

Le miscele della microtorrefazione 99 Caffè alla prova delle macchine di un'icona come Faema al Sigep di Rimini

24 Gennaio 2025



RIMINI - Cosa succede se le miscele di una microtorrefazione artigianale si incontrano con le iconiche macchine da caffè di un colosso come Faema? Per i cultori del caffè, ma anche per i meno esperti, l'eccellenza si esalta alla massima potenza.

È quello che accaduto al Sigep di Rimini. Nel penultimo giorno della fiera dedicata alla pasticceria, al mondo del gelato, del cioccolato e del caffè, **Claudio Calvisi**, fondatore di 99 Caffè L'Aquila, la microtorrefazione del capoluogo d'Abruzzo dove fare caffè è una missione che passa sia dalla produzione che dalla diffusione culturale attorno a questa bevanda quotidiana, è stato invitato all'interno dello stand di Faema, l'azienda parte del gruppo

Cimbali che si occupa della produzione di macchine da caffè professionali per bar e pasticcerie.

Calvisi ha portato con sé Abbraccio e Chiara, le due miscele premiate nella terza edizione di *Camaleonte*, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia, nata su iniziativa di **Andrej Godina** e **Mauro Illiano**, guru del mondo del caffè.

“È stato per me un onore ricevere l’invito di un’azienda così importante come Faema”, commenta Claudio Calvisi, “perché è stato il riconoscimento ulteriore del grande lavoro che stiamo facendo sul mondo del caffè, inserendomi tra le produzioni di caffè di eccellenza”.

Per l’occasione Calvisi ha scelto di far assaggiare Abbraccio, miscela premiata in *Camaleonte* nella categoria Espresso Robusta d’Italia monoporzione. Un caffè forte e deciso, caratterizzato da pregiati chicchi di Robusta Top Quality che donano corpo e persistenza. E poi Chiara, la miscela omaggio alla figlioletta di Calvisi, premiata dalla guida nella sezione Espresso Robusta d’Italia tostata leggera. Un caffè corposo e cremoso, ma senza il difetto tipico dei caffè con molto corpo, e cioè il retrogusto amarognolo, che parte da una materia prima di eccellenza, e una tostatura più chiara, cuocendo per meno tempo il caffè.

“Allo stand sono passate davvero tante persone, molte provenienti da fuori Italia, e tutti hanno apprezzato questa combinazione tra due eccellenze Made in Italy, Faema con le sue macchine da caffè famose nel mondo e 99 Caffè L’Aquila”.

LE FOTO





