



TRIESTESPRESSO: ALLA VANIGLIA, ALLA RICOTTA, NUTELLA E PISTACCHIO E AL PEPERONCINO E CIOCCOLATO FONDENTE, ECCO LE PROPOSTE CHE HANNO VINTO IL CONCORSO "DAI SAPORE AL TUO CAFFÈ" DELLA FIPE

I vincitori ex aequo - Lino Alberini di Parma, Stefano Massimino di Milano e Fabrizio Goffredo di Roma - oggi sono stati premiati dal presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia Antonio Paoletti e dal consigliere delegato Fipe Rodolfo Citterio

Premiati oggi i vincitori del concorso "Dai sapore al tuo Caffè", lanciato da Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi e Triestespresso Expo per stimolare la fantasia degli operatori a ricercare novità in linea con le nuove tendenze dei consumatori sempre più affascinati dai sapori esotici del mondo delle spezie. Preparare un caffè speziato è la sfida che hanno raccolto in tanti proponendo anche ricette sofisticate con l'utilizzo di ingredienti rari come il nuovo "Irish coffe" profumato con i boccioli di rosa o il long drink con la cedrata, il lime o la menta abbinati al caffè.

Le valutazioni del maestro di spezie Marco Savona della James 1599 e degli esperti torrefattori di **Mondi Caffè** di Roma hanno portato a scegliere le tre ricette che secondo l'esperienza degli esercenti meglio incontrano i gusti dei consumatori. La scelta è stata difficile ed ha portato a individuare tre primi posti ex aequo.

Si tratta di "Vanilla", nuovo caffè espresso speciale alla vaniglia proposto da **Lino Alberini** di Parma; di "Etna", caffè a base di ricotta, Nutella e pistacchio con cialda di cannolo siciliano ed espresso, ideato da **Stefano Massimino** di Milano; e di un caffè al "Peperoncino e cioccolato fondente" presentato da **Fabrizio Goffredo** di Roma.

I vincitori sono stati premiati oggi, sabato 27 ottobre, nella Centrale Idrodinamica, cuore degli eventi di Triestespresso Expo, dal presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia **Antonio Paoletti** e dal consigliere delegato della Fipe nazionale **Rodolfo Citterio**.

Oltre all'assaggio dei cannoli espressi siciliani **Ammu**, nel corso dell'evento si sono tenute numerose degustazioni e sono state sperimentate altre ricette al caffè, offerto da **Mondi Caffè** e da **Cosmai Caffè**.

