

L'ABC DEL CAFFÈ

Dal chicco all'espresso, tutti i segreti
che rendono unica la qualità di un caffè.

L'espresso è una straordinaria bevanda in grado di offrire esperienze gustative ed olfattive profonde ed inimitabili. Il gusto, il corpo e l'aroma, esaltati dall'esclusivo metodo di preparazione, sono il risultato della combinazione di più elementi: la qualità della miscela, l'efficienza delle attrezzature, l'abilità dell'operatore che esegue l'estrazione. Un ineguagliabile connubio che contribuisce a perpetuare ed accrescere la tradizione del caffè espresso italiano nel mondo.

Il corso fornisce una conoscenza approfondita della **materia prima** impiegata e delle **varie fasi di preparazione di un espresso di qualità**. Verrà illustrato l'intero percorso che compiono i chicchi dalla pianta alla tazzina: le principali qualità di caffè e i sistemi di coltivazione, la miscelazione, la tostatura e la perfetta estrazione applicando la regola delle "Cinque Emme" (Miscela, Macinadosatore, Macchina espresso, Mano dell'operatore, Manutenzione). La **visita in azienda** consente ai partecipanti di assistere da vicino alle diverse fasi di lavorazione del caffè, mentre la **parte pratica di degustazione** fornisce gli strumenti per imparare a riconoscere un buon espresso attraverso l'assaggio.

A CHI SI RIVOLGE

A tutti gli operatori del settore dell'ospitalità (bar, ristoranti, alberghi), ai professionisti del settore (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali, assaggiatori di cibi e bevande), ai consumatori attenti che intendono approfondire le proprie conoscenze sul caffè.

CONTENUTI

Parte teorica:

- ☛ Le origini del caffè

 8 ORE

 ATTESTATO DI FREQUENZA

 TRUCILLO CENTRO FORMAZIONE
E/O SEDI ESTERNE

 CENTROFORMAZIONE@TRUCILLO.IT

- ☛ Le principali qualità: Arabica e Robusta
- ☛ Le tecniche di trasformazione del caffè: la tostatura
- ☛ La regola delle 5 M : Miscela, Macinadosatore, Macchina espresso, Mano dell'operatore, Manutenzione
- ☛ L'assaggio del caffè

Degustazioni:

- ☛ Assaggio di caffè espresso di diverse qualità
- ☛ Assaggio di caffè espresso derivante da una cattiva preparazione

TIPOLOGIA: Corso didattico di approfondimento

TEST CONCLUSIVO: Test di apprendimento per il rilascio dell'Attestato

DIFFICOLTÀ:     