



## TRISTESPRESSO: 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 FIFE

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, da quello della Fife di Trieste Bruno Vesnaver e dal consigliere delegato Fife Rodolfo Citterio

Premiati oggi i vincitori del concorso "Dai sapore al tuo Caffè", lanciato da Fife - Federazione italiana pubblici esercizi e Triestespresso 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 Mondì 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, da quello della Fife di Trieste Bruno Vesnaver e dal consigliere delegato Fife 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 Mondì Caffè e da Caffè Cosmai.

Ufficio Stampa Fife

