



32 SALÓN de **GOURMETS**

7,8,9 & 10 de MAYO 2018



Café de calidad con los mejores baristas en el 32 Salón de Gourmets

El [32 Salón de Gourmets](#) (SG) que se celebra en Madrid (IFEMA), del 7 al 10 de mayo, cuenta con una gran novedad, el [Spain Coffee Festival](#), un espacio monográfico dedicado en exclusiva al arte de la elaboración del café. El objetivo de esta área es reconocer la labor de los baristas y fomentar el consumo de esta bebida ancestral.

La [SCAE \(Speciality Coffee Association España\)](#), una de las delegaciones de la Speciality Coffee Association of Europe, es la organización encargada de gestionar las diferentes competiciones, que comenzarán el 7 de mayo y se prolongarán a lo largo de los días, en los que se elegirán a los representantes de España en los Campeonatos del Mundo organizados por World Coffee Events.

World Barista Championship, busca fomentar la excelencia promoviendo la profesión de barista como enlace fundamental entre el café de calidad y el consumidor final.

World Latte Art Championship, destaca la imaginación del barista premiando su técnica y creatividad a la hora dibujar en la espuma de la leche.

World Brewers Cup, incentiva la preparación manual del café y la excelencia en el servicio.

World Cup Tasters Championship, premia al catador profesional que demuestre velocidad, habilidad y precisión para distinguir los diferentes matices que desprende el café.

Para incrementar su visibilidad y apoyar la especialización de los profesionales del sector algunas marcas patrocinan los mediáticos campeonatos. Entre ellas, el Grupo [Best Water Technology \(BTW\)](#) -Pabellón 8 / 8B48- empresa líder en Europa en la tecnología del agua y servicios ecológicos, presenta unos filtros, respetuosos con el medio ambiente, para la preparación de infusiones y café, que purifican el agua y garantizan la máxima calidad del producto final.

[Dalla Corte Ibérica](#) –pabellón 8 / 8CF3- , asentada en España desde 2006, es un referente en tecnología, diseño e innovación, y sus últimas creaciones que se podrán encontrar en el SG son el Digital Control System (DCS), que controla de forma automática el punto de molienda del café, así como el Milk Control Sistem (MCS), que permite al barista programar la temperatura perfecta para obtener la leche espumada más cremosa.

[Faema E71](#) es la más moderna máquina de café profesional de alta gama. Combina la tradición con las funcionalidades más actuales, para ello cuenta con una palanca manual que permite al barista controlar en todo momento los pasos a seguir en la elaboración del café o, para aquellos que quieran ahorrar tiempo, la modalidad digital, a través de su pantalla táctil de 4,3" que gracias al sistema self learning permite programar la máquina en función de las necesidades. También cuenta con un Smart Boiler, que optimiza el rendimiento del calor y vapor; el Turbosteam que permite montar la leche de forma automática a una temperatura constante; el Milk Precision System para obtener el capuchino perfecto o cualquier otra bebidas a base de leche montada y un módulo refrigerado especial que permite montar la leche fría, utilizando solamente aire, entre otras funcionalidades.

[La Oficina Comercial del Perú](#) también contará con un [espacio](#) en el pabellón 8 (stand 8CF7) donde dará a conocer el mejor café del país, el cual, más del 90%, se cultiva en cafetales que en su mayoría son coffea arábica, un café de alta calidad que en función de las variedades Typica (70%), Caturra (20%) y otras (10%) presenta diferentes perfiles de sabor, aroma y acidez que se podrán apreciar en el 5 Spain Coffee Festival.

Expositores

Ficha técnica

Acreditaciones

Material gráfico

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
de
GOURMETS

Patrocinador principal:



CERVEZA OFICIAL



AGUA OFICIAL

Copatrocinadores:



Specialty
Coffee
Association

