

In evidenza Off Topic Primo Piano

# Giuseppe Musiu e Abdel Aziz Quaissouni vincono le selezioni di Palermo e accedono alle semifinali del Campionato Italiano Latte Art (CILA)

di: Redazione

13 novembre 2016



Palermo, 13 novembre 2016. Giuseppe Musiu di Cagliari e Abdel Aziz Quaissouni di Bergamo, rispettivamente primo e secondo classificato, vincono le selezioni di Palermo e accedono alle *semifinali* del Campionato Italiano Latte Art (CILA) in programma il prossimo gennaio alla fiera Sigep di Rimini.

E' stata una gara tesa ma prettamente "visual" quella di Latte Art, che ha messo a confronto la professionalità e le doti artistiche dei candidati. Due i milk beverage (cappuccini) oggetto di valutazione. Importante la preparazione del caffè così come quella della schiuma di latte, la tela sulla quale esprimere il proprio talento: i cappuccini si sono trasformati in pochi minuti in piccole opere artistiche con affascinanti forme e disegni realizzati a filo di tazza. Tra le tecniche usate, quella del versaggio a mano libera e quella del cosiddetto "Etching", ovvero con l'uso di pennini e strumenti per decorare. I vincitori di Rimini a loro volta avranno accesso al WLAC, World Latte Art Championship, in programma dal 13 al 15 giugno 2017 a Budapest, Ungheria.

La gara, in diretta streaming su Youtube, è stata realizzata in collaborazione con **SCAE Italia** (*Speciality Coffee Association of Europe*); la torrefazione **Histo Caffè/Accademia** di Palermo; e **Sanlorenzo Mercato**. I giudici che hanno assistito l'evento: Chiara Bergonzi, vice campionessa mondiale di Latte Art; Davide Cobelli, SCAE Italia; Sergio Lipari. Histo Caffè; e il giornalista Pasquale Buffa.

Sponsor: macchine da caffè Dalla Corte; BWT Water & more; PulyCaff; Motta Metallurgica.

Il video delle gare: <https://youtu.be/xDo7r89zhAY>

Per informazioni:

Histo Caffè, [www.histocaffe.com](http://www.histocaffe.com)

---

**HISTO CAFFE'** è una moderna e dinamica torrefazione palermitana con alle spalle una storia lunga sessant'anni. Il nome deriva dal transatlantico Histo, la nave su cui negli anni Cinquanta Ciccio Lipari, nonno degli attuali proprietari Francesco e Sergio Lipari, portò dagli Stati Uniti a Palermo i primi sacchi di caffè con cui avrebbe iniziato la sua avventura imprenditoriale aprendo una piccola torrefazione nel centro della città. Oggi, sessant'anni dopo, i due nipoti portano avanti la tradizione di famiglia, fatta di passione per il buon caffè, con la loro Histo Caffè. La ricerca della qualità è la missione dell'azienda, che si approvvigiona dalle migliori produzioni nel mondo. Accanto alla linea tradizionale, Histo ha sviluppato l'etichetta "Terraroma", i cui caffè sono prodotti da piccoli coltivatori sparsi per il mondo, dal Kenya al Nicaragua, che raccolgono i chicchi dai loro appezzamenti di terra e li vendono direttamente nei mercati locali. Obiettivo dell'azienda è quello di diffondere la cultura del caffè di qualità. Per questo, attraverso l'Accademia Histo, organizza anche corsi professionali per formare operatori del settore preparati, che siano in grado di trasmettere passione e conoscenza del prodotto anche ai clienti dei propri locali. Histo Caffè S.r.l.; Tel: 0917856285 – 3404719978; email: francescolipari@histocaffe.com

**SCAE** (*Speciality Coffee Association of Europe*) è un'associazione non-profit costituita da baristi e torrefattori di tutto il mondo che promuove e garantisce l'eccellenza del caffè; è una autorità garante della sua qualità. SCAE promuove e ispira la comunità del caffè attraverso innovazione, ricerca, formazione, comunicazione. Histo Caffè è socio SCAE dal 2014 e adotta il progetto formativo e didattico organizzando corsi finalizzati all'ottenimento del Coffee Diploma System, che rappresenta il massimo riconoscimento nel campo del caffè a livello internazionale.

**SANLORENZO** è un mercato coperto che raccoglie le migliori realtà enogastronomiche di tutta la Sicilia: Nove botteghe con una selezione di circa 2800 prodotti da 250 fornitori scelti in tutto il territorio siciliano, secondo una logica di filiera corta e sostenibilità: una grande corte del gusto dove fare la spesa o mangiare sul posto pietanze cucinate espresse dalle botteghe, secondo ricette della tradizione locale, nei locali di un'antica agrumaria degli anni '40 restaurata accostando la struttura originale con inserti di design moderno e particolare attenzione al riuso.

