



Di la tua con **bargiornale**



Partecipa, vota, inviaci la tua ricetta

Home » Senza categoria » I prodotti del commercio equo e i bartender della Flair Academy protagonisti all'Expo Gate di Milano

I prodotti del commercio equo e i bartender della Flair Academy protagonisti all'Expo Gate di Milano

Giuseppe Stabile · 11 luglio 2016



Ananas, caffè, cacao, tè e molti altri prodotti provenienti da filiere del commercio equo certificato saranno i protagonisti di un evento in programma venerdì 15 luglio all'Expo Gate di Milano, dove a trasformarli in originali bevande e in gustose torte saranno i barman della Flair Academy di Milano e la conduttrice televisiva Tessa Gelisio. Organizzato da Fairtrade Italia e Coop Lombardia, l'incontro, rivolto a operatori del mondo del fuori casa e ai consumatori finali, ha come obiettivo far conoscere il valore aggiunto dei prodotti equo solidali: un'elevata qualità e la garanzia di migliori condizioni di vita per i produttori, piccole organizzazioni di contadini dei Paesi in via di sviluppo.



Madrina dell'evento sarà Tessa Gelisio (oltre che conduttrice televisiva, scrittrice e autrice del blog a basso impatto ambientale Ecocentrica.it), che racconterà le storie che sono dietro queste materie prime, storie di giustizia sociale, emancipazione e sviluppo per le comunità che si occupano della loro coltivazione e raccolta, e che nel suo *show cooking* preparerà due torte dolci utilizzando zucchero, cacao e banane certificati Fairtrade.

Ad affiancarla tre bartender e docenti della Flair Academy, che prepareranno drink e bevande a base di ingredienti della linea Solidal Coop, anch'essi prodotti secondo gli standard internazionali del commercio equo Fairtrade.

Nello specifico, Ravane Conrado, trainer di caffetteria, utilizzerà caffè e cacao per creare cappuccini artistici e originali drink, mentre la barlady Mia Terri (nella foto in apertura), proprietaria dell'Opera 33 di Miano, preparerà cocktail a base di succo d'arancia, succo d'ananas. Infine, il flair bartender Roman Zapata si esibirà nella preparazione di drink con le sue tecniche acrobatiche.

L'ingresso all'evento è gratuito e al termine dello show cooking e delle performance dei barman sarà possibile degustare tutte le creazioni.

Pubblica i tuoi commenti

Il tuo messaggio

Nome

E-mail (non sarà pubblicata)

Il tuo sito

Invia un commento

SEI TU L'EVENTO. PERCHÉ IL SUCCESSO DELLA TUA ATTIVITÀ È NELLE TUE MANI.

SCOPRI DI PIÙ



e-magazine



Facebook

Redazione Bargiornale
17 hours ago

Come creare un cucina efficiente e razionale al bar

Cuocere al bar, le linee guida e qualche buon consiglio | bargiornale

bargiornale.it

Esaminando i dati sui consumi degli italiani emerge da varie fonti come nel momento della pausa pranzo il bar sia sempre più frequentato, a discapito di al

View on Facebook · Share

bargiornale @bargiornale

Hai un #cocktail bar e vuoi aderire alla @OldFWeek 14-22 ottobre? @MariaLocaParis @HugonCyrille bargiornale.it/la-old-fashion...

15:50 · 8 luglio 2016

Segui @Bargiornale 1.706 follower

by bargiornale **WEBAR**
SFOGLIA ONLINE L'ULTIMO NUMERO
MAGAZINE DIGITALE PER BAR, ALBERGHI E RISTORANTI

La Sfida del Mese ...presenta il tuo risotto!

SCOPRI DOVE CI PORTERANNO I TALENTI DELLA MIXOLOGY

I nostri partner



Bargiornale

Contatti
Abbonati a Bargiornale
Iscriviti alla newsletter di Bargiornale

Disclaimer e note legali
Privacy
Informativa estesa sui cookie

I siti New Business Media

Ristoranti
New Business Media

Tecniche Nuove

Tecniche Nuove
I libri Tecniche Nuove



CORSO PER TECNICO DEL SUONO 2016/17
SCADENZA ISCRIZIONI 7 OTTOBRE 2016

