

COFFEETIMES

EDIZIONE 9 – PRIMAVERA/ESTATE 2016

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



... il mattino inizia
con il gusto di
una tazza di
caffè da filtro.

DALLA STORIA AZIENDALE

Un ospite gradito

In occasione dei 125 anni della torrefazione caffè Schreyögg, nel 2015 si è tenuta una grande festa con tutti i dipendenti. Vi ha partecipato anche un fedele dipendente della prima ora.

Il sig. Josef Gufler è stato uno dei fautori del destino di Schreyögg tra il 1959 e il 1992 in qualità di responsabile commerciale. Tra l'altro, nel 1987 ha anche partecipato al trasloco dai portici di Merano alla zona artigianale. La serata è stata allietata dai suoi racconti che hanno invitato a fare un gradevole salto nel passato. Ha riferito agli ascoltatori molto interessati del boom di crescita dell'azienda negli anni '60, rivelando piccoli aneddoti, come



Il primo sotto a destra nella foto:
Josef Gufler con Peter Schreyögg da bambino nel 1965



Josef Gufler con Peter Schreyögg



Josef Gufler con Stefan Schreyögg

quello, provato da foto tra l'altro, riguardante una gita aziendale nell'inverno del 1965 che portò i dipendenti con la slitta fino all'Alpe di

gioia di essere non solo parte della storia della torrefazione caffè Schreyögg ma anche di potervi partecipare nel suo presente.

Siusi. Già ai tempi dei genitori di Peter Schreyögg, fu premiato per la sua fedeltà e la sua abnegazione, qualità riconosciute ancora una volta con parole di sincera gratitudine da parte della famiglia Schreyögg. Il signor Gufler ha espresso la propria

EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



la bevanda aromatica al caffè è parte integrante nell'ambito della prima colazione di ogni struttura ricettiva, dalla pensione più piccola all'hotel più grande. Da prodotto storicamente noto per il risveglio, il caffè produce effetti stimolanti, dona energia e garantisce un buon esordio nella giornata. Naturalmente, si tratta di gusti personali e di preferenze: espresso, cappuccino, latte macchiato, café crème oppure il tradizionale caffè da filtro, quest'ultimo immancabile in questo settore. La scelta è davvero ampia. Un buffet della prima colazione che si rispetti non deve solo proporre una ricca varietà di prodotti. Infatti, anche i diversi apparecchi da buffet contribuiscono alla perfezione in tazza, quale che sia la lunghezza desiderata, grazie alla loro tecnica molto sofisticata. E qui, la flessibilità tecnologica è di essenziale importanza, anche per-

ché la macchina e il caffè devono poter creare una sinergia perfetta. Ed è proprio su questo tema che sta molto a cuore alla torrefazione caffè Schreyögg che orientiamo questa edizione di *Coffee Times*. Ma tratteremo anche del viaggio in Costa Rica, che ha dato l'occasione alla torrefazione caffè Schreyögg e ai lettori di *Coffee Times* di sostenere l'organizzazione "L'Alto Adige aiuta" nelle sue missioni umanitarie.

Come sempre, auguro a tutti voi buona lettura.

Il vostro Peter Schreyögg

INDICE

Dalla storia aziendale	Pag. 1	Espresso Italiano Championship	Pag. 4
Viaggio in Costa Rica	Pag. 2	Appuntamenti con la formazione	Pag. 4
Consigli per il barista	Pag. 3	Appuntamenti & Manifestazioni	Pag. 4
Ricetta a base di caffè	Pag. 3	Piccola guida del caffè	Pag. 4
Vetrina	Pag. 4		

Costa Rica – Un viaggio per “L’Alto Adige aiuta”

Per i clienti che avevano sempre desiderato saperne di più sulla coltivazione e sulla produzione di caffè, l’iniziativa della torrefazione caffè Schreyögg a sostegno dell’associazione “L’Alto Adige aiuta” si è rivelata l’occasione perfetta. Il viaggio in Costa Rica nel gennaio 2016 ha regalato a tutti gli interessati un contatto diretto con le persone che si occupano di caffè, vivendo così in diretta le fasi più significative della produzione di caffè. Sul posto, i partner di Schreyögg hanno fornito interessanti informazioni sulla coltivazione del caffè. I costi del viaggio sono stati sostenuti dalla torrefazione Schreyögg, mentre i compagni di viaggio hanno devoluto questa somma all’associazione umanitaria altoatesina.

