



Les 30 et 31 mars, Segafredo Zanetti réinvente l'expérience café au salon Parizza



Fin mars, Segafredo Zanetti s'invite au Parizza, salon de référence de la gastronomie italienne en Europe. Le torréfacteur, qui incarne depuis 1973 l'art de vivre à l'italienne, sera le partenaire du 16^e Championnat de France de la pizza. Sur le stand de la marque, les visiteurs pourront déguster des espressos italiens savoureux et authentiques, préparés à partir de grains soigneusement sélectionnés, ou encore découvrir la San Marco Leva V6, une machine à levier d'exception qui sublime les arômes et rend chaque café unique.

Segafredo Zanetti, partenaire du Championnat de France de la pizza

Pizza acrobatique, « in teglia * », « a due ** » ou encore battant des records de largeur : les 150 meilleurs pizzaiolos de France s'apprêtent à épater les visiteurs lors d'une compétition hors norme qui se déroulera fin mars sur le salon Parizza. Segafredo Zanetti, la marque italienne leader du café en CHR, se devait d'être présente pour soutenir cet événement. Par ailleurs, son ambassadeur, Marco Casolla, chef italien basé à Toulon, comptera parmi les membres du jury. Créateur de la pizza Caffécotto, subtile alliance du café Arabica, de l'aubergine et du prosciutto GrandiBiscotto, cet expert de la discipline puisera dans sa passion pour ce plat iconique, afin de départager les concurrents.



Didier Moreau, directeur CHR de Segafredo Zanetti, souligne : « *Nous nous devons de participer au salon Parizza, rendez-vous incontournable de la restauration italienne, qui rassemble de nombreux professionnels. Autant que les pâtes ou la pizza, l'espresso incarne l'excellence de cette gastronomie riche et généreuse, qui s'accompagne d'un art de vivre cher à Segafredo Zanetti depuis plus de 40 ans.* »

Dégustations de cafés aux arômes riches et subtils

Le torréfacteur italien profitera du salon pour faire découvrir sa gamme de cafés premium aux visiteurs. Sur son stand, les professionnels de la restauration découvriront également sa San Marco Leva V6, la seule machine au monde qui permet à 2 baristas de travailler simultanément et de réaliser ainsi jusqu'à 12 espressos en même temps ! Grâce à son système d'extraction unique et progressif, la San Marco Leva V6 apporte une meilleure qualité et des arômes plus intenses. Elle profite de surcroît d'un design attractif qui reprend l'aspect des matériels d'antan à pistons pour sublimer un peu plus encore l'expérience de dégustation d'un véritable espresso italien.



L'alliance parfaite entre cette machine innovante et les cafés Segafredo Zanetti donne naissance à des espressos au goût unique, tout en mettant en valeur l'habileté du barista. L'équipe Barista Experts Segafredo, emmenée par Luca Casadei, coordinateur Grand Nord et aussi double champion de France Barista, en feront la démonstration sur le stand de la marque, en combinant virtuosité et savoir-faire.

Enfin, Segafredo Zanetti présentera en exclusivité son nouveau café développé en partenariat avec Gran Caffè Gambrinus, le plus ancien établissement napolitain. Issu du mariage de plusieurs origines d'exception, ce mélange exclusif présente des notes de fruits secs, de pain grillé et d'épices. Un café qui renoue avec la grande tradition napolitaine, à déguster sur le stand aux côtés des grands classiques et des dernières nouveautés de la marque : Extra Strong le mélange italien, Alleanza l'Arabica certifié Rainforest Alliance, ou encore Natura Coffee Bio, l'Arabica biologique.



**RENDEZ-VOUS SUR LE STAND
SEGAFREDO ZANETTI**
— LES 30 & 31 MARS —
PORTE DE VERSAILLES PARIS

**STAND
HALL 701
E52**

Segafredo[®]
— ZANETTI —

À propos de Segafredo Zanetti

Leader mondial de l'espresso en hors-domicile, avec un chiffre d'affaires de 956 M€ et une présence dans 110 pays, le groupe Massimo Zanetti Beverage est le seul torréfacteur à maîtriser l'ensemble de la filière, de la plantation à la tasse. En France, la filiale Segafredo Zanetti occupe la 3e place sur le marché hexagonal avec un chiffre d'affaires de 82,3 M€ en 2020 pour 12 000 tonnes de café torréfié et environ 240 collaborateurs. Segafredo Zanetti est un acteur majeur de la filière café. Son usine de production est certifiée ISO 9001, IFS, HACCP, Rainforest Alliance, Max Havelaar, SQMS, BIO et adhérente à TRACE ONE, un process de fabrication piloté par un laboratoire intégré qui assure une traçabilité parfaite de ses produits. En grande distribution, celle-ci commercialise les marques Segafredo et San Marco. Sur le circuit des Cafés Hôtels et Restaurants, son espresso est présent dans plus de 4 700 établissements, disposant d'une palette complète de produits complémentaires, ainsi que de services personnalisés. Enfin, Segafredo Zanetti se démarque par une expertise pointue, qui s'appuie notamment sur le travail de son centre de formation, La Scuola del Caffè, et de ses baristas reconnus par la SCA (Speciality Coffee Association).

www.segafredo.fr

* Pizza « au plat » : une manière traditionnelle et familiale de préparer la pizza en Italie, sur une plaque de four

** Pizza réalisée en duo avec un chef