

“Moliendo Cafè...”
il caffè in cucina interpretato da grandi Chef
&
“Cultura, storia e degustazione”
corso di degustazione del caffè di qualità

Roma 15-16 giugno 2005, International Wine Academy of Roma

Comunicato stampa

Bologna, 24 maggio 2005

Torrefazione Caffè Lelli di Bologna presenta la 3° edizione del “Moliendo Cafè”, una cena di degustazione che invita ad un vero e proprio viaggio all’interno del mondo del caffè. Affascinante bevanda esotica quanto sorprendente ingrediente in cucina, il caffè sarà per una sera protagonista assoluto di un menu inedito.

Iniziativa nata nel 2003 da un’idea di Leonardo Lelli, fondatore dell’omonima Torrefazione, con la complicità di **Igles Corelli** – Chef patron della Locanda della Tamerice a Ostellato (Fe) - chiamato al suo fianco come autore ed organizzatore della serata, “Moliendo Cafè” quest’anno varcherà i confini capitolini per debuttare **mercoledì 15 giugno alle ore 21** nella prestigiosa cornice della **International Wine Academy of Roma**.

“Moliendo Cafè” è un’occasione unica per fare **Cultura del Caffè di Qualità**, per scoprire ed apprezzare il lato multiforme del caffè. Versatile e duttile, il caffè infatti si presta non solo ad un consumo diverso a seconda della qualità e del metodo di estrazione, ma anche ad un **utilizzo in cucina come ingrediente inconsueto**. Per questo nasce l’idea di questo viaggio per conoscere i **segreti, la storia e le origini del caffè**, per invitare ad un **consumo non più frettoloso e distratto** abbattendo il luogo comune del caffè come un semplice “fine pasto”.

A firmare il menu sarà nuovamente la professionalità dello Chef Corelli, che interpreterà il tema dell’evento: il caffè in cucina, *liet motiv* del menu. Sull’esperienza dell’edizione 2004 arricchita dalla presenza di Bruno Barbieri - neo laureato Chef “a due stelle Michelin” - che duettò ai fornelli con Corelli, quest’anno la carta della serata sarà realizzata a “sei mani”. Infatti **Andrea Fusco**, Chef del Ristorante Giuda Ballerino e **Antonio Martucci** Executive Chef de Il Palazzetto affiancheranno Iglesias Corelli proponendo alcune originali ricette. Ingrediente principe: “**I Caffè di Leonardo Lelli**”, una selezione dei più pregiati cru della gamma della Torrefazione bolognese che verranno “plasmati” alla scoperta di nuove armonie di sapori, dall’aperitivo al dolce.

Per la prima volta quest’anno, inoltre, “Moliendo Cafè” sarà l’occasione per una degustazione a 360°. Dopo averlo assaggiato come ingrediente in cucina, il caffè sarà oggetto di un **Corso di degustazione giovedì 16 giugno alle ore 14**. Nelle aule allestite all’International Wine Academy, Leonardo Lelli terrà un seminario dal titolo “**Cultura, storia e degustazione” del caffè**. Assaggiatore professionista e socio dello SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), Lelli condurrà i partecipanti lungo un percorso di conoscenza dalla storia alla lavorazione fino ai vari aspetti sensoriali del caffè fornendo gli strumenti all’assaggio del vero Caffè di Qualità.

Prestigiosa dimora storica sita nel cuore di Roma, l’Accademia è un’importante sede d’incontro dedicata alla divulgazione di tutto quanto orbita attorno al mondo del vino e della cucina di qualità. Essere ospitati con questo evento all’interno dell’IWA di Roma è un onore e conferisce a “Moliendo Cafè” un’eco di ampio respiro confermando le possibilità di crescita di questa manifestazione.

Dal 1996, la Torrefazione Caffè Lelli produce e commercializza le proprie miscele di caffè e cru 100% d’origine a marchio “I Caffè di Leonardo Lelli”, dove la passione per l’alta qualità si fonde con la tradizione artigianale italiana rispettata nel processo di tostatura per dare vita ad una linea di prodotti esclusivi e dalla forte personalità. Grazie ad un’accurata selezione delle materie prime provenienti dalle migliori piantagioni di tutto il mondo e da raccolti effettuati esclusivamente a mano e trattati con un processo a umido, “I Caffè di Leonardo Lelli” offrono un percorso di degustazione unico. I migliori ristoranti, le pasticcerie più esclusive, le enoteche e le gastronomie più note fanno parte della rete di distribuzione selezionata.

Appuntamento per:

- **mercoledì 15 giugno ore 21 per “Moliendo Caffè”** il caffè in cucina interpretato da grandi Chef
- **giovedì 16 giugno ore 14 per “Cultura, Storia e Degustazione”** corso di degustazione del caffè di qualità.

Sede della cena e del seminario:

International Wine Academy of Roma, vicolo del bottino 8 Roma.

(www.wineacademyroma.com)

La quota di partecipazione all'evento è di €80,00 a persona e comprende sia la cena sia il corso.

E' gradita la prenotazione.

Per prenotazioni:

International Wine Academy of Roma

Telefono 06 - 6990878

Per informazioni:

Lisa Lelli - Torrefazione Caffè Lelli S.r.l.

Via del Mobiliere, 1 Bologna

Telefono e fax: 051 – 531608

Cell. 348 - 1327253

lisa.elli@caffelelli.com

www.caffelelli.com