I caffè si distinguono per una buona acidità e un aroma speziato allietato da un gusto rotondo e raffinato, senza essere dominante. La coltivazione di caffè si concentra attualmente solo sul tipo Arabica e vi sono delle varietà di rilievo all’altezza delle aspettative dei torrefattori più esigenti.

Dopo l’atterraggio a San José, la capitale della Costa Rica, l’unica città del Costa Rica assieme a Liberia a disporre di un aeroporto internazionale, e dopo una piccola pausa, il gruppo di viaggiatori si è dedicato alla prima meta in una foresta vergine nel parco nazionale Manuel Antonio di Quepos. La Costa Rica vanta una ricca varietà biologica di flora e fauna, ma anche di paesaggi, il che la rende uno dei 20 Paesi più ricchi al mondo in quanto a biodiversità. Tutto il territorio è costellato di numerosi parchi naturali dai caratteri più variegati. La politica nazionale

pri membri di applicare metodi di coltivazione sostenibili e biologici. Finora, è stato possibile rendere biologici 500 ettari di coltivazione. Durante la visita presso i coltivatori di caffè a 1.750 metri di altitudine, ci si è potuti fare una buona impressione sulla raccolta delle drupe rosse con il metodo cosiddetto “picking”, grazie al quale si garantisce la raccolta esclusiva delle

1998, questa piccola cooperativa di coltivatori fa parte del sistema Fairtrade. Essa è dotata di una macina da zucchero per la lavorazione dello zucchero raccolto, il che ha contribuito all’indipendenza economica dei piccoli coltivatori.

La visita finale ha portato i nostri viaggiatori sulle catene montuose vulcaniche della Cordigliere



L’intento del viaggio alla scoperta del caffè in Costa Rica non era solo mostrare questa terra al piccolo gruppo di viaggiatori, bensì proporre una panoramica sul mondo del caffè. La Costa Rica è il secondo Paese più piccolo dell’America Centrale e confina a nord con il Nicaragua e a sud con Panama. Si tratta anche di uno degli Stati più avanzati dell’America Latina. Dagli anni ‘50 vige una democrazia stabile, a differenza di tanti altri Paesi del continente. Protezione del clima e conservazione della natura e dei boschi sono aspetti molto importanti per la politica ambientale nazionale e di conseguenza molto rispettati. Inoltre, si promuove l’eco-turismo, apprezzato da indigeni e turisti sensibili al tema dell’ambiente.



Per via della sua localizzazione geografica, tra gli 8° e gli 11° di latitudine nord, il Costa Rica si trova nei Tropici con piacevoli condizioni climatiche tra i 15°C e i 28°C, caratterizzate da due diversi tipi di clima, condizionati dalla catena montuosa Talamanca. Così, anche le precipitazioni sono molto varie. Un viaggio in Costa Rica è consigliabile durante la stagione secca, nel periodo da dicembre a marzo-aprile. Il terreno di origine vulcanica è ricco di sostanze nutritive e ben aerato, le migliori condizioni queste per una buona qualità del caffè. Gli esperti del settore convengono che il caffè della Costa Rica sia uno dei migliori al mondo. La qualità costante, promossa da aziende ben organizzate, garantisce a questo Paese buone operazioni di esportazioni.

dell’ambiente si rivela il pilastro più importante su cui poggia l’armonia tra uomo e natura. Così, la visita del parco nazionale Manuel Antonio di Quepos è stata un’esperienza molto suggestiva.

