

BAR CAFFETERIA | CAPPUCCINO LATTE ART | COMUNICATI STAMPA | EVENTI | TORREFATTORI

Milano Latte Art Challenge con Trismoka: 3 giorni, 13 sfidanti, a RhoFiera

L'evento si terrà dal 14 al 16 Ottobre 2023 all'interno della prestigiosa Fiera Host Milano, riconosciuta a livello globale per la dedizione all'industria della ristorazione e dell'accoglienza

2 Ottobre 2023



Il ritorno della Milano Latte Art Challenge (immagine concessa)

Da leggere

illycaffè supporta la 55ª edizione di Barcolana powered by Generali

2 Ottobre 2023

FIORINZATO

MACINE DARK-T®

Sandali

Italian coffee passion since 1946

13-17 OTTOBRE 2023 HALL 22 - B47 C48

GOGLIO

Mono PE

REPA

A Parts Town unpowered Company

Il fornitore numero 1 di ricambi originali del settore!

Keber, da trent'anni macine su misura per ciascun cliente per conseguire ogni volta il miglior risultato in tazza per l'espresso

30 Settembre 2023

TME INNOVATION TALKS the future of coffee

12 ottobre 2023 Fidenza (PR)

40 TME

NUOVA CIPAM

CAFFÈ VERDE CACAO & ZUCCHERI

Brasile, Cup of Excellence: la fazenda São Sebastião l'ha nel mirino con una grotta speciale per la fermentazione e i Fratelli Moscardini vogliono...

30 Settembre 2023

SIAMO L'ACQUA MIGLIORE PER I TUOI CAFFÈ

BWT water's more

Borse in flessione durante la settimana del caffè

ICE

30 Settembre 2023

MILANO - Giunta alla sua quarta edizione, la **Milano Latte Art Challenge** è pronta a riunire i più talentuosi Latte Artists provenienti da tutto il mondo. L'innovativo contest dedicato alla disciplina della Latte Art è promosso da Trismoka, torrefazione bresciana di fama ormai internazionale, che sarà presente al Pad. 14P Stand N23, a Host Milano.

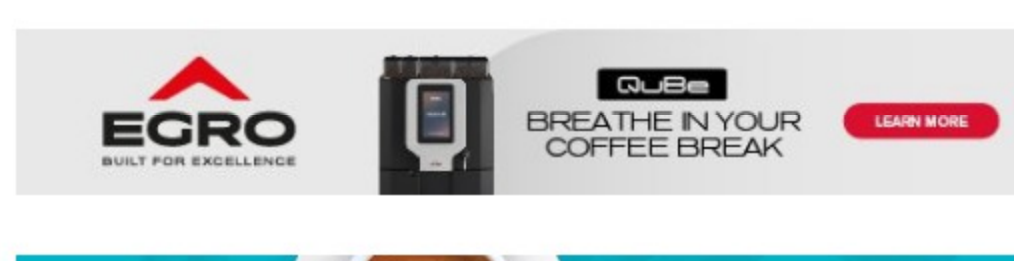
Milano Latte Art Challenge: un contest d'eccellenza internazionale

Il cuore della quarta edizione della Milano Latte Art Challenge è l'incontro delle menti creative dei più eccelsi Latte Artist provenienti da ogni angolo del mondo.



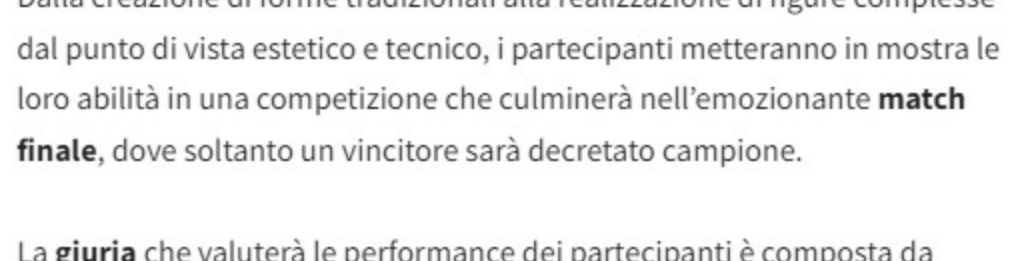
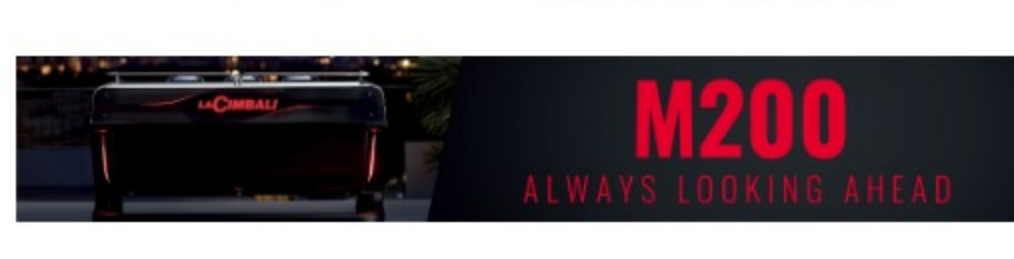
Già riconosciuta come una delle competizioni più ambite nel panorama della Latte Art, questa edizione vedrà sfidarsi **13 concorrenti** provenienti da Paesi come Italia, Francia, Romania, Irlanda, Lituania e Qatar, per citarne solo alcuni.

