

CORSO QUALITÀ

Corso della durata di un giorno per un totale di 7 ore

- ⇒ Cenni di storia del caffè.
- ⇒ Elementi sulla 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.
- ⇒ Una visita alla torrefazione con le fasi della torrefazione e della miscelazione; il caffè decaffeinato.
- ⇒ Conoscenza della macchina e dei suoi componenti.
- ⇒ La manutenzione nel dettaglio.
- ⇒ La perfetta preparazione dell'espresso.
- ⇒ L'orzo; il decaffeinato; il caffè americano; il servizio perfetto.
- ⇒ Introduzione alle tecniche usate dai campioni "Barista championship".
- ⇒ 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 alcuni *single origin*.
- ⇒ Il cappuccino e la latte art attraverso i filmati e le dimostrazioni dei campioni e attraverso prove pratiche.

Costo: 120 €

www.chiaroscuroconcept.it