Al ritorno, il gruppo si è diretto verso la capitale San José con la sua atmosfera tipica del Centro America. Il centro si caratterizza per i bar e i ristoranti accoglienti, che hanno coronato la prima giornata in Costa Rica.

Il secondo giorno prevedeva la visita della cooperativa del caffè COOCAFE, che si trova sul versante settentrionale della Costa Rica. Quest’organizzazione si compone di diverse cooperative, il cui obiettivo è di migliorare le condizioni di lavoro e di vita dei piccoli coltivatori di caffè. Già dal 1989, i membri delle organizzazioni legate al commercio equo e solidale collaborano in tutta Europa, mentre dal 1995 l’associazione delle cooperative è certificata Fairtrade.

COOCAFE ha creato due fondazioni sovvenzionate economicamente da parte di Fairtrade, ma non solo. Infatti, per i responsabili è anche molto importante permettere ai pro-



drupe mature, mentre si permette che i frutti non ancora pronti maturino secondo i loro tempi.

Si tratta di una delle procedure di raccolta più costose e pregiate. Dopo il “picking”, le drupe appena raccolte sono sottoposte a una successiva selezione manuale, prima di procedere alle successive fasi di lavorazione. In questo modo, si cernono i frutti che non hanno raggiunto il grado ideale di maturazione. Il vantaggio indiscutibile di questo metodo dispendioso è l’alta qualità grazie a una raccolta omogenea. In occasione di questa visita presso le distese di piante di caffè, agli ospiti è stato presentato



un impianto di lavorazione del caffè con l’esposizione di tutti i dettagli della lavorazione.



In Costa Rica tuttavia non si coltiva solo il caffè: oltre a banane, ananas, papaya, meloni e noci di Macadamia, ci si dedica anche alla coltivazione della canna da zucchero. I 9.000 membri della grande cooperativa COOPE-

AGRI impiega ben 1.000 contadini per la coltivazione della canna da zucchero, anche se la maggior parte di essi coltiva ancora il caffè. Dal



ra. Qui sorge una moltitudine di vulcani ancora attivi ma quiescenti. Tra i più visitati, spicca il Volcàn Poàs a 2.704 metri. Purtroppo, non è stato possibile compiere la visita del cratere a causa di una fitta nebbia. Il 26 gennaio, il gruppo di viaggiatori ha toccato nuovamente il suolo europeo. Tutti sono tornati arricchiti di tante belle esperienze e con una chiara impressione di ciò che sta veramente dietro al chicco di caffè tostato della torrefazione caffè Schreyögg. ■

ESPRESSO ITALIANO CERTIFICATO

Locale abilitato con il simbolo di qualità “Espresso Italiano”

Dal 1998 l’Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) veglia sulla qualità dell’espresso autentico grazie a una certificazione che si basa su un esame sensoriale. L’INEI è stato fondato con l’obiettivo di tutelare l’espresso originale. Oggi conta 37 membri distinguendosi sempre più tra le organizzazioni più importanti attive nel mercato del caffè. Le attività gastronomiche che rispondono ai requisiti di certificazione possono esibire il simbolo di qualità Espresso Italiano Certificato. L’avventore ha così la garanzia di poter contare su un espresso perfetto nei bar e nelle caffetterie contrassegnate dal simbolo INEI: non solo il barista ha concluso con successo il corso di formazione Espresso Italiano Specialist, infatti anche la miscela di caffè, la macchina da espresso e il macinino sono certificati INEI.



IL NUOVO LOCALE ABILITATO:

Bar Platz Cafe, piazza Gries 4, 39100 Bolzano

Macchine per la prima colazione e loro peculiarità



Le esigenze sempre più elevate degli ospiti riguardano anche le macchine da caffè. Una prima colazione di successo prevede una ricca scelta di varietà di caffè. Per ottenere la qualità desiderata, le macchine da caffè e le persone che se ne servono devono essere in grado di soddisfare le aspettative.

