



## CORSO N. 2: "L'ASSAGGIO"

*(Durata 2 ore)*

- L'Espresso Italiano

*Introduzione sulle caratteristiche visive, olfattive e gustative dell'Espresso*

- Gli "strumenti" dell'assaggio

*Le condizioni ambientali ottimali*

*Le condizioni psicofisiche dell'assaggiatore*

*La tazzina*

- Il profilo sensoriale dell'Espresso

*L'aspetto*

*L'aroma*

*Il gusto (i sapori)*

- Sensazioni visive

*Aspetto della crema*

*Colore*

*Consistenza*

*Persistenza*



**Espresso perfetto**

*vs*

**Variazioni peggiorative e loro significato**

***Con esempi pratici***

- Sensazioni olfattive

*Intensità*

*Finezza*

*Ricchezza*

*Persistenza*



Espresso perfetto

*vs*

Variazioni peggiorative e loro  
significato

***Con esempi pratici***

- Sensazioni gustative

*Equilibrio di sapori*

*Equilibrio tattile*



Espresso perfetto

*vs*

Variazioni peggiorative e loro  
significato

***Con esempi pratici***

- Prove pratiche di assaggio

***Compilazione scheda tecnica***