

WORLD OF SPECIALTY: новая площадка для кофе и чая

Крупнейшая в России премиальная ресторанный выставка Sirha Moscow, прошедшая 24–26 марта в московском Гостином дворе, дала старт новому и многообещающему проекту – World of Specialty, направленному на продвижение высокой кофейной и чайной культуры в сегмент HoReCa.



World of Specialty задумана как платформа для развития премиальных кофейно-чайных продуктов, внутренняя логика которой направлена на аккумуляцию и презентацию лучшего отраслевого опыта, применимого в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса. В этом году на World of Specialty состоялись семинары: «Чай. Образцы стиля и специалитеты» Дениса Шумакова («Бирюзовый чай»), «Эра пуэра и других актуальных чаёв. Новое поколение ценителей чая, новые поводы для чаепития» Виктора Енина («Чайная Высота. Дом чая и мороженого»), «Кофе: ключевые тренды нового сезона» Анны Серовой («Даблби»), «Обзор мировых тенденций: идеи для продвижения кофейни, кафе или ресторана» Анны Цфасман («Даблби») и Лизы Пантелеевой («Джулиус Майнл»). Для тех, кто хотел выбрать и оценить кофе класса Specialty был организован каппинг уникальных образцов: всем обжарщикам была предоставлена возможность выставить свой продукт на суд посетителей выставки Sirha Moscow. Кофе обязательно должен был быть высококлассным и содержать исчерпывающую информацию о себе, т.е. указан его вид, способ обработки, станция обработки, высота произрастания, урожай и дата обжарки. Для ресторанов, которые интересовались особыми видами чая, на дегустации были выставлены плантационные Дарджилинги, в том числе от компании Newby tea, и фермерский типсовый чай ручного сбора из Грузии, заслуживший неожиданно высокие оценки многих участников тестирования.

Зона каппинга



Центральное место World of Specialty было отведено соревнованиям, и это не случайно. Ведь именно они позволяют наиболее интересно презентовать не только самые изысканные образцы кофе и чая, но и показать различные способы их приготовления, а также представить настоящих профессионалов, работающих с этими напитками для потребителей. Первые два дня были посвящены чаю. На World of Specialty прошел отборочный тур Национального чемпионата по приготовлению чая Центрального федерального округа, его организатором выступила компания «Чайная высота. Дом чая и мороженого».



В третий, заключительный день Sirha Moscow, журнал «Кофе и Чай в России» представил новый соревновательный формат – Barista Battle, организованный при поддержке компании «Даблби» и Ассоциации «Росчайкофе». Необычность проекта привлекла к нему внимание посетителей выставки: соревнование было максимально приближено к условиям работы бариста в кофейне, при этом в состав судей мог войти любой желающий. Бариста попарно готовили заказываемые зрителями напитки, а оценка их работы основывалась не только на вкусе и аромате приготовленного кофе, но также на внешнем виде и подаче напитка, общительности бариста, скорости обслуживания и других моментах, важных для обычного любителя кофе.

В соревновании приняли участие лучшие профессионалы московских кофейен «Шоколадница» и «Даблби», в напряженной схватке победила Мария Кикинадзе («Даблби»). Все финалисты получили памятные сувениры, а победительнице был выплачен еще и денежный приз от Ассоциации «Росчайкофе».

Отрадно, что опрос, проводившийся среди публики в ходе соревнований, выявил очень высокую оценку качества кофе, который готовили участники. По мнению организаторов, в этом безусловная заслуга не только бариста, но и самого кофе, который готовили ребята, и, конечно же, высококлассного профессионального оборудования – кофемашин Nuova Simonelli, предоставленных спонсором Barista Battle, компанией «Деловая Русь». Очевидно, что все эти составляющие были собраны в проекте воедино неслучайно, ведь World of Specialty на Sirha Moscow – это экспозиция лучших достижений индустрии кофе и чая.

Кофейное соревнование оказалось настолько удачным, что авторы проекта Barista Battle уже пообещали продолжить его организацию в течение года и на других площадках, так как формат не просто зрелищный, но и позволяющий популяризировать профессию бариста, развивать профессионализм и повышать культуру обслуживания в заведениях, которые делают ставку на приготовление хорошего кофе.

Следующая выставка Sirha Moscow пройдет в Гостином дворе, как обычно в марте 2015 года, и на World of Specialty будет опять интересно. Журнал «Кофе и Чай в России» уже приступил к формированию программы будущего года, приглашаем всех заинтересованных в развитии высокой кофейной и чайной культуры к сотрудничеству, ждем интересных предложений и до встречи!

