

Coffee Education

3 - 4 novembre 2014

Formazione sul caffè espresso con Dalla Corte e DemusLab

Dalla Corte e **DemusLab**, da sempre attente alla cultura e alla formazione sul caffè, propongono un'offerta formativa legata al mondo dell'assaggio del caffè espresso. L'offerta formativa prevede una due giorni "full immersion" dedicati alla formazione sull'espresso e sulla sua valutazione in tazza.

Titolo del corso: La metodologia di assaggio del caffè espresso

Date: 3 e 4 novembre 2014

Argomenti: il corso catapulterà i partecipanti per due giornate nell'incredibile mondo del caffè espresso italiano, nel rispetto della più tipica tradizione, un viaggio tra passato, presente e futuro della bevanda più famosa del mondo.

Il programma del corso includerà:

- classificazione del caffè verde: crivello, difetti, caratteristiche di tazza;
- la definizione di espresso da un punto di vista chimico/fisico, la preparazione dell'espresso e i parametri che influenzano la tazza;
- la scelta del caffè verde per l'espresso e la sua tostatura;
- l'assaggio del caffè: gli organi di senso, le caratteristiche organolettiche dell'espresso, i parametri di preparazione, la scheda assaggio; l'assaggio del vino rosso e bianco comparato con l'assaggio dell'espresso;
- giochi sensoriali: aroma, gusti e retro gusto;
- degustazioni: caffè monorigine, arabica e robusta, caffè specialty, miscele per l'espresso, decaffeinato;
- il caffè espresso in Italia: la storia, le monorigini più usate, tostatura, miscele e marketing;
- il bar italiano e la cultura del caffè in Italia: l'espresso e la moka.

Luogo: Piazzale del Fante 54/55 - Palermo

Docenti: Andrej Godina, dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè (Università di Trieste), Giovanni Bortoli, resp. formazione DemusLab

Durata: due giorni.

Costo: 700 euro + IVA per persona inclusi i pranzi.

Attestato: i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione firmato da un trainer autorizzato SCAE.

