

Siracusa. Coffee Show Latte Art, al via la tre giorni dedicata al caffè e all'enogastronomia

Tutto pronto per l'edizione 2015 del Coffee Show Latte Art, manifestazione che giunge quest'anno alla sua quinta edizione. Una "creatura" dell'associazione "Mangiare bene e non solo", che cresce e ottiene, anno dopo anno, ulteriori riconoscimenti. Tra le novità di quest'anno, il prestigioso patrocinio di "Expo Milano". Saranno tre le giornate che impegneranno al centro commerciale "I papiri" gli addetti del settore della caffetteria, ma anche dell'enogastronomia. Per domani, domenica e lunedì sono in programma numerose iniziative, con al centro la tappa siracusana del campionato di "Latte Art", ufficialmente riconosciuta e valida per l'accesso alla finale del Sigep di Rimini. I migliori baristi provenienti da tutta Italia si sfideranno mostrando le proprie abilità nella preparazione di cappuccini belli ma anche buoni e preparati con professionalità e in tempi rapidi. Una giuria tecnica deciderà chi merita di proseguire il proprio percorso, che potrà condurli anche ai mondiali Scaé. La kermesse gode anche del patrocinio della Regione Sicilia, del Comune di Siracusa e dello stesso Sigep Rimini Fiera. Tornano i campioni nazionali di Latte Art Andrea Antonelli e Chiara Bergonzi. Contestualmente al Coffee Show si svolgerà la fiera del packaging, organizzata da Plasticconf con esposizione di macchinari e attrezzatura per il confezionamento e la conservazione. Altra novità di questa edizione, il "Primo Trofeo Aretusa" concorso enogastronomico per Cuochi Maitre e Sommelier organizzato da Accademia Nazionale Italcuochi "Sezione Sicilia" in collaborazione con Associazione Cuochi Aretusei e La Madia Travel Food come media partner, con la

partecipazione di Maurizio Urso e di numerosi cuochi, provenienti da tutta Italia. Si terranno Simposi con Chef stellati con il Tema "Il Caffè in Cucina con i grandi chef" e corsi di informazione sui prodotti del territorio. La Kermesse si avvarrà della presenza degli chef stellati : Raffaele Liuzzi, Paolo Raschi, Silvio Salmoiraghi e Tiziano Rossetti, che nella giornata del 04 ottobre prepareranno e illustreranno un piatto con il caffè e i prodotti del territorio tra cui la melanzana Olivia. Una zona sarà riservata "all'Inverdurata" , un mosaico composto da verdure di stagione e chicchi di caffè. L'immane "Flair Contest" by Probartender School e " Moak People Training", il " Dress and Coffee Cake Competition", la competizione alla lampada fra i migliori maitres organizzata dall'I.M.A.H.R (International Maitres Association Hotel Restaurant) .Slow Food curerà degli eventi di degustazione del caffè . Spazio al concorso, anche quest'anno, di cake design e poi momenti di approfondimento, come il seminario di domenica sul tema "Come promuovere eccellenze alimentari e turismo". L'associazione "Sicilia Turismo per Tutti" garantirà l'accessibilità dei contenuti alle persone sorde tramite la Lis, la lingua dei segni. FM ITALIA è media partner dell'evento.