



CORSO N. 1: "I FONDAMENTALI DEL CAFFÈ": DALLA PIANTA ALLA TAZZINA"

(Durata 2 ore)

- I luoghi del caffè

Le aree di produzione

- Le principali tipologie di caffè

- La pianta del caffè

- Dalla pianta al chicco

Metodi di raccolta

Arabica / Robusta / Naturali / Lavati: differenze aromatiche

- La tostatura

Temperatura, tempi, tecniche

- La miscela di caffè

Patrimonio culturale italiano

Come nascono le miscele

- Il confezionamento

Caratteristiche e specifiche tecniche della confezione

- La preparazione professionale dell'Espresso Italiano

L'operatore

- Le attrezzature per la preparazione professionale dell'Espresso Italiano

Il macinadosatore

La macchina per espresso

Caratteristiche e variabili che incidono sul risultato finale in tazza

- La tazzina per l'Espresso Italiano

Caratteristiche tecniche ed estetiche che esaltano l'Espresso