Questa competizione esclusiva è il risultato della collaborazione tra Trismoka e Host Milano: insieme hanno sviluppato un format unico che unisce l'alta competizione a un'atmosfera fresca.



Tre giorni di intensa competizione. Durante i tre giorni di gara, l'evento prenderà vita con sfide mozzafiato.

I professionisti si contenderanno il titolo attraverso nove diverse discipline di Latte Art, ciascuna caratterizzata da una crescente complessità.



Dalla creazione di forme tradizionali alla realizzazione di figure complesse dal punto di vista estetico e tecnico, i partecipanti metteranno in mostra le loro abilità in una competizione che culminerà nell'emozionante **match finale**, dove soltanto un vincitore sarà decretato campione.

La **giuria** che valuterà le performance dei partecipanti è composta da professionisti di rilievo nel mondo del caffè e della Latte Art.

Tra questi spiccano Chiara Bergonzi, barista, trainer e esperta di Latte Art, Anita Nagy-Bertok, giudice visuale di WLAC, giudice sensoriale di WBC e giudice sensoriale di WBRC per SCA, e Matteo Beluffi, nel 2017 Campione italiano di Latte Art e sesto classificato al Campionato Mondiale.

- I partecipanti:**
- Daniel Gerlach, Germania
 - Tamara Nadolph, Austria
 - Greg Raymond, Svizzera
 - Cristian Oltean, Romania
 - Ieva Suopyte, Lituania
 - Lucas Seng, Irlanda
 - Apostolis Damopoulos, Grecia
 - Neora Shwartz, Francia
 - Louise Lipaen, Qatar
 - Jackie Trananh, Repubblica Ceca
 - Manuela Fensore, Italia
 - Fanny Tuboli, Ungheria
 - Ali Vogel, Austria

Premio, Main Sponsor e Partner di prestigio

Questo evento straordinario - il cui premio sarà proprio una macchina da caffè Invicta, firmata **Rancilio Specialty** - è reso possibile grazie al supporto di Main sponsor di rilievo come appunto RancilioGroup e Clubhouse.

Con il suo design moderno e funzionale, Invicta è la macchina per caffè a caldaia singola affidabile, stabile e facile da usare. **Invicta** è progettata per ottimizzare le prestazioni, acqua e vapore, assicurando tramite l'utilizzo delle migliori tecnologie di estrazione come preinfusione e Steady Brew, un'esperienza di caffè superiore.

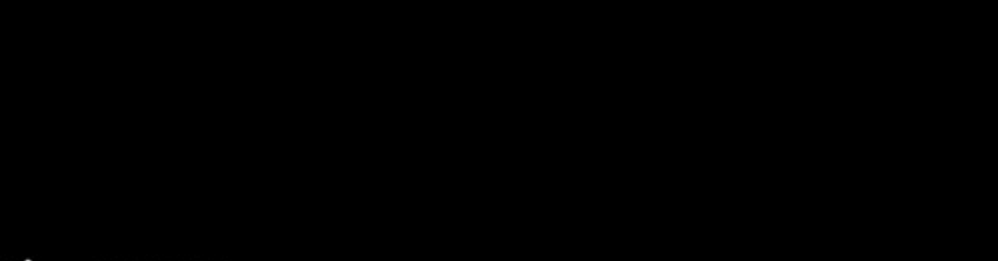
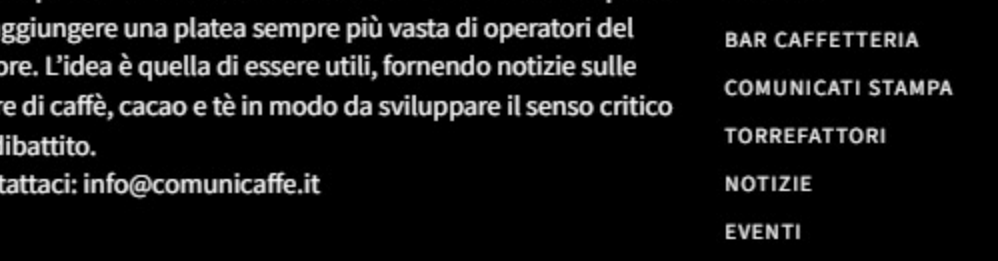
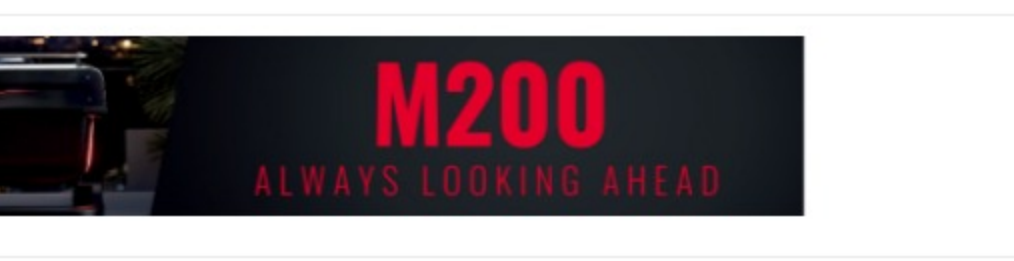
Rancilio, con la sua passione per l'eccellenza e l'arte dell'espresso, contribuirà a unire la maestria dei baristi con la tecnologia avanzata, mentre **Clubhouse**, esperto nella produzione di porcellane per torrefazione, condividerà valori e passione per la Latte Art.

