

# L'ASSAGGIO DEL CAFFÈ ESPRESSO

Esplorare i propri sensi per svelare  
i segreti custoditi in una tazzina di espresso fumante.

Una tazzina di caffè può dichiarare molte cose: le specie dei caffè che compongono la miscela, la provenienza dei chicchi e il rigore della selezione, la preziosità della tostatura, l'abilità dell'operatore che ha eseguito l'estrazione. Il gusto e l'aroma di un espresso di qualità possono essere apprezzati nella loro essenza più vera soltanto grazie ad un sapiente impiego dei propri organi di senso.

Obiettivo del corso è condurre i partecipanti in **un'esplorazione dei propri sensi per scoprire insieme i più affascinanti segreti custoditi in una fumante tazzina di caffè.**

Questo tipo di apprendimento rende giudici, affascina e consente di verificare la qualità della miscela impiegata e il corretto uso delle attrezzature per ottenere un espresso perfetto.

Completa l'attività formativa la visita al Laboratorio di Produzione.

## 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 esplorare l'intera sfera delle sensazioni offerte dalla degustazione.

## CONTENUTI

### Parte teorica:

- ☛ La miscela: caratteristiche, tipologie e composizione
- ☛ L'assaggio dell'espresso: le finalità, le condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore e gli strumenti che si utilizzano



4 ORE



ATTESTATO DI FREQUENZA



TRUCILLO CENTRO FORMAZIONE  
E/O SEDI ESTERNE



CENTROFORMAZIONE@TRUCILLO.IT

- ☛ Il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo olfattivo e retrolfattivo, il gusto
- ☛ La scheda d'assaggio: cos'è e come si usa

### Degustazioni:

- ☛ Assaggio di caffè mono provenienza
- ☛ Assaggio di caffè in miscela di differenti qualità
- ☛ Assaggio di caffè estratti in modo corretto e in modo errato

**TIPOLOGIA:** Corso specialistico

**TEST CONCLUSIVO:** Test d'assaggio per il rilascio dell'Attestato

**DIFFICOLTÀ:** ☛☛☛☛☛