

Siracusa. Torna il Coffee Show Latte Art, protagonisti il caffè e la ristorazione di qualità

Torna domani (5 ottobre) l'appuntamento con il Coffee Show Latte Art, organizzato dall'associazione enogastronomica "Mangiare bene e non solo", guidata da Gaetano Bongiovanni. L'edizione 2014 dell'evento, studiato per far conoscere le ultime tendenze del mondo del caffè e della ristorazione di qualità, si avvale del patrocinio Sigep, Ente Fiera Rimini, oltre che del Comune di Siracusa e delle associazioni di categoria Confcooperative, Confcommercio, Cna, in collaborazione con Siracusa Turismo e Nivarata. Proprio a Rimini si svolgerà la finale del campionato italiano Latte Art, di cui Coffee Show Latte Art sarà, per il secondo anno consecutivo, tappa. A contendersi il titolo, professionisti che si cimentano nella decorazione dei cappuccini con risultati in alcuni casi sorprendenti. Piccole opere d'arte, realizzate con ingredienti di qualità e secondo un procedimento impeccabile, dalla pulizia della macchina alla somministrazione. Tutti criteri di valutazione per la giuria. I baristi provenienti da tutta Italia dimostreranno le proprie abilità e la propria creatività dinnanzi a esperti che decreteranno il vincitore o la vincitrice, che accederà direttamente alla finale della Fiera Rimini Sigep 2015, valevole per il Campionato Mondiale SCAE. Tornano anche quest'anno Andrea Antonelli e Chiara Bergonzi, pluricampioni di Latte Art, coffee trainer ed esperti di fama mondiale. I due fuoriclasse supporteranno i partecipanti alla sfida e daranno dimostrazione della loro abilità. Nell'arco della giornata non mancheranno esibizioni, esposizioni, degustazioni, incontri dedicati ai cultori del caffè e agli appassionati di enogastronomia, oltre che agli operatori del settore caffetteria e ai pubblici esercizi. Momenti di flambage,

flair bartending, sabrage, cake design, sculture vegetali e preparazione di cocktail faranno il resto.

L'edizione del "Coffee Show Latte Art 2014" sarà arricchita da un'iniziativa unica nel suo genere e proposta per la prima volta in Sicilia: le cakes designer, attraverso una dimostrazione – tradotta anche in Lingua dei Segni mostreranno le tecniche per la preparazione delle torte in pasta di zucchero. Anche le persone sorde potranno accedere ad una prima dimostrazione gratuita sui segreti del cake design e della sugar art. L'evento è organizzato in collaborazione con Bernadette Lo Bianco (esperta di turismo e cultura accessibile, membro ENAT) nell'ambito del progetto "Siracusa per Tutti", in collaborazione con l'Ente Sordi di Siracusa e con la prof.ssa Mariarosa Malesani, al fine di permettere ai partecipanti sordi di assistere ad una lezione con traduzione in LIS, grazie ad un'interprete dell'ENS di Siracusa, in cui apprendere come utilizzare gli attrezzi e i materiali per ottenere decorazioni semplici e via via più complesse.