Caffè da filtro fresco di preparazione, espresso, cappuccino, caffè decaffeinato: per una torrefazione caffè è importante coprire l'intera gamma di prodotti. Per questo, si dà particolare attenzione alla tostatura, alla miscela e al grado di macinatura del caffè. Nonostante lo sviluppo di specialità di caffè sempre nuove, il caffè da filtro è senza dubbio di tendenza in tutto il mondo.

Preparazione sul momento. Soprattutto nel momento della prima colazione, agli ospiti sta a cuore che il caffè da filtro sia preparato sul momento e che sia loro servito ben caldo e con un aroma eccellente. Di fronte a un'ampia scelta di specialità di caffè, il cliente sceglie spesso e più volentieri la propria bevanda preferita premendo semplicemente un pulsante. In linea di massima, si consiglia di soddisfare le esigenze personali degli ospiti, proponendo loro sia il servizio sia la possibilità di servirsi in autonomia.

La tecnica. Nel momento della scelta della macchina da caffè più opportuna, gli aspetti essenziali sono rappresentati dal volume necessario e dall'offerta di bevande, dall'innovazione tecnologica e dalla semplicità di utilizzo della macchina, dal tempo di produzione e dalla qualità costan-

te delle bevande al caffè. La gamma di prodotti spazia dalle macchine da caffè manuali a quelle semi-automatiche e superautomatiche, passando per le macchine con gruppi erogatori. Grazie alla programmazione delle quantità, alle differenti temperature d'infusione e alle lance del vapore completamente automatiche, oggi la preparazione delle diverse bevande al caffè è più semplice che mai. Sia che si tratti di servizio al tavolo oppure di servizio in autonomia, la pulizia quotidiana dell'apparecchio è di enorme importanza.

Macchine da caffè per la prima colazione.

Apparecchi a filtraggio rapido (foto 1-2). La preparazione professionale e rapida del caffè da filtro si rende possibile ovunque via sia un allacciamento alla corrente elettrica, con o senza quello idrico. Elevato comfort, design moderno e manutenzione semplice sono i vantaggi principali di questo apparecchio. Le piastre per mantenere caldo il caffè garantiscono una temperatura costante e ottimale del caffè. Ideale per preparare spesso piccole quantità di caffè da filtro.

Macchina da caffè per buffet (foto 3-5). L'apparecchio ideale per bar e buffet. I vantaggi: flessibilità, utilizzo semplice e individuale. Per mantenere la temperatura corretta per un tempo prolungato, essa dispone di un dispositivo dotato di condotta di pompaggio.

Macchina superautomatica (foto 6). Premendo un pulsante, si possono preparare in modo rapido, semplice e completamente automatico diverse varianti di caffè. È l'ospite stesso che decide. I vantaggi: tec-

Filtro di carta a imbuto, tondo e piatto

Valore del grado di macinatura 1 e 4:

1 = per filtro di carta a imbuto fino a 3 litri
4 = per filtro di carta piatto e per microfiltro

In assortimento!

Caffè da filtro in stick – Destinato alla gastronomia

70 g per 12 tazze = 1,7 litri

80 g per 16 tazze = 2,2 litri

nologia d'avanguardia e design moderno. **Filtro tondo (filtro piatto).** Impiegato prevalentemente nel settore gastronomico e alberghiero, è ideale per la preparazione rapida e semplice di grandi quantità di caffè di alta qualità in contenitori pratici e trasportabili. In questo modo, si può servire un caffè sempre fresco in qualsiasi momento e ovunque. ■

PAROLA ALL'ESPERIENZA

Peter Schreyögg

Domanda: Il caffè da filtro si beve solo al mattino?

