



- HOME
- NOTIZIE
- EVENTI
- TREND&MERCATI
- INDUSTRIA
- MERCATO
- SALUTE
- TECNOLOGIA E TECNICA
- CACAO
- TÈ INFUSI

ATTREZZATURA COMUNICATI STAMPA FORMAZIONE

pulyCAFF insieme agli istituti per formare i professionisti futuri

Gianfranco Carubelli, Ceo responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF: "A tutti gli insegnanti e i presidi lanciamo un invito: approfittate della nostra disponibilità. Da anni, con i nostri esperti del pulito, organizziamo i "Puly Day", appuntamenti rivolti alle scuole alberghiere, che uniscono una parte teorica a una pratica, che spazia dalla pulizia di macchine e tramoggia a quella dei gruppi e delle lance vapore"

25 Maggio 2022

Share f t w in



Gianfranco Carubelli (foto concessa da pulyCAFF)

Da leggere

Bilancio Fairtrade Italia: caffè a 853 tonnellate +5% sul 2020
25 Maggio 2022

CONTATTACI PER UNA WATER CONSULTING
BWT water + more

Fipe torna sui buoni pasto: "Serve riforma delle gare Consip"
25 Maggio 2022

INF
Occhiobello - Italy

Il fenomeno dello specialty spiegato dal Q grader Gianni Tratzi
25 Maggio 2022

SENSO ESPRESSO
Coffee. Style. Emotions.

Pregel: "Vivo la criticità della mancanza di personale tutti i giorni con oltre 1400 richieste"
24 Maggio 2022

demuslab
Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

Musolino: "La formazione deve adattarsi ai nuovi"

demuslab
Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

Musolino: "La formazione deve adattarsi ai nuovi strumenti tecnologici"
24 Maggio 2022

Caffè verde Moko.

VESCOVATO (Cremona) - Tanti giovani studenti di scuole alberghiere hanno seguito la finale della **Trismoka Challenge 2022** all'interno dell'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella (BS). Sono tornati l'entusiasmo, il piacere di incontrarsi e di fare il tifo per i propri aspiranti campioni: Giulia Cominardi dell'Istituto Serafino Riva di Sarnico (BG), Samuele Broglia e Mauro Aranci (il vincitore) del C.F.P. Galdus di Milano, Fabian Lusha, fondazione Ikaros di Calcio (BS).

La partecipazione di pulyCAFF alla Trismoka Challenge

Sono saliti sul palco per gustare i cappuccini decorati in latte art di alcuni studenti - abilmente guidati da **Daniele Carvalho Ricci**, tre volte vincitore della competizione, e Federico Pinna - numerosi studenti ed anche alcuni insegnanti, di nuovo entusiasti e, in buona parte, giovani.



Mauro Aranci e Paolo Uberti (foto concessa da pulyCAFF)



Come ogni anno pulyCAFF, ha supportato l'evento mettendo a disposizione i propri prodotti per la pulizia della macchina espresso e del macinacaffè, per assicurare le migliori condizioni di gara a ogni concorrente.

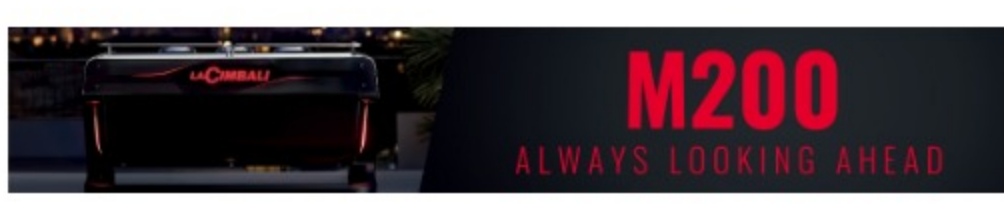
Gianfranco Carubelli, ceo responsabile qualità e sicurezza di pulyCAFF: "Dalle parole di Paolo Uberti, patron di Trismoka, e di numerosi esperti del settore che si sono rivolti alla numerosa platea, è emerso un invito comune a una formazione completa e professionale, approfittando di occasioni come quelle messe a disposizione di Trismoka, ma anche di altri eventi formativi."

Triestexpresso COFFEE INDUSTRY ON SHOW 27-29 OCTOBER 2022 Trieste Convention Center Trieste Old Port Italy

"La nostra Azienda per prima nel mondo ha realizzato un prodotto per la pulizia della macchina espresso ancora oggi apprezzato e utilizzato, e da subito ha compreso l'importanza di formare baristi, tecnici, operatori del settore e, soprattutto, gli studenti, che saranno gli operatori di domani."

I Puly Day

"A tutti gli insegnanti e i presidi lanciamo un invito: approfittate della nostra disponibilità. Da anni, con i nostri esperti del pulito, organizziamo i "Puly Day", appuntamenti rivolti alle scuole alberghiere, che uniscono una parte teorica a una pratica, che spazia dalla pulizia di macchine e tramoggia a quella dei gruppi e delle lance vapore".



Anche **Andrea Antonelli**, formatore e brand ambassador di pulyCAFF, conferma la positiva impressione ricevuta dai ragazzi nel corso della competizione: "Tutti hanno dato il meglio, cercando di vincere l'emozione e mostrando una buona padronanza dei movimenti e dei passaggi corretti per ottenere il meglio nella realizzazione di espressi, cappuccini e bevande personalizzate."

