

# I MIGLIORI BARISTI SI SFIDANO A SIGEP

Sotto la cupola della hall Sud i campionati italiani animeranno **RIMINI COFFEE EXPO**

Dal 17 al 21 gennaio anche **RHEX RISTORAZIONE** con le imprese del food extradomestico e

**A.B.TECH EXPO** dedicato alla filiera dell'arte bianca.

*Rimini, 10 gennaio 2015* – Rimini Fiera profumerà anche di caffè nel corso di SIGEP 2015 (17-21 gennaio). Saranno concentrati nel grande spazio all'ingresso Sud gli eventi clou di **SIGEP COFFEE EXPO**: i **Campionati Italiani Baristi CIBC, CILA, CICS** insieme alla novità **BREWERS CUP** specialità in cui il vice campione del mondo 2104 è l'italiano Rubens Gardelli.

Sarà proprio la Brewers Cup ad inaugurare gli eventi, **sabato 17 gennaio**, con il campionato **Campionato italiano World Brewers Cup** valido per il WBCC. Sei partecipanti si sfideranno sul metodo di preparazione proprio dei paesi nordici, degli Stati Uniti e paesi asiatici, che si sta diffondendo anche in Italia.

**Domenica 18 e lunedì 19 gennaio** si terrà il **CIBC Campionato Italiano Baristi Caffetteria** valido per il WBC (*World Barista Championship*). Previsti 12 partecipanti e la gara consiste nel preparare, in 15 minuti quattro espressi quattro cappuccini e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso, da servire ad una giuria formata da esperti giudici degustatori.

**Lunedì 19 e martedì 20 gennaio**, toccherà al **CILA Campionato italiano Latte Art**, valido per il WLA (*World Latte Art Championship*). Dieci partecipanti daranno prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. Nel tempo massimo di otto minuti si dovranno preparare due caffè latte identici, due latte macchiati caldi identici e due bevande personalizzate identiche.

**Martedì 20 gennaio** si svolgerà il **CICS Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits**, valido per il WCIQS (*World Coffee in Good Spirits Championship*). Dieci partecipanti durante il turno preliminare avranno cinque minuti per la preparazione e otto minuti di tempo per produrre quattro bevande. I migliori sei concorrenti si sfideranno nel turno finale in cui sono chiamati a produrre quattro bevande: due irish Coffee e due caffè caldi o freddi a base di alcool.

Oltre al **36° SIGEP** anche **RHEX Ristorazione**, fiera dedicata alle tendenze del food extradomestico e la biennale **A.B.TECH EXPO**, esposizione che riunisce tutto il settore bakery, dalla grande qualità della produzione artigianale all'innovativa tecnologie industriale.