

TRIBUTE TO MILANO & TRIBUTE TO PALERMO



La culture italienne du café est de renommée mondiale et chaque région possède son identité et ses traditions propres. En 2013, Nespresso célébrait cette diversité au travers des villes de Naples et Trieste avec deux cafés uniques et contrastés. Cet automne, c'est au tour de Milan et Palerme d'être mis à l'honneur avec deux nouveaux ristrettos en Editions Limitées.

Tribute to Milano est élégant et aromatique, tout comme l'architecture de cette ville incroyable tandis que *Tribute to Palermo* rend hommage aux marchés en plein air traditionnels et leurs notes épicées.

Que vous optiez pour Milan ou Palerme, ces deux nouveaux ristrettos vous plongeront au cœur de l'atmosphère enchanteresse des villes italiennes.







tribute to
MILANO



Milan a joué un rôle de premier plan dans l'histoire du café italien puisque que c'est dans cette ville, lors de l'Exposition universelle de 1906, que pour la première fois a été exposée la machine à espresso. Aujourd'hui le mot «espresso» est entré dans le langage courant et signifie tout simplement «café».

Tribute to Milano s'inspire de l'agitation de cette ville élégante et dynamique où le café est dégusté directement au bar, et de l'équilibre parfait qui rappelle l'équilibre architectural de l'impressionnante Galleria Vittorio Emanuele II.

Ristretto très aromatique, *Tribute to Milano* vous transportera dans une gelateria traditionnelle au coeur de Milan avec ses arômes fruités et ses douces notes de céréales.



--	--	--	--	--



tribute to
PALERMO



Un bar du centre de Palerme, le cœur de la vie sociale locale... L'endroit où manger, boire et faire de nouvelles rencontres. Durant l'été, les Siciliens aiment se prélasser sur une terrasse baignée de soleil en dégustant *un caffè freddo ou un caffè forte* accompagné de riches pâtisseries siciliennes.

Tribute to Palermo est inspiré par la culture du café de Palerme, détendue et sociale, et rend hommage à l'amour de la Sicile pour le café fort.

Ristretto puissant et intense à la texture soyeuse, il nous transporte instantanément sous le soleil sicilien.

Les experts café de Nespresso ont également été inspirés par le dynamisme des marchés de Sicile avec leurs épices colorées, leurs étals débordant de produits frais et fleurs et leurs arômes de cacao et notes poivrées.





5 CLÉS POUR COMPRENDRE LA CULTURE ITALIENNE DU CAFÉ



En Italie, le rituel du café est élevé au rang d'art, et les coutumes et traditions qui existent depuis des centaines d'années font parties essentielles de la vie quotidienne.

1. Une des phrases les plus importantes que vous apprendrez en italien est «Prendiamo un caffè?», qui signifie «Envie d'un café?».
2. En Italie, le mot «espresso» signifie tout simplement «café».
3. Ne pensez même pas commander un cappuccino après 11h. Les recettes à base de lait sont consommées au petit déjeuner car les Italiens pensent que le lait perturbe la digestion des aliments durant la journée.
4. Faites preuve de patience quand il s'agit de régler le café. Certains bars vous demanderont de payer en avance, d'autres feront le contraire mais ce sera toujours avec une certaine ambiguïté. Pour bien faire les choses, prenez donc exemple sur les autres clients.
5. La confiance est essentielle lors de votre commande, peu importe qui est entré en premier ou si le barista a le dos tourné. Commandez à haute voix et payez.

