In tazza o nel piatto, in concorso le idee al caffè

📅

Un chicco, mille possibilità. Il caffè non è, infatti, solo il “cuore” della bevanda più amata dagli italiani ma può essere ingrediente e “tocco” di molte altre preparazioni.

Per valorizzarne appieno la versatilità Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in collaborazione con Host e Ica (Italian Coffee Association) promuove un concorso dedicato non

solo ai baristi, ma anche ai pasticceri e, soprattutto, ai ristoratori più estrosi del Bel Paese che potranno cimentarsi in originali creazioni per essere premiati in occasione di Host 2017, la fiera internazionale dedicata al settore dell'ospitalità in programma a Milano dal 20 al 24 ottobre.

La presenza della Fipe alla manifestazione è ispirata proprio la volontà di promuovere, attraverso il caffè, la qualità del servizio e delle proposte lungo tutta la filiera. «Con il concorso "Fantasie al caffè" la nostra Federazione – ricorda il presidente Lino Enrico Stoppani – rafforza la propria collaborazione con Ica e lavora per promuovere l'attività di quei gestori e operatori che puntano alla cura del dettaglio ed alla valorizzazione del rapporto con la clientela, con proposte sempre nuove che abbiano come fil rouge l'attenzione alla qualità, dalla selezione degli ingredienti alla preparazione fino ad arrivare alle modalità di servizio. La nostra presenza a Host intende valorizzare i pubblici esercizi come parte fondamentale di una filiera complessa per la quale è stringente un ripensamento dei rapporti a favore di una sempre maggiore attenzione alla clientela e alle sue esigenze di qualità nel prodotto e nel servizio».

Il concorso "Fantasie al caffè", aperto a tutti gli operatori dei pubblici esercizi e agli studenti degli istituti per l'enogastronomia, vuole premiare le idee di coloro che ogni giorno esprimono la loro creatività per sorprendere il cliente con proposte capaci di suscitare curiosità, con nuovi aromi ottenuti dalla combinazione delle spezie con il caffè, utilizzato non solo come bevanda ma anche come ingrediente per creare nuove ricette, dolci o salate, al bar come in cucina.

Il contest si svolgerà on line fino al prossimo 8 ottobre. Le foto delle proposte inviate saranno valutate da una giuria di esperti che esprimeranno il loro giudizio sulla base di tre criteri: originalità della proposta, replicabilità della ricetta, efficacia della didascalia di accompagnamento.

La premiazione avverrà martedì 24 ottobre nello stand di Fipe in Host e al primo classificato sarà riservata la partecipazione gratuita ad un corso di alta formazione.

Qui il regolamento completo e il modulo per l'iscrizione.

Ristorazione collettiva, «oggi chiunque può aprire. Servono regole»

Un disegno legge si sta occupando di mettere ordine nel settore. Dalla Fipe la richiesta di prevedere alcuni requisiti e obblighi e che nelle scuole sia vietato il consumo di pasti portati da casa

---

L'home restaurant si fa largo anche a Bergamo. «Ma servono regole»

All'insegna della socialità, prendono piede le cene in casa organizzate da privati. L'attività è però ancora senza leggi. Le domandano i ristoratori, allarmati dalla crescita delle proposte, e gli stessi "homer", che vogliono operare con trasparenza

Bambini al ristorante, «il divieto è legittimo»

Il punto della Fipe dopo il caso del locale romano. «Possibile per i titolari selezionare la clientela, anche a tutela dei diritti degli altri ospiti»

Spuntini e aperitivi, da oggi anche in macelleria e pescheria

Ok dal Consiglio regionale al consumo immediato nei piccoli negozi della gastronomia di produzione propria. «Un aiuto a categorie in difficoltà» dice il promotore, ma i pubblici esercizi lamentano la concorrenza