

Testata online: Bargiornale  
Data: 19 Ottobre 2023



Home > Caffè > Jessica Pintossi vince il primo OraSì Barista Awards

## Jessica Pintossi vince il primo OraSì Barista Awards

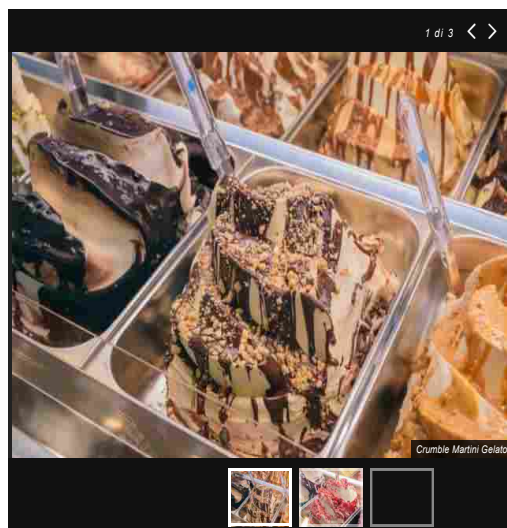
Di **Nadia Rossi** - 19 Ottobre 2023



Finalisti della competizione OraSì Barista

Finalisti della competizione OraSì Barista

Accanto alle bevande vegetali, il marchio Unigrà ha presentato a Host nuove e gustose referenze Martini Frozen e Martini Gelato.



### ***Gli articoli più letti***

Barawards 2023: scopri i professionisti candidati alla vittoria e vota i migliori

Barawards 2023: scopri i locali finalisti e vota i migliori

Barawards Premio Innovazione dell'anno 2023: scopri i candidati e vota!

### ***Edicola web***



### ***Facebook***

138641



# Martini

## PROFESSIONAL

### Testata online: Bargiornale Data: 19 Ottobre 2023

Dimostrazioni, workshop e [OraSi Barista Award](#), la prima competizione tra baristi realizzata in collaborazione con [Wlacc](#), [Aicaf](#) e [Caffè Camardo](#), hanno reso più che mai vitale e richiamato un folto pubblico allo stand di [OraSi Barista](#) a [Host](#).

Tra i dieci finalisti della competizione ha primeggiato [Jessica Pintossi](#), coffee artist della bresciana [Pasticceria Maresi](#), che si aggiudica un corso di **Latte Art con Carmen Clemente**, campionessa mondiale di latte art e brand ambassador del brand dedicato alle bevande vegetali. La **competizione** ha previsto la realizzazione di un **cappuccino vegetale** e un **drink analcolico** a base di caffè e bevanda vegetale, da comporre in 10 minuti. La vincitrice ha preparato un cappuccino a base di soia OraSi Barista, la sua preferita sia a livello gustativo sia per la sua grande lavorabilità, e un drink con la bevanda alla nocciola, che ben si è sposata con le note speziate del miele, del caffè e della fava tonka, ingredienti principali della preparazione.

Decisamente soddisfatta del risultato ottenuto, Jessica osserva «OraSi Barista ha in sé tutti i valori in cui credo fortemente: **qualità, estrema facilità di utilizzo e bontà degli ingredienti**».

La manifestazione è stata anche l'occasione per **raccontare il marchio di Unigrà dedicato al mondo dei prodotti surgelati: Martini Frozen, sub brand di Martini Professional**. Oggetto di un recente rebranding, offre un ampio assortimento di **prodotti da forno surgelati di qualità artigianale**: pizza, panetteria, snack e aperitivo per il salato; croissanteria, viennoiserie e pasticceria per il versante dolce. La sua gamma risponde al meglio alle esigenze dei professionisti dell'horeca grazie alla possibilità di customizzare le referenze in base alle particolari necessità, sia nei formati sia nelle farciture.

Infine, l'ultima novità presentata da [Martini Gelato](#): i **crumble, friabili e gluten free**. Disponibili in **7 gusti** - limone, cacao, frutti rossi, nocciola, pistacchio e caramello - sono a base di **frolla sbriciolata** realizzata con farina di riso, ideali anche per gli **intolleranti al glutine**. Pensati per innumerevoli utilizzi, come la **variegatura** del gelato o la **decorazione** di torte e monoporzioni, a cui conferiscono una consistenza **crunchy** e golosa.

TAG [Aicaf](#) [Caffè Camardo](#) [Carmen Clemente](#) [Host](#) [Jessica Pintossi](#) [Martini Frozen](#)  
[Martini Gelato](#) [Martini Professional](#) [OraSi Barista](#) [Pasticceria Maresi](#) [Wlacc](#)

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [in](#) LinkedIn [p](#) Pinterest [✉](#) Email [+](#)