Esso è sicuramente ideale come caffè da prima colazione ma si addice anche come bevanda da consumare nel corso di tutta la giornata. La tostatura tradizionale lenta impiegata dalla torrefazione caffè Schreyögg anche per il caffè da filtro garantisce equilibrio, una buona tollerabilità e digeribilità anche in tazza grande.

Stefan Schreyögg

Domanda: Quanto è importante l'ambito della prima colazione?

La torrefazione caffè Schreyögg dà particolare valore a questo aspetto, in quanto le bevande calde, quindi anche il caffè, forniscono liquidi al corpo e producono effetti positivi per la salute. Proponiamo per questo aspetto una scelta bilanciata di caffè per la prima colazione in modo da venire incontro a qualsiasi macchina e alla sua tecnologia sensibile, ma anche ai vari gusti.

Il caffè da filtro è una bevanda filtrata, ovvero una forma di preparazione del caffè.

La polvere di caffè viene infusa con acqua (poco prima dell'ebollizione) e filtrata con un filtro speciale. In sostanza, il caffè da filtro deriva da un'unica infusione. Il grado di macinatura, ovvero la granulosità della polvere per caffè da filtro, dipende dal tipo di filtro. La temperatura dovrebbe localizzarsi tra 92°C e 96°C, mentre l'infusione dovrebbe durare tra i 4 e i 6 minuti. La qualità del caffè da filtro si riduce con il tempo di riposo al caldo, in quanto il grado di acidità aumenta sensibilmente e gli aromi si disperdono. Una tazza di caffè da filtro da 150 ml contiene circa 80 mg di caffeina; ciò dipende anche dalla varietà di caffè impiegata.

LA RICETTA A BASE DI CAFFÈ DI ARTURO SPICOCCHI

Controfiletto d'agnello con caffè, capperi e cipolle

A d Avelengo, non lontano da Merano, nel cuore di un bosco e in una cornice di prati e montagne, a inizio dicembre è stato inaugurato il Private Retreat Hotel San Luis. Un luogo unico, dal fascino senza tempo, con lo stile di un villaggio alpino lussuoso, che poggia sull'autenticità e l'atmosfera intima e che si concentra sull'essenziale: avvolgere i propri ospiti di preziosa quiete. Per la famiglia Meister, che vanta una tradizione alberghiera pluriennale e che

con questo progetto straordinario ha realizzato una visione di lunga data, è stato implicito avvalersi di un cuoco stellato destinato a questo rifugio speciale. Qui, gli ingredienti di produzione propria devono essere elaborati nella loro naturalità e mantenere la loro essenzialità. Il risultato? Cucina contadina arricchita di aromi mediterranei. La promessa mantenuta di creazioni irresistibili. ■

Ingredienti per 2 persone

400 g di carré d'agnello scalzato
1 cipolla rossa
2 cipolle bianche
1 costa di sedano
2 carote
2 bicchieri di Porto rosso
2 bicchieri di Porto bianco
10 chicchi di caffè
50 g di capperi desalati e fritti
100 g cipolline borettane
100 g di aceto di vino rosso
100 g d'acqua
100 g di zucchero per le cipolle in agrodolce
30 g di zucchero per le cipolline al vino
Rosmarino, aglio, sale

Il sugo d'agnello

- Disossare il carré d'agnello ricavando il lombetto
- Fare un fondo di verdure con sedano, carote e 1 cipolla
- Rosolare le verdure in olio di semi e aggiungere le ossa dell'agnello precedentemente cotte in forno
- Bagnare il Porto e far evaporare
- Aggiungere acqua, coprire e lasciare cuocere per 1 ora, dopodiché filtrare
- Far ridurre ancora e correggere di sale
- Legare leggermente con maizena
- Una volta che il sugo è tiepido, mettere in infusione i chicchi di caffè

La cipolla in agrodolce

- Tagliare a spicchi la cipolla rossa
- Fare una soluzione di aceto, acqua e zucchero
- Portare a ebollizione
- Togliere dal fuoco e incorporare la cipolla
- Lasciare raffreddare

