



Diemme sbarca a TriestEspresso tra assaggi di specialty, limited edition e dibattiti

È una storia di 300 anni quella di Trieste nel comparto del caffè e alla fiera biennale, tra i professionisti e i principali brand del settore, l'azienda padovana presenterà degustazioni sia di miscele classiche sia di nuovi prodotti.



TriestEspresso 2018 si svolge dal 25 al 27 ottobre a Trieste.

La nona edizione di [TriestEspresso Expo](#) si svolgerà dal 25 al 27 ottobre nei suggestivi **magazzini del Porto Vecchio di Trieste**, antico scalo portuale della città, e nella **Centrale Idrodinamica**, icona di archeologia industriale.

L'evento dedicato alla **filiera dell'espresso** ha una cadenza biennale ed è organizzato dalla **Camera di Commercio Venezia Giulia** in collaborazione con l'**Associazione Caffè Trieste**. I due scenari scelti sono evocativi della splendida città impregnata di Mitteleuropea, crogiuolo di diverse etnie e luogo d'incontro di intellettuali, uomini d'affari, politici, artisti e scrittori triestini e internazionali.

Personaggi celebri come Saba, Svevo e Joyce, tra l'Ottocento e il Novecento, celebravano l'antico rito della bevanda a base dell'aromatico chicco negli splendidi caffè storici; basti pensare al [Caffè degli Specchi](#), incastonato nella splendida Piazza Unità d'Italia, [Caffè Tommaseo](#) a ridosso del mare o l'[Antico Caffè San Marco](#) in via Cesare Battisti dove ancora oggi si può compiere un meraviglioso salto indietro nel tempo sorseggiando un "Nero" o un "Capo in B" accompagnato da una fetta di torta Sacher.

Solo a Trieste, città dal fascino irresistibile e talvolta di difficile interpretazione, in cui nulla inizia e finisce realmente nell'eterno dialogo tra cielo e mare, poteva celebrarsi il più colto dei rituali quotidiani che accompagna le nostre giornate e si sublima nei profumi e negli aromi cangianti di una [tazzina di caffè](#).

TriestEspresso Expo celebrerà i tanti volti del caffè e ospiterà le deliziose novità presentate dai circa 200 espositori del comparto caffeicolo dal momento che, sin da quando la storica bevanda iniziò a diffondersi nella "Vecchia Europa", approdò anche ai moli di Trieste nei sacchi di juta intrisi dell'odore della salsedine nelle giornate di bora.

Diemme Caffè presente a TriestEspresso 2018 con tante novità

Sarà un'edizione ricchissima quella di TriestEspresso 2018 per la torrefazione [Diemme Industria Caffè Torrefatti](#). Dal 25 al 27 ottobre l'azienda padovana, in procinto di sbarcare sulla scena triestina con il nuovo format di caffetterie **Caffè Diemme Italian Attitude**, parteciperà all'importante evento fieristico, ormai punto di riferimento internazionale per l'intero settore, con un programma di approfondimento sulle linee evolutive del gusto e della professionalità nel comparto caffè.

Sposando appieno la filosofia di TriestEspresso, che offre un'occasione unica per confrontarsi con gli operatori della filiera e incontrare professionisti e coffee-lover provenienti da tutto il mondo, Diemme accoglierà i visitatori con un planning di assaggi messo a punto dal proprio team interno di tostatori, in collaborazione con il Campione Italiano Baristi SCA **Davide Cavaglieri**.

Le degustazioni riguarderanno sia i prodotti tradizionali, sia le nuove proposte: accanto alle miscele classiche a marchio Caffè Diemme, verranno serviti gli eccellenti blend e single origin della linea **Gli Speciali – Diemme**, caffè di alto profilo provenienti da micro-lotti selezionati. Gli Speciali verranno preparati con diversi metodi di estrazione (dall'espresso ai metodi filtrati, V60, syphon, chemex) in grado di esaltarne le caratteristiche e per consentire a ciascuno di sperimentare i diversi risultati in tazza.

Durante l'evento verrà lanciata anche la nuova creazione limited edition **Jingle Blend**, la miscela 100% Arabica, armonica e corposa in tazza, con note sensoriali di lampone, uvetta e sul finale un piacevole retrogusto di cioccolato al latte e caramello. Si tratta di un prodotto che Diemme dedica al periodo invernale, nato in laboratorio dall'unione sapiente di due caffè naturali: l'Etiopia Asefa Dukamo e il Brasile Alta Mogiana, origini selezionate per il loro sorprendente profilo organolettico.

Novità con la Diemme Academy

La partecipazione al clima di condivisione e networking della fiera sarà inoltre preludio al nuovo passo che l'azienda compirà entro fine anno, inaugurando **Diemme Academy**, un centro esperienziale e di formazione a tutto tondo per i professionisti del bar, della ristorazione e dell'ospitalità.

L'Academy, che si avvale dell'esperienza maturata da Diemme nel campo dei caffè tostati e nella gestione dei pubblici esercizi dal 1927 ad oggi, aprirà accogliendo un evento di grande risonanza

per gli operatori del mondo caffè: la tappa finale delle selezioni per i Campionati Italiani 2019 organizzati da SCA (Specialty Coffee Association), prevista per i giorni 14, 15 e 16 dicembre 2018.

Gli appuntamenti da non mancare organizzati da Diemme a TriesteEspresso

Intanto, a Triestespresso, Diemme aprirà un **dibattito culturale sulle trasformazioni in atto nel settore del caffè**, dal punto di vista dell' esercente e del consumatore. Lo farà con due appuntamenti a carattere divulgativo e grazie alla collaborazione con professionisti di spicco nel panorama internazionale del caffè e dell' enogastronomia.



Da sinistra Gianni Pistrini e Stefano Cosma, relatori dei seminari.

Questo il programma degli eventi:

- **Venerdì 26 ore 11:00:** *“Il caffè a tavola. Nuove frontiere gastronomiche”* con **Gianni Pistrini**, degustatore, tecnico del caffè, scrittore e giornalista, attualmente presidente dell'Associazione Museo del Caffè di Trieste. Si parlerà di come l'approccio al caffè stia evolvendo nel mondo della gastronomia e ristorazione.
- **Sabato 27 ore 11:00:** *“Sapèri del vino, Sapori di caffè”* con **Stefano Cosma**, degustatore professionista, scrittore di settore e storico del vino. Il focus sarà sulle analogie e differenze tra il mondo del vino e del caffè: la rivoluzione che sta riportando l'attenzione sui diversi tipi di caffè e modi di gustarli, sulla qualità della bevanda a partire dai metodi di coltivazione fino alla tazzina servita, può essere paragonata alla rivoluzione che ha reso POP la cultura del vino? Qual è allo stato attuale la percezione e il livello di conoscenza nel consumatore, quali i trend di mercato?

Data di creazione

24/10/2018

Autore

amanda-arena