

ANCHE IL CAFFÈ' PROTAGONISTA NEL WEEK END DI RIMINIWELLNESS

Parte domani al quartiere riminese Rimini Coffee Festival Art Bar. Nella hall sud expo, incontri, esibizioni e degustazioni.

Domani la foodblogger Chiara Maci e il campione barista Francesco Sanapo proporranno il connubio tra cibo e caffè d'eccellenza da Africa e America Latina. Approfondimento scientifico sulle proprietà nutrizionali del caffè con l'esperto Marino Petracco: "Il caffè tostato contiene oltre alla caffeina quasi duemila altri composti. Studi epidemiologici ne mettono in evidenza i benefici influssi su varie patologie: epatiche, diabetiche, neurodegenerative. Attenua la percezione della fatica negli sportivi". Degustazioni di bevande e aperitivo al caffè preparati dai baristi fuoriclasse Giacomo Vannelli e Francesco Corona

Rimini, 27 maggio 2015 – Insieme a Riminiwellness, da domani a Rimini Fiera anche la carica del caffè con il Rimini Coffee Festival Art Bar. Nella hall centrale (Area Foodwell), le qualità e il piacere del caffè saranno esaltati in diversi momenti grazie all'intervento di personaggi e operatori del settore. Ad inaugurare le iniziative del Rimini Coffee Festival, alle 13,30, un duo d'eccezione formato dalla foodblogger Chiara Maci e dal Campione barista Francesco Sanapo.

La Maci preparerà in diretta un piatto esclusivo abbinando il gusto italiano ai profumi dell'Africa. Sul suo blog chiaramaci.com ha già postato una ricetta super leggera, "Salmone allo yogurt", con tocco finale al caffè. A impreziosire la pietanza saranno i caffè filtro e gli espressi proposti da Francesco Sanapo, partendo da qualità provenienti direttamente da piccole piantagioni, "realità di eccellenza e rare" gestite da cooperative di micro-produttori, come quella composta da famiglie in una località del Kenya e di realtà simili in America Latina. Sono quindi piccole produzioni da diversi paesi di origine: i caffè vengono curati in ogni passaggio, dalla produzione sino al trasporto in particolare sacchi che ne preservano le caratteristiche. Così la degustazione diventa un'esperienza unica, un viaggio nei sapori, nei profumi e nella cultura di terre lontane, ma anche nelle tendenze del consumo che vede sempre più, anche in Italia, alternare all'espresso il caffè filtro, filtrato a mano.

Nel pomeriggio, dalle ore 15,30 attenzione puntata sulle proprietà nutrizionali del caffè. Marino Petracco, docente scientifico dell'Università del Caffè, il Centro di formazione culturale della Illy Caffè di Trieste, terrà una breve conferenza sugli elementi che rendono così popolare la bevanda favorita degli Italiani.

"Pur non essendo una bevanda che apporta calorie (a meno che non venga zuccherata o addizionata di latte), il caffè si è guadagnato un posto importante nella dieta mediterranea – afferma Petracco -, sia per le sue proprietà di blando stimolante che per le sue doti di piacevolezza, il

consumo moderato (alcune tazzine di espresso al giorno) costituisce un valido aiuto alla socializzazione ed è diventato un rito che dal nostro paese stiamo esportando nel mondo intero”.

“La caffeina – continua Petracco – è stata tanto studiata da aver generato un’impressionante messe di articoli scientifici nella letteratura clinica: ne ho contati più di ventimila nella mia esperienza dell’ultimo quarto di secolo. Ma il caffè tostato contiene anche quasi duemila altri composti finora identificati ed analizzati, per cui non è sorprendente che vari studi epidemiologici ne mettano in evidenza i benefici influssi su varie patologie: epatiche, diabetiche, neurodegenerative. Pare che anche gli sportivi ne godano gli effetti, per via di una moderata influenza sulla percezione della fatica: ciò certamente non rende il caffè neanche lontanamente una sostanza dopante, bensì un elemento in più del nostro benessere”.

In contemporanea il campione barista Giacomo Vannelli preparerà e farà degustare una bevanda a base di caffè protagonista ai Campionati Mondiali Baristi WBC.

Dalle ore 17,00 alle ore 18,00, sarà tempo di aperitivo, esclusivamente a base di caffè, creato dall’estro del campione barista Francesco Corona.

PRESS CONTACT

servizi di comunicazione e media relation Rimini Fiera SpA 0541-744.510
press@riminifiera.it responsabile: Elisabetta Vitali; coordinatore ufficio
stampa: Marco Forcellini; addetti stampa: Alessandro Caprio, Nicoletta
Evangelisti Mancini; media consultant: Cesare Trevisani ‘Nuova Comunicazione
Associati 335.7216314 – ctrevisani@nuovacomunicazione.com