La purea di cipolla bianca

- Tagliare finemente la cipolla
- Cuocere a fuoco lento con burro
- Aggiungere acqua e stracuocere
- Frullare il tutto

Le cipolline al vino

- Rosolare le cipolline in un po' d'olio
- Spolverare con zucchero e sale
- Fare caramellare e bagnare con Porto bianco
- Aggiungere acqua
- Portare a cottura e ridurre l'acqua
- Rendere lucide le cipolline con una nocina di burro

L'agnello

- Intiepidire dell'olio di semi in una padella, con rosmarino e aglio
- Togliere gli aromi e alzare la temperatura
- Salare la carne e farla rosolare bene da tutti i lati
- Finire la cottura in forma a 170°C per circa 10 minuti (aumentare il tempo se si preferisce una cottura maggiore)



La famiglia Meister

Nel nostro Meisters Hotel Irma, un'oasi di villeggiatura nel cuore di Merano, ci affidiamo da molti anni alla qualità del caffè e al servizio della torrefazione caffè Schreyögg. È stato quindi naturale per noi proseguire questa buona collaborazione anche nel nuovo San Luis Private Retreat Hotel & Lodges, che vizia gli ospiti più esigenti.

Arturo Spicocchi

San Luis Private Retreat Hotel & Lodges

I-39010 Avelengo presso Merano

Telefono 0039 0473 279570

www.sanluis-hotel.com

Espresso Italiano Championship

Anche per questa volta è fatta: la finale 2015 del campionato promosso dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI) si è svolta il 25 ottobre a Milano nell'ambito di Expo 2015 e della fiera Host.

Tra i partecipanti, anche Jens Herrbruck, il vincitore della preselezione tenutasi a Castelbello/Alto Adige, che ha partecipato in qualità di rappresentante della torrefazione caffè Schreyögg. In tutto, hanno partecipato 19 baristi da tutto il mondo qualificatisi in precedenza presso 14 organizzazioni, tra cui diverse torrefazioni. Come l'anno precedente, i baristi

hanno dato prova della loro competenza preparando quattro espressi e quattro cappuccini, che sono poi stati valutati sotto il profilo sensoriale (ottico e del gusto) da giudici e degustatori qualificati di caffè. Il tutto in 11 minuti. La valutazione della giuria è avvenuta come sempre secondo le rigide direttive dell'INEI.

Il greco Giannis Magkanas è stato decretato vincitore dell'edizione 2015, al quale la direzione della torrefazione caffè Schreyögg esprime le proprie congratulazioni. Jens Herrbruck si è distinto nei primi tre classificati con l'eccellente miscela di caffè espresso "Caffè Espresso Aurora". Una prova grandiosa. ■



Espresso Championship 2016

Naturalmente, anche nel 2016 avrà luogo la preselezione per l'Espresso Italiano Championship, in occasione della quale i baristi di tutto il mondo mostreranno la loro abilità nella preparazione del caffè. In Alto Adige, la preselezione sarà organizzata nuovamente dalla torrefazione caffè Schreyögg e l'appuntamento è per il 6 giugno nel centro formazione dell'azienda. I baristi prepareranno quattro espressi e quattro cappuccini che saranno valutati da due giudici e da quattro degustatori qualificati, basandosi come sempre sui rigidi criteri dell'INEI. Sarà anche valutata la dimestichezza con macinino e macchina da caffè. Il vincitore parteciperà nell'autunno 2016 alla finale che probabilmente si terrà in occasione della fiera specializzata TriestEspresso e rappresenterà la torrefazione caffè Schreyögg. Volete partecipare? Scriveteci all'indirizzo info@s-caffe.com oppure chiamateci al numero +39 0473 967700. La partecipazione è limitata a 15 iscritti.

