

## **CORSO DISCOVERY**

*Corso della durata di un giorno per un totale di 3,5 ore*

- ⇒ Elementi sulla botanica del caffè, cenni sulle diverse aree di provenienza; differenze fra Arabica e Robusta.
- ⇒ La raccolta picking e stripping; la lavorazione umida e naturale.
- ⇒ Cenni sulla torrefazione e sul blending.
- ⇒ Visita della torrefazione.
- ⇒ Il funzionamento della macchina espresso.
- ⇒ La perfetta preparazione dell'espresso.
- ⇒ Il caffè con la moka; la napoletana; le cialde.
- ⇒ Degustazione di alcuni tipi di caffè con caratteristiche peculiari.
- ⇒ La preparazione del cappuccino, trucchi e decorazioni.

**Costo: 65 €**

***[www.chiaroscuroconcept.it](http://www.chiaroscuroconcept.it)***