

TRIBUTE TO MILANO & TRIBUTE TO PALERMO



De Italiaanse koffiecultuur is wereldwijd vermaard. Bovendien heeft elke streek zo haar eigen identiteit en tradities. In 2013 bracht Nespresso al hulde aan deze diversiteit door twee unieke en totaal verschillende koffies - *Napoli en Trieste* - te vernoemen naar de steden Napels en Triëst. Dit najaar is het de beurt aan Milaan en Palermo: zij worden in de bloemetjes gezet met twee nieuwe ristretto's in *limited edition*.

Tribute to Milano is een aromatische koffie, even elegant als de architectuur van deze wonderlijke stad. *Tribute to Palermo* is dan weer een eerbetoon aan de traditionele openluchtmarkten in Sicilië, met hun overvloed aan specerijen en kruiden.

Of u nu kiest voor Milaan dan wel voor Palermo, beide nieuwe ristretto's dompelen u onder in de betoverende sfeer van een door en door Italiaanse stad.



tribute to
MILANO



Milaan speelde een cruciale rol in de geschiedenis van de Italiaanse koffie: in deze stad werd naar aanleiding van de wereldtentoonstelling van 1906 voor het eerst de espressomachine tentoongesteld. Vandaag is het woord *espresso* opgenomen in het courante Italiaans en betekent het gewoonweg hetzelfde als *caffè*.

De inspiratiebron van *Tribute to Milano*? De bedrijvigheid in deze bruisende en elegante stad, waar de Italianen hun koffie gewoonlijk rechtstaand aan de toog drinken. Tegelijk echoot deze perfect uitgebalanceerde ristretto ook naar het architecturale evenwicht van de indrukwekkende *Galleria Vittorio Emanuele II*.

Met zijn aroma's van fruit en zijn zoete graanaccenten neemt deze bijzonder aromatische ristretto u mee naar een traditionele *gelateria* in hartje Milaan.



--	--	--	--	--



tribute to
PALERMO



Een bar in het centrum van Palermo. Hier klopt het hart van het sociale leven van de stad... Het is dé plek om iets te drinken, een hapje te eten, nieuwe mensen te ontmoeten. Tijdens de zomer relaxen de Sicilianen graag op een zonovergoten terras, terwijl ze nippen van een *caffè freddo* of een *caffè forte* met overheerlijk Siciliaans gebak.

Tribute to Palermo is geïnspireerd op de ontspannen en sociale koffiecultuur van Palermo en brengt hulde aan de liefde van de Sicilianen voor sterke koffie. Deze intense en krachtige ristretto met zijn zijige textuur haalt ogenblikkelijk de Siciliaanse zon in huis.

De koffiespecialisten van Nespresso lieten zich voor deze ristretto met aroma's van cacao en peperakkoorden ook inspireren door de levendige Siciliaanse markten met hun kleurrijke specerijen en hun kraampjes boordevol verse producten en bloemen.





DE ITALIAANSE KOFFIECULTUUR IN 5 CRUCIALE *REGOLE*



De Italianen hebben het koffieritueel verheven tot kunst. De eeuwenoude koffietradities en -gewoontes zijn een essentieel onderdeel van het dagelijkse leven in dit land.

1. Een van de belangrijkste zinnestukjes in het Italiaans die u ooit zult leren:
Prendiamo un caffè? (Zin in een koffietje?).
2. In Italië betekent het woord *espresso* gewoonweg hetzelfde als *caffè*.
3. Een cappuccino bestellen na 11.00 uur in de voormiddag?
Heel on-Italiaans! Koffierecepten op basis van melk horen bij het ontbijt, want volgens de Italianen is melk later op de dag nefast voor de spijsvertering.
4. Geduld is een schone zaak, ook bij het betalen van uw koffie. In sommige bars moet u vooraf betalen, in andere pas achteraf, maar waar welke regel geldt, is niet altijd even duidelijk. Volg gewoon het voorbeeld van de andere klanten.
5. Vertrouwen is essentieel bij het bestellen van uw koffie. Welke klant als eerste is binnengekomen, is van weinig tel. Het feit dat de barista net met zijn rug naar u toestaat evenmin. Bestel met luide stem en betaal.