VETRINA/SHOP

NOVITÀ NELL'ASSORTIMENTO! La seconda miscela di caffè della torrefazione caffè Schreyögg da commercio equo e solidale presentata in occasione delle fiere autunnali: Caffè Crema Poeta, proveniente da coltivazioni sostenibili certificate.

SHOP ONLINE
Visitate il nostro sito
www.s-caffe.com/shop



Caffè Crema Poeta

Un espresso equilibrato e delicato, proveniente al 100% da commercio equo e coltivato esclusivamente da produttori che hanno aderito a Fairtrade. Una selezione raffinata, al 90% di grani di Arabica delle migliori coltivazioni dell'America Centrale, crea un aroma impareggiabile dall'acidità fine e lieve. Vigoroso nel gusto, spicca per una cremosità particolarmente vellutata.

Da noi raccomandato per espresso, cappuccino, caffè latte e latte macchiato. Adatto per macchine da caffè tradizionali e macchine super-automatiche

APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

SEMINARI ESCLUSIVI LATTEART

Il seminario si rivolge a chi desidera imparare e affinare la tecnica di decorazione della schiuma di latte.

ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso dedicato a chi è alle prime armi ma anche ai baristi esperti. Si compone di due moduli, un corso base e un corso di specializzazione, entrambi organizzati con la collaborazione dell'INEI.

Informatevi sui prossimi appuntamenti consultando il nostro sito www.s-caffe.com oppure contattateci direttamente.



Redazione: Schreyögg srl
Foto: Diana Schreyögg
Concetto, realizzazione e grafica:
brandnamic.com
Stampa: Hauger, Merano

f CI TROVATE ANCHE SU FACEBOOK

Credits:

Torrefazione caffè Schreyögg srl
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
info@s-caffe.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti:

Schreyögg srl – Peter Schreyögg
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)

PAROLA AI LETTORI

Gentili lettori di *Coffee Times*, inviateci le vostre domande sul tema del caffè all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com. Sarà un piacere rispondervi e inserirvi nella nostra rubrica "Parola ai lettori".

Venite a trovarci sul nostro sito
www.s-caffe.com

La vostra
Diana Schreyögg



Diana Schreyögg

PICCOLA GUIDA DEL CAFFÈ IV

I classici italiani

Esistono diverse varianti di caffè! La scelta è davvero ampia e lascia spazio alla fantasia. I classici si arricchiscono soprattutto in estate di bevande fresche a base di caffè particolarmente apprezzate.



1

CAFFÈ SHAKERATO

Bevanda fredda con ghiaccio e un espresso doppio. Si versano il caffè e i cubetti di ghiaccio nello shaker, si agita per qualche secondo e si aggiunge eventualmente dell'amaretto oppure della grappa.



2

CAFFÈ CORRETTO

Espresso con una percentuale di alcool, solitamente servito con una dose di grappa o liquore a piacere.



3

BICERIN

Bevanda calda storica – 1/3 espresso, 1/3 cioccolato liquido, 1/3 panna, eventualmente un po' di zucchero. Il Bicerin è una bevanda calda analcolica tipica della tradizione torinese. Il termine è piemontese e significa bicchierino.

DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni

09.04. – 12.04.2016

Tipworld Brunico

Fiera della gastronomia, del settore alberghiero, dell'edilizia e dell'arredamento.
P.zza Municipio Brunico/Alto Adige

18.04.2016

Corpus Culinario – GenussGipfel 2016

Novità, squisitezze, sfizioserie: tutte le raffinatezze che il settore ha da offrire.

Wandelhalle a Bad Kissingen/Germania

(Biglietti d'ingresso gratuiti: richiedeteli via e-mail all'indirizzo info@s-caffe.com)

06.06.2016

Preselezione

Espresso Italiano Championship

Anche quest'anno, la torrefazione caffè Schreyögg organizza la preselezione per l'Espresso Italiano Championship.

Centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg, Parcines/Alto Adige

RICONOSCIMENTI & CERTIFICAZIONI ATTUALI