"Alla presentazione del caffè utilizzato, è seguita la descrizione di alcune note organolettiche che si sarebbero colte alla degustazione."

"Sfumature quali note di nocciola o una leggera acidità che un caffè sviluppa in tazza, si possono cogliere solo se si utilizzano un macinacaffè e una macchina espresso pulite (ogni giorno queste ultime, ogni 48-72 ore i primi); in caso contrario, sarà prevalente la nota amara, accompagnata da sentori di rancido, qualora le macchine non vengano pulite da più giorni".

Cosa succede se non si puliscono le macchine per la trasformazione del caffè?

Procediamo con semplicità. Pensiamo ai sentori positivi che una confezione di caffè appena aperto sprigiona: si devono sentire di nuovo nel macinato e poi nell'espresso. Il barista che non pulisce le apparecchiature, in poche ore (24 per la macchina espresso, 48-72 per il macinacaffè) vanifica il lavoro del torrefattore.

Il **grasso che i chicchi** rilasciano sulla tramoggia, sulle macine e sul dosatore, in poco tempo irrandisce e rilascia i suoi sentori negativi al caffè che viene messo nel macinadosatore (proviamo annusare il caffè se appena versato nel filtro: i sentori originari si sono mantenuti o ad essi si è unita una sgradevole nota di rancido?); a questi si aggiungono quelli che vengono trasmessi al liquido nel suo passaggio all'interno della macchina espresso e dei portafiltri: di nuovo rancido ed anche bruciato.

Non pulire significa non rispettare il prodotto, non dare un espresso di qualità al cliente e non rispettare le apparecchiature, che si guastano più rapidamente a causa della mancanza di manutenzione.

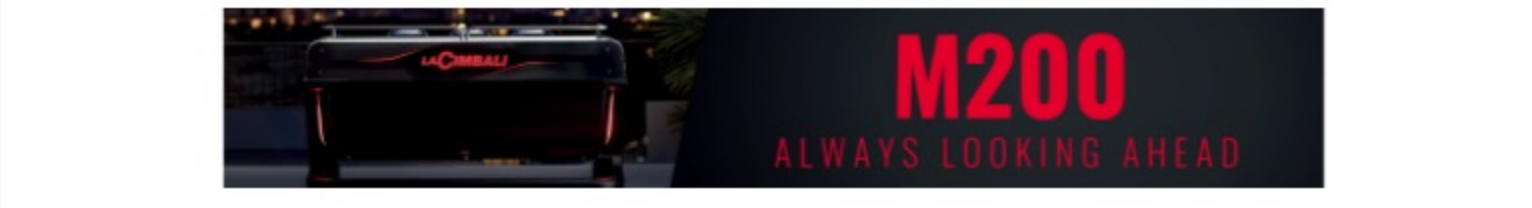
Per partecipare ai Puly Day di pulyCAFF si invitano docenti e dirigenti scolastici a scrivere a info@asachimici.com. Riceveranno un riscontro rapido per programmare una formazione mirata al pulito.

TAGS formazione professionisti pulyCaff

Share f t w in

Articolo precedente Nespresso lancia la collezione di caffè tropicali con Ambrosio

Articolo successivo Comunicaffè: abbonamenti 2022-2023, per leggere ogni giorno tutte le notizie



Tecnologia e tecnica

Acqua

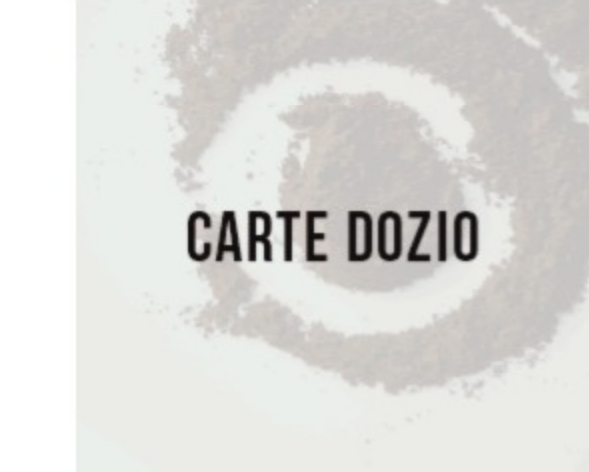


Ultime Notizie

Mauro Aranci, ecco il vincitore della Trismoka Challenge: "Il caffè mi ha cambiato la vita"
25 Maggio 2022



La Marzocco sale in Moto 3 con SIC58 Squadra Corse
25 Maggio 2022



Luckin Coffee ha superato Starbucks e torna in attivo
25 Maggio 2022



Lavazza: rinnovata ancora la partnership con Roland-Garros fino all'anno 2025
25 Maggio 2022

demus dal 1962 con Roland-Garros fino all'anno 2025
25 Maggio 2022

demus dal 1962 l'arte del decaffeinare

Comunicaffè: abbonamenti 2022-2023, per leggere ogni giorno tutte le notizie

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@comunicaffe.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETERIA
- TORREFATTORI
- NOTIZIE
- COMUNICATI STAMPA
- ANALISI DI MERCATO

Scelti dalla redazione

- 7569
- 7238
- 4247
- 4001
- 3733
- 2818

Mauro Aranci, ecco il vincitore della Trismoka Challenge: "Il caffè mi ha cambiato la vita"
25 Maggio 2022

La Marzocco sale in Moto 3 con SIC58 Squadra Corse
25 Maggio 2022