

# Due siracusani alle finali del campionato italiano di Latte Art, premiati al Coffee Show

Si svolgerà a Rimini, dal 23 al 27 gennaio prossimi la tappa conclusiva dei campionati italiani di Latte Art. Tra i finalisti anche i due siracusani che si sono piazzati primo e secondo nel corso della gara che si è svolta domenica scorsa al centro commerciale "I Papiri", nell'ambito del Coffee Show Latte Art 2015, organizzato per la quinta volta dall'associazione "Mangiare bene e non solo". La manifestazione, ideata da Gaetano Bongiovanni, è dedicata al mondo del caffè e dell'enogastronomia, organizzata dall'associazione Mangiar bene e non solo e patrocinata da Expo Milano 2015, dal Comune di Siracusa, dalla Regione Siciliana e dal Sigep di Rimini. Numerosi gli ospiti che si sono alternati nel corso della kermesse, una immersione lunga tre giorni in cui i protagonisti sono stati i professionisti del settore, baristi, chef, barman, pasticceri, cake designer, espositori e naturalmente i campioni nazionali di Latte Art Andrea Antonelli e Chiara Bergonzi che hanno dato vita ad un evento unico nel suo genere. Sabato 03 ottobre, la manifestazione ha preso il via con l'inaugurazione della Fiera del packaging con esposizione di macchine e accessori per il confezionamento. Nel corso della giornata numerose degustazioni, show cooking, proof of taste, cocktail e gelati a base delle monorigini, specialità ottenute con differenti metodi di estrazione, tutto all'insegna della passione per il caffè di qualità. Domenica i protagonisti sono stati i baristi che si sono cimentati nella tappa di selezione dei Campionati nazionali di latte art patrocinati SCAE (Speciality Coffee Association of Europe). Affiancati dalla campionessa

Chiara Bergonzi i giudici della gara hanno decretato il giovane siracusano Giuseppe Fiorini vincitore della tappa di Siracusa . Giuseppe si è conquistato non solo l'accesso diretto alla finale che si terrà a gennaio al Sigep di Rimini, ma anche il Premio " Cappuccino tutto siciliano" e il premio " Fabbri" per la migliore tecnica. Oltre all'esibizione dei partecipanti alla gara di latte art, durante l'incontro, si è parlato delle regole per ottenere un buon espresso e un buon cappuccino , e alla cui base c'è la pulizia, la sanificazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina del caffè, l'importanza dei sistemi filtranti e dei prodotti per la pulizia dei macchinari. Tra i "fiori all'occhiello" dell'edizione 2015, l'incontro "A TAVOLA CON I GRANDI CHEF" , con la straordinaria partecipazione degli chef pluristellati Raffaele Liuzzi, Silvio Salmoiraghi, Tiziano Rossetti, Gianpaolo Raschi, che hanno elaborato piatti coniugando il protagonista principe della kermesse, il caffè con i prodotti del nostro territorio. Il pubblico ha potuto assistere ad altre competizioni, fra cui il Flair Aretusa Talent contest, il Maitre Alfeo competition , la Dress Coffee Cake competition . Anche quest'anno il Coffee Show Latte art ha sposato l'iniziativa dell'Associazione " Sicilia Turismo per Tutti", grazie alla presenza di un interprete LIS che ha tradotto in lingua dei segni le fasi salienti della competizione e delle varie esibizioni . Il binomio caffè cucina ha caratterizzato anche la giornata di lunedì 05 ottobre. Il "Primo Trofeo Aretusa" concorso enogastronomico per Cuochi Maitre e Sommelier organizzato da Accademia Nazionale Italcuochi "Sezione Sicilia" in collaborazione con Associazione Cuochi Aretusei ha visto la partecipazione di numerosi chef provenienti da tutta Italia che si sono sfidati nella preparazione di piatti con l'utilizzo di caffè e prodotti del nostro territorio, una vera e propria rivelazione per i palati più esigenti e un modo di fare conoscere i prodotti locali anche fuori regione. Partner dell'associazione "Mangiare bene e non solo", tra gli altri, gli istituti alberghieri "Federico II di Svevia" di Siracusa, , " Alfio Moncada " di Lentini, e

l'istituto alberghiero di Palazzolo. Ecco l'elenco dei vincitori delle diverse competizioni .

I Vincitori per il Primo trofeo Aretusa sono:

Pensato caldo presentato freddo Team Campania

Artistico Team Campania

Cucina calda Team Calabria

Trofeo Fabbri Concetto Rubbera

Trofeo Palsticonf shop Giovanni Gambuzza

Trofeo Olivia Salvatore Pace

Primo premio d'ancap team Campania

Secondo premio d'ancap Vincenzo Forte

Terzo premio d'ancap team Calabria

Il vincitore per il Flair Aretusa Talent contest è:

1° Classificato Marco Assenza

Il vincitore per Maitre Alfeo competition:

1° Classificato Sergio Manenti

Il vincitore per la Dress Coffee Cake competition:

1° classificato Flavia Stroscio

Il vincitore per il 1° Concorso torte moderne:

1° classificato Paolo Piccione