

# Aroma internazionale



*Si è tenuta a Milano il World of Coffee, manifestazione che tra incontri, gare, assaggi ha riportato l'attenzione sul valore del caffè*

di MARGHERITA TREVES  
foto di @coffeeshots.it

**Prima volta per Milano a ospitare** il World of Coffee e seconda volta consecutiva per l'Italia a vincere il Campionato mondiale di Latte Art. È successo a fine giugno al Milano Convention Center, dove si è svolta l'importante manifestazione organizzata da Sca (Specialty Coffee Association). Il capoluogo lombardo ha sostituito in corsa Varsavia, il cui centro congressi era impegnato come sito di accoglienza di profughi ucraini in fuga dalla guerra, e ha realizzato una tre giorni capace di attirare operatori del settore da molti Paesi del mondo. Finalmente dopo tre anni dall'ultima edizione a Berlino i visitatori si sono incontrati di persona.

**Oltre 11mila visitatori** tra produttori, assaggiatori, importatori arrivati da 137 nazioni hanno affollato il MiCo, promuovendo nuove sinergie attorno alla bevanda consumata ovunque. Il programma della kermesse, alla quale hanno preso parte più di 350 aziende, ha previsto numerosi eventi, come degustazioni, workshop, premi e cinque campionati mondiali: Latte Art, Coffee in Good Spirits, Cup Tasters, Cezve/Ibrik e Roasting.



**L'Italia è stata rappresentata**, per ciascuna categoria, da Carmen Clemente, Andrea Villa, Fabio Dotti, Niki Di Landa e Davide Cobelli. A conquistare il gradino più alto del podio per il campionato di Latte Art è stata Carmen Clemente che ha bissato il titolo conquistato nel 2019 da Manuela Fensore. Allenata proprio dalla campionessa in carica, Carmen Clemente ha disegnato con estrema nitidezza e abilità le diverse figure in tazza superando l'agguerrita concorrenza asiatica. Gli altri campionati sono stati vinti da Agnieszka Rojewska (Coffee in Good Spirits), Heongwan Moon (Cup Tasters), Michaela Ruazol-Recera (Cezve/Ibrik), Felix Teiretzbacher (Roasting).

*la prossima edizione sarà ad Atene  
dal 22 al 24 giugno 2023*



**La Tavola rotonda** di Sca Italy è stata molto sentita dal pubblico in quanto focalizzata su un tema di attualità, ossia il rapporto qualità-prezzo della tazzina nel nostro Paese e la necessità di modificare la percezione del valore dei chicchi ancora poco conosciuti. «L'incontro - sostiene Alessandra Di Dio, Marketing & Communication Coordinator SCA Italy - è il nostro modo per stendere le basi di una discussione costruttiva. Nel 2022 siamo abituati a porci domande, a capire le differenze tra un prodotto e l'altro, a giustificare anche prezzi diversi per qualità diverse; perché questo non accade con il caffè che è uno dei prodotti più rappresentativi dell'Italia? SCA Italy promuove la cultura del caffè per rispondere proprio a domande come questa».

## **INGREDIENTE DA SCOPRIRE**

*La creatività di cuochi e pasticciere e l'innovazione dei procedimenti si sono incontrate nell'evento Chef & Coffee Lab. Ideato da HostMilano e l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, ha portato alla ribalta il caffè come un insolito, ma armonico ingrediente di ricette accattivanti. In particolare, Alessandro Del Trotti, titolare della pasticceria Dolce Vita di Asti, ha spiegato come con le nuove tecnologie si possano ottenere diverse consistenze nello stesso dolce presentando il suo Armonia di Caffè; la cremosità della namelaka al caffè e della crema catalana alla vaniglia ha incontrato gelée al caffè e cacao, crumble al cacao e cialdine al caramello.*