Un ringraziamento caloroso va anche agli altri sponsor che hanno scelto di sostenere la Milano Latte Art Challenge: Brambati, BWT, Fancygents, PulyCaffè, ReCappuccio e Sporta Trading. Grazie al loro supporto prezioso, l'evento si rivelerà un'opportunità unica per i baristi di tutto il mondo di mettere in gioco la loro creatività e dedizione.



Articolo precedente: Il Gruppo Nestlé in Italia investe 6,5 mln nello stabilimento Perugina di S. Sisto

Articolo successivo: Best Coffee all'insegna della sostenibilità a Host Milano



vai VENDOMAT GEOS Dr.coffee

INSIEME PER IL MERCATO ITALIA

NKG Bero Italia

DALLE NOSTRE PIANTAGIONI ALLE VOSTRE MISCELE

IMA COFFEE HUB

The Coffee you want, the Process you need, the Packaging you desire, the Service you wish for. The Coffee Plant you dream of.

Ultime Notizie

Manuel Terzi: "In Italia l'idea del caffè di qualità non riesce a far breccia tra consumatori e produttori, vi spiego il perché"

2 Ottobre 2023

MMI

INNOVAZIONE E DESIGN: SCOPRI I NUOVI MODELLI AD HOST

Pad 24P Stand M23 - N04

LA PAZIALE S50

Enjoy the difference

Hall 24 Stand H33 L34

BRAMBATI S.p.A.

Caffè Verde

visita il nostro sito www.bestcoffee.it

siamo presenti a Host 13 - 17 ottobre 2023

Gruppo Cimbali a Host, il direttore generale Enrico Bracesso: "Presenteremo prodotti sostenibili ma anche i nostri servizi"

2 Ottobre 2023

MAKE YOUR COFFEE ICONIC.

DALLA CORTE

SCOPRI DI PIÙ SU WWW.IMF-SRL.COM

Niki di Landa, mancanza di personale formato: "Se continuiamo così, il barista sarà solo come un addetto al customer service"

2 Ottobre 2023

CARTA FILTRO COMPOSTABILE

puly grind

PERFETTO PER LA PULIZIA DI TUTTI I MACINACAFFÈ

NUOVO FORMATO

Massimo Zanetti Beverage USA e Ultramar Caffè lanciano la packaging line per le capsule espresso in alluminio

2 Ottobre 2023

MUMACADEMY.COM

IMMERGITI NEL MONDO DEL CAFFÈ

Best Coffee all'insegna della sostenibilità a Host Milano

2 Ottobre 2023

demuslab

Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

Il Gruppo Nestlé in Italia investe 6,5 mln nello stabilimento Perugina di S. Sisto

2 Ottobre 2023

L'Editoriale

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito. Contattaci: info@comunicaffè.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETERIA
- COMUNICATI STAMPA
- TORREFATTORI
- NOTIZIE
- EVENTI

Scelti dalla redazione

8184 Manuel Terzi: "In Italia l'idea del caffè di qualità non riesce a far breccia tra consumatori e produttori, vi spiego il perché"

7867

7697

4990

4990

4079

3248

Gruppo Cimbali a Host, il direttore generale Enrico Bracesso: "Presenteremo prodotti sostenibili ma anche i nostri servizi"

2 Ottobre 2023