

CAFFÈ COSTADORO

COSTADORO A GOURMET 2016 PORTA LA SUA NUOVA MAGNIFICA ABITUDINE

*Costadoro presenta una mappa dell'eccellenza del caffè a Torino,
per imparare a riconoscere il meglio e concederselo.*

Torino, 13 novembre 2016 - **Costadoro S.p.A.**, storica casa produttrice di caffè tostato per il settore dei pubblici esercizi, sarà presente con un ampio stand a **Gourmet Expoforum**, la manifestazione dedicata al mondo Ho.Re.Ca. e Food & Beverage, in programma a Torino dal **13 al 15 novembre presso Lingotto Fiere**.

L'evento, realizzato da **GL events Italia**, leader mondiale nel settore degli eventi - tra i tanti il Sirha di Lione - in collaborazione con **Gambero Rosso**, uno dei più importanti brand in ambito Food&Beverage a livello nazionale e internazionale, costituisce un appuntamento settoriale imperdibile, dove vengono raccontate al pubblico le nuove tendenze.

In questo contesto il **responsabile qualità e formazione** della **Costadoro S.p.A. Fabio Verona** sarà coinvolto in prima persona come relatore in un incontro il 13/11 h. 16,30-17.30 in Sala Degustazione B sul tema "**Caffè. Conoscerlo, saperlo scegliere**". Un ovvio rimando al nuovo claim di Costadoro, "*Magnifica abitudine*", che strizza l'occhio alla migliore tazzina che ci si possa concedere e che si sappia scegliere tra tante.

Da oltre 15 anni, infatti, **Costadoro S.p.A.** si impegna attivamente nella formazione di baristi qualificati e specializzati. Un percorso di crescita professionale promosso da Costadoro che si è concretizzato nella realizzazione della **Turin City Coffee Map***, una mappa **dedicata agli Specialty Coffee**: 17 indirizzi tra i bar-clienti Costadoro che hanno deciso di aderire a un virtuoso progetto per il solo piacere del consumatore finale, che oltre al tradizionale espresso potrà gustare anche degli Speciality Coffee estratti sia in espresso che con metodi filtro.

L'intento di questa operazione è quello di raccontare un vero e proprio culto del gusto e di comunicare in modo innovativo al consumatore finale una qualità che oggi passa sempre di più per la professionalità del barista.

Inoltre Costadoro **organizzerà e sponsorizzerà diverse competizioni Scae** (Speciality Coffee Association of Europe), un'ottima occasione per i baristi per incontrare campioni di caffetteria e imparare guardandoli gareggiare. Lo stand Costadoro dunque diventerà a tutti gli effetti il punto di riferimento dedicato al caffè per la sua naturale e quotidiana vocazione a servire il miglior espresso della città.

**Special thanks:* GL events Italia per il supporto logistico e la comunicazione; BWT azienda tra le principali a livello mondiale nel trattamento dell'acqua per il settore professionale; Pulycaff per i sistemi di pulizia delle attrezzature del barista; Desa per le consulenze e la formazione sul latte; DM Italia per il supporto sulla scelta delle attrezzature per il brewing; Ilsa per le attrezzature professionali per la latte art; We Bar per la comunicazione multimediale.

CAFFÈ COSTADORO

A proposito di Costadoro:

Costadoro, produce caffè tostato per il settore dei pubblici esercizi e rappresenta oggi una delle più fiorenti realtà industriali del nord Italia. Con oltre 150 milioni di tazzine servite all'anno ha una connotazione mondiale di primo piano essendo presente in oltre 30 Paesi (circa il 42% della quantità di caffè tostato all'anno è destinato a mercati esteri). Grazie all'attenzione e alla cura impiegata nella produzione del caffè l'azienda - la cui storia inizia nel 1890 a Torino - si è guadagnata un ruolo di primordine sul mercato internazionale e oggi il marchio Costadoro è un punto di riferimento fondamentale nella diffusione della cultura del caffè espresso italiano nel mondo. L'innovativo processo di lavorazione del caffè eseguito da Costadoro avviene nel pieno rispetto di una tradizione secolare che ha nell'approvvigionamento, nella tostatura e nella selezione i principali motivi di distinzione, coniugandoli all'impiego di tecnologie avanzate e alla costante ricerca in campo scientifico.