Un assaggio di sostenibilità a TriestEspresso 2016

Eventi | Ott 6, 2016

Fairtrade Italia e Sandalj Trading Company organizzano, nell'ambito della fiera professionale TriestEspresso Expo 2016, una degustazione alla scoperta di due varietà di caffè speciali, frutto di filiere sostenibili dal punto di vista economico, sociale e ambientale.

Venerdì 21 ottobre, all'interno dello spazio espositivo della Sandalj Trading (Hall 27, Stand 02), torrefattori, baristi e coffee specialist potranno prendere parte a due sessioni di cupping per conoscere la qualità di due singole origini arabica provenienti da produttori certificati biologici e FAIRTRADE dell'Honduras e del Messico.

L'iniziativa si svolgerà in due momenti della giornata: alle ore 11 in italiano e alle ore 15 in inglese, per favorire la partecipazione dei professionisti presenti in Fiera. Dopo un'introduzione al sistema internazionale del commercio equo certificato Fairtrade e dei benefici per i piccoli produttori coinvolti nella coltivazione del caffè, a cura di Paolo Pastore direttore di Fairtrade Italia, il team della Sandalj Trading offrirà tutta la sua professionalità e competenza guidando l'assaggio dei lotti Messico SHG Organic/Fairtrade e Honduras SHG Café Harcala Organic/Fairtrade. Nello spazio dell'azienda, Francesca Bieker, trainer SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), condurrà il cupping che permetterà di cogliere al meglio le caratteristiche e le proprietà organolettiche delle due specialità, preparate in Espresso. Il caffè certificato proveniente dal Messico promette aromi dolci di pesche e mandarini, mentre il progetto arabica honduregno conquisterà con la sua amabile acidità e un lieve retrogusto di spezie, mandorle e cacao.

Entrambe le sessioni avranno una durata di circa 40 minuti ciascuna. Oltre alla degustazione, gli operatori interessati potranno approfondire le modalità di approvvigionamento dei caffè certificati proposti e conoscere quali sono i passi necessari per diventare licenziatari del marchio FAIRTRADE. La partecipazione è gratuita previa prenotazione obbligatoria (i posti sono limitati) via e-mail entro il 19 ottobre all'indirizzo di Glenda Spiller di Fairtrade Italia: g.spiller@fairtrade.it

www.fairtrade.it

TAGS: CAFFE | FAIRTRADE | SANDALJ | TRIESTESPRESSO

TWITTER | FACEBOOK | GOOGLE + | PINTEREST | STAMPA

Restiamo in contatto

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alla newsletter di MixerPlanet

Articoli correlati

Prodotti

Selezionati i 5 finalisti del contest Fuori Fuoco Moak

Ott 6, 2016

La giuria di Denis Curti ha selezionato i cinque finalisti della terza edizione del contest fotografico Fuori Fuoco Moak. A concorrere per il podio...

Prodotti

Open, la tazza per la degustazione professionale del caffè

Ott 6, 2016

Come il bicchiere per il vino, anche la tazza per il caffè è di massima importanza per la buona degustazione dell'espresso. Materiale, forma, ergonomia...

Approfondimenti

Caffè, quanto costa un espresso in giro per il mondo?

Ott 6, 2016

Il giro del mondo in una tazzina di caffè. E' quanto ha fatto lo studio condotto dall'O.N.F. - Osservatorio Nazionale Federconsumatori, con l'obiettivo di...

Prodotti

Illy celebra l'International Coffee Day con #THANKS4THECOFFEE

Set 29, 2016

Il caffè rappresenta una delle bevande più amate e consumate a livello mondiale. Basti pensare ai suoi numeri: 152 milioni di sacchi da 60...

Eventi

Entusiasmo e voglia di emergere: la tre-giorni delle Donne del Caffè

Set 29, 2016

Il secondo appuntamento delle Donne del Caffè, Il Barista Connect - Women's Coffee Event 2016, si è svolto a Londra presso Square Mile Coffee....

Approfondimenti

Il caffè nel canale Ho.Re.Ca. in Italia nel 2015

Set 29, 2016

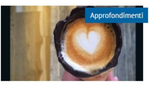
di Giandomenico De Franco, amministratore unico Competitive Data Srl Il mercato - Nel 2015 le vendite di caffè torrefatto nel canale Ho.Re.Ca. hanno fatto registrare...

Prodotti

Amigos Caffè presenta la miscela Mingardi S

Set 27, 2016

La "Trieste del caffè" ha un nuovo aroma: è quello della miscela Il Mingardi S, intitolata al fondatore della Amigos Caffè, Severino Mingardi. E...



Approfondimenti

Il caffè? A Johannesburg ora si beve nel cono

Set 26, 2016

Un cono rivestito di cioccolato al cui interno viene servito caffè bollente o latte macchiato. E' la trovata della caffetteria The Grind Coffee Company....

Mixer 30 anni
Il commentatore sempre più protagonista: come sopravvivere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Search

VIDEO

Mixer30: la ricerca TradeLab presentata da Bruna Boroni

VIDEO: Mixer, 30 anni di ristorazione, pubblico esercizio, mixability

Sfoglia gli ultimi numeri

Speciale Mixer 30 anni

289 – Settembre 201...

Eccellenze

Le news dal settore agroalimentare

I protagonisti

UN CAFFE CON
Rita Forte: al ristorante non parlo mai di lavoro

DALLA PARTE DEL BARMAN
Il barman Fabio Camboni: cocktail e cioccolato, una nuova frontiera

DALLA PARTE DELLO CHEF
Gennaro Esposito: "La mia vita è una corsa"

Brandpost

Sicurezza alimentare: un vantaggio per il settore food e gdo

I video corsi

I segreti del Caffè
I segreti dell'Espresso
I segreti della Latte Art

News FIPE

Pane e cultura

Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store

Poltrone

Sanpellegrino, Maura Sartore nominata supply chain director

WHOSWHO.it
Il database online della Business Community italiana
Cerca con whoswho.it
Cerca per nome, cognome, azienda
SEARCH

La professione

ESPRESSO PERFETTO
Caffè, la riscoperta dell'estrazione a freddo

GLOBAL COFFEE
Caffè: la conoscenza non si svende

IL VINO: LUCA GARDINI
Vinitaly 2016, alla ricerca di un nuovo appeal

ARCHITETTO
Ristoranti: da Expo le tendenze dell'arredamento nell'Europa dell'Est

COMMERCIALISTA
Più vantaggi per tutti: i buoni pasto elettronici

Facebook

Copyright 2016 © Fiera Milano Media S.p.A. Tutti i diritti riservati