Kimbo presente alla manifestazione Le Strade delle Mozzarella

head-2-722a0b95

È l’ultima tendenza nell’ambito dell’alta ristorazione: tutti gli chef vorrebbero “firmare” anche il proprio caffè. Un pasto eccellente, in Italia almeno, non può concludersi senza un buon caffè ed è quindi comprensibile che lo chef dopo aver deliziato i commensali con le sue specialità, voglia offrire loro un caffè esclusivo e inconfondibile, realizzato sul suo proprio gusto. Una sorta di firma in calce a una performance d’autore.

Kimbo è già da tempo vicino al mondo dell’alta ristorazione, ha collaborato con chef nazionali e internazionali da Pietro Parisi a Alessandro Borghese a Jamie Oliver, da Filippo La Mantia a Akinari Makishima e ha quindi colto sul nascere questa nuova tendenza. Il 18 e 19 aprile nella manifestazione Le Strade delle Mozzarella, che nella splendida cornice del Savoy Beach di Paestum richiamerà chef e ristoratori di fama nazionale e internazionale, Kimbo si presenterà con un format assolutamente innovativo: “Kimbo solo per te”.

tazzina-kimboSi tratta appunto di un’esperienza di massima personalizzazione del prodotto, in cui gli chef, supportati dagli esperti miscelatori di Kimbo, potranno “creare” il proprio ed esclusivo blend scegliendo tra diversi caffè monorigine Arabica e Robusta, selezionando anche, sotto la sapiente guida degli esperti KIMBO, il loro preferito grado di tostatura. Il caffè è un’esperienza personale, caratterizzata dal gusto di ciascuno e influenzata dalle aree geografiche in cui lo si produce e lo si consuma.

In una scenografica esposizione delle diverse monorigini, Kimbo renderà gli chef artefici della propria miscela, consentendo loro di scegliere le origini, le proporzioni, le macinature e le diverse tostature. La sapienza del blender a disposizione dell’arte dello chef: il risultato sarà tutto da assaporare.

www.lsdm.it
www.kimbo.it