

CORSO AVANZATO

Corso della durata di 2 giorni per un totale di 10 ore

1° GIORNO:

- ⇒ Cenni di storia del caffè.
- ⇒ Elementi di botanica del caffè; le diverse aree di provenienza; differenze fra Arabica e Robusta.
- ⇒ Metodi di coltivazione; l'alta quota; il picking e lo stripping; la lavorazione umida e naturale.
- ⇒ Peculiarità e osservazione del chicco.
- ⇒ La torrefazione e il blending.
- ⇒ Chimica della torrefazione; i punti di torrefazione a seconda delle origini e dell'uso; quale tipo e miscela di caffè per quale nazione.
- ⇒ Visita della torrefazione con visione delle fasi di tostatura e miscelazione.
- ⇒ La lavorazione del decaffeinato ad acqua e dei caffè aromatizzati.
- ⇒ Storia e conoscenza della macchina e dei suoi componenti: le automatiche e le semiautomatiche; il montaggio, il settaggio, la manutenzione, i trucchi per la migliore resa.
- ⇒ Regolazione, uso e manutenzione del macinacaffè; i macinacaffè ad erogazione diretta.
- ⇒ La perfetta preparazione dell'espresso.
- ⇒ L'orzo; il decaffeinato; il caffè americano; il servizio perfetto.
- ⇒ La tecnica e le esibizioni dei campioni "Barista championship".

2° GIORNO:

- ⇒ Introduzione all'analisi organolettica del caffè: vista, olfatto, gusto.
- ⇒ Analisi dei difetti più frequentemente riscontrabili: il caffè vecchio, verde, sotto e sovra estratto.
- ⇒ L'Arabica e la Robusta, degustazione di varie *single origin*: dalle spezie degli Arabica africani alla forza dei Robusta del sud est asiatico; il re dei caffè: il Jamaica Blue Mountain.
- ⇒ Un'introduzione al mondo del cappuccino e della Latte Art.
- ⇒ Un mondo al di là del cappuccino, una chiacchierata su Mocaccino & Co.

Costo: 200 €

www.chiaroscuroconcept.it