

FERROL

[Volver](#)

A PIE DE CALLE

«Tendemos a una tecnología más elaborada del café gourmet»

Filippo Cardi Cigoli Responsable comercial de Caffè d'Autore

L.A.N. | 14/1/2010

Filipo Cardi Cigoli (natural de Roma de 38 años), lleva casi desde los treinta metido de lleno en el mundo del café. Tal es así que hoy en día es una de las personas que más saben de ese brebaje en España. Dirige el departamento comercial de la casa Caffè d'Autore desde Barcelona (la distribuidora de



las clásicas cafeteras La Spaziale, que se pueden ver detrás de uns 30.000 barras de bares, cafeterías, restaurantes... de todo el país), y durante la jornada de hoy impartirá un curso en la Casa da Cultura de Neda organizado por la plataforma gallega Diselma Café.

-¿Qué aprenderán hoy los más de cien hosteleros que

asistirán al curso?

-Será algo pragmático. A nosotros nos gusta estudiar el proceso desde la apertura de la bolsa de café hasta que llega a la taza. Y mostraremos todo lo que se tiene que hacer para valorizarlo. Por otro lado, también enseñaremos la técnica para hacer el verdadero capuchino italiano, incluyendo la decoración, ese valor añadido que tanto se aprecia en Italia.

-¿El buen café es cosa de una buena máquina o depende de la mano de quien lo prepara?

-Todo es importante. Es como en la música: la máquina sería el instrumento y el músico quien lo hace.

-Suenan muy sofisticado...

-Es que cada vez tendemos a una tecnología más elaborada del café gourmet. De sacar todas sus características organolépticas.



© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.

Comercializa publicidad local:

Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (España)

Comercializa publicidad nacional:

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña en el Tomo 2438 del Archivo, Sección General, a los folios 91 y siguientes, hoja C-2141. CIF: A-15000649.