



"LATTE ART": IL CAPPUCCINO SI FA BELLO E GLAMOUR. E CONQUISTA IL MONDO

(Milano, 21 gennaio 2013) Oltre 6 milioni di siti internet dedicati, 5 milioni di video caricati su Youtube e decine di fan-page su Facebook: l'arte di decorare il cappuccino conquista il mondo. E rilancia il gusto italiano.



Tutto è cominciato con la classica "rosetta", la foglia di latte montato con cui molti baristi decorano i cappuccini. Ed è poi continuato con cuori e fiori, personaggi dei cartoon ed eroi dei fumetti, motivi astratti e messaggi beneauguranti. E così è nato un universo: quello della Latte Art. Un vero e proprio fenomeno globale, che ha conquistato tutto il mondo, trainato anche dal successo sul web.

Come emerge da una rilevazione condotta da Assolatte, oggi all'arte di decorare i cappuccini sono dedicati oltre 6,2 milioni di siti internet, oltre 5 milioni di video disponibili online e una decina di applicazioni per smartphone. Ma non solo.



Assolatte ha rilevato il gradimento per la latte art, scoprendo che accomuna milioni di persone in tutto il mondo. Infatti di latte art si parla in oltre 1 milione di blog, in centinaia di gruppi di discussione su Google e di gruppi di appassionati su Facebook. Fioriscono anche le competizioni internazionali, veri e propri campionati tra baristi e fuoriclasse della caffetteria all'italiana. **Oggi si sta svolgendo al Sigep di Rimini la semifinale del Campionato Mondiale di Latte Art, valido per il World Latte Art Championship che si terrà in maggio a Melbourne, in Australia.**



Dietro ognuno di questi cappuccini artistici non c'è solo l'abilità di un bravo barista ma, come ricorda Assolatte, anche un buon latte. Solo così infatti si ottiene un cappuccino bello da vedere e delizioso da gustare, nella migliore tradizione italiana. Ma qual è la ricetta per un cappuccino da "10 e lode"? Secondo l'Istituto Nazionale Espresso Italiano, servono 25 ml di espresso e 100 ml di latte intero freddo da montare con il vapore in modo da ottenere molta soffice schiuma.

Per ottenere un cappuccino perfetto con una crema gustosa è infatti indicato il latte fresco pastorizzato, perché la bassa temperatura a cui viene conservato lungo l'intera filiera assicura una migliore emulsione. Un'alternativa "professionale" sono i latti specifici per cappuccini che, avendo un più elevato tenore proteico o di panna, danno un eccellente risultato in tazza.

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta

Assolatte

tel. 02-72021817

Francesco Reggiani

Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel.059-7863894