

## MANUEL CAFFÈ

Scuola di formazione, attestato di qualità, locali in affiliazione.  
I nuovi ingredienti di uno specialista del caffè.

# All'insegna della qualità



**MANUEL**  
Caffè

“Sapere”: una nuova scuola di formazione per chi vuole apprendere ogni segreto del caffè. È l'iniziativa cui ha dato vita l'inventiva di Manuel Caffè, lo specialista della distribuzione attraverso il Canale dei Bar. Sita nel centro di Conegliano, questa vera e propria *accademia dell'aroma* sarà un prezioso strumento di perfezionamento per baristi e operatori, ma pure per chiunque, anche profano della materia, vorrà saperne di più sull'amata bevanda. Per esempio i criteri di selezione per le migliori miscele, le tipologie di tostatura, le regole per un espresso che sprigioni tutte le sue più ammalianti qualità, o le regole per ottenere un espresso perfetto. E poi ancora ricette, laboratori, tecniche di marketing e distribuzione. La qualità è ciò che aprirà le porte del futuro: ne è convinta la famiglia De Giusti, che proprio da Conegliano è partita, negli anni '50, per diffondere l'aroma del suo Manuel Caffè nel mondo. Per questo lancia ora, nel mondo globale senza più frontiere, la certificazione 'Prestige', un cippo di qualità sulla via del gusto: un selettivo e importante riconoscimento di cui potranno fregiarsi i locali che avranno saputo interpretare al meglio il rito del caffè, che si tradurrà anche in benefici pratici, quali l'accesso a corsi e stage di formazione e una costellazione di strumenti e prodotti esclusivi Manuel Caffè da esporre nel locale. L'intento non è certo quello di creare un'élite. Anzi. È proprio, invece, quello di aprire nel mondo strade sempre nuove per la qualità e creare una sorta di circolo virtuoso, per cui stile chiama stile, bellezza chiama bellezza,



bontà chiama bontà.

E come potremmo a questo punto non parlare dell'ambizioso nuovo nato di casa? DEGUSTO, la miscela 100% Arabica messa a punto nei laboratori dell'azienda perché segnasse un importante traguardo nella ricerca inesauroibile del caffè perfetto. Materie prime di pregio sono state scelte e combinate per fondersi in un corposo mix di suggestioni, che ha incontrato il favore degli esperti degustatori come dei non professionisti. DEGUSTO: il capitano di una squadra di prodotti Manuel che vanno oggi dalle classiche miscele di caffè, ai the, ai diversi tipi di cacao per la cioccolata in tazza, dolce o speziato, alle tisane, alla piccola pasticceria che corona la tazzina.

Decisamente fortunata l'iniziativa dei nuovi locali in affiliazione Manuel Caffè, un format appena concepito e che già ha colonizzato, partendo da Treviso, Budapest, Costanza, Sarajevo. SpazioCaffè: il mood è quello della caffetteria italiana con respiro cosmopolita. Un posto dove staccare la spina e ritrovarsi, stare insieme, magari anche fare shopping, oppure, se si è lì di fretta, prendersi al volo un caffè.

Per info: Manuel Caffè - Via dei Bar 14 - 31020 San Vendemiano (Tv) [www.manuelcaffe.it](http://www.manuelcaffe.it)

**RANCILIO**

*coffeeing the*

Rancilio

## Un'importante inaugurazione

Il 17 giugno è stata inaugurata ufficialmente la nuova sede di Rancilio in Svizzera di Dottikon e il nuovo Polo Tecnologico - Centro di Ricerca e Innovazione Egro LAB. Per un'intera giornata clienti e i fornitori hanno potuto entrare nel mondo Egro e conoscere più da vicino Rancilio con le sue macchine per caffè superautomatiche e tradizionali. È stata una giornata molto importante per scoprire come lavora il Centro di Sviluppo e Ricerca e Innovazione Egro per conoscere e condividere gli obiettivi di business e i traguardi commerciali che Rancilio Group si pone per il lungo e medio periodo. Nel nuovo spazio è stata esposta l'intera gamma di prodotti, con focus e stazioni demo sulle varie versioni di Egro ONE. In esposizione anche l'intera gamma di Classe Rancilio con le ultime nate Classe 9 e Classe 7. Infine, oltre ad un delizioso buffet gli ospiti hanno potuto assaporare l'aroma forte e deciso di un espresso appena fatto e deliziare palato e vista gustando una creazione del menù Performing Espresso preparata al momento da un barista specializzato in Latte Art.

[www.rancilio.com](http://www.rancilio.com)