, il padre degli attuali proprietari di Varesina Caffè, Stefano e Paolo Maffina, ha plasmato il suo progetto imprenditoriale con grande umiltà, dedizione, competenza e lungimiranza lasciando in eredità ai propri figli profonde conoscenze sul caffè e, prima di tutto, un grande sogno. Nel 1994 la torrefazione si è trasferita in una sede più ampia, poco distante dalla città e ha migliorato e certificato i propri impianti produttivi, affermandosi come realtà commerciale del settore del caffè e dell’espresso made in Italy. Il caffè verde, già accuratamente selezionato, arriva in sacchi di iuta al magazzino di Varesina Caffè. Qui, dopo un ulteriore processo di pulitura e selezione dei chicchi crudi si procede con il loro stoccaggio in una struttura di silos a 20 scomparti separati, uno per ogni tipologia di caffè monorigine acquistata. Avviene, infine, la fase di miscelazione e di tostatura dei caffè, secondo la ricetta artigianale di un tempo ma con il supporto integrato di tecnologia e impianti all’avanguardia.