



Analisi sensoriale del caffè



INIZIO CORSO: mercoledì 14
dicembre 2022

durata: 6.5 ore

>> CORSO GRATUITO <<

*Università del Gusto, in collaborazione con l'azienda **Club Kavé**, il Club dell'Espresso Italiano, organizza alcune sessioni formative dedicate al mondo del caffè per i professionisti del settore Food&Beverage. La partecipazione è libera previa iscrizione. I posti sono limitati.*

Un caffè non è mai uguale ad un altro, sono tanti i fattori che influenzano il risultato finale di una tazzina: **composizione della miscela, acqua, estrazione**, per citarne solo alcuni.

Riconoscere e saper valutare un ottimo espresso può fare la differenza per un professionista del settore al fine di valorizzare il prodotto venduto, offrendo un migliore servizio al cliente.

Per iscriverti al corso, clicca [qui](#).

Obiettivi:

Il corso consente di imparare a valutare la tazzina di caffè espresso, allenandosi a riconoscere attraverso un percorso pratico e teorico, i flavor olfattivi e retro olfattivi che compongono questa famosa bevanda.

Contenuti:

- **Differenze tra Arabica e Robusta:** classificazione delle differenze organolettiche tra Arabica e Robusta e identificazione di un prodotto di qualità.
- **Mappatura sensoriale.**
- **Olfattiva:** prove olfattive di riconoscimento flavor.
- **Retrolfattiva:** riconoscere i 5 gusti con le prove di assaggio sull'acqua.
- **Assaggio di Arabica e Robusta:** assaggio di diverse monorigini di Arabica e Robusta imparando a leggere la scheda dei descrittori (Flavor wheel) e a compilare una scheda di assaggio.

Calendario

Mercoledì 14 dicembre 2022

dalle ore 9.30 alle ore 16.00

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 7 dicembre 2022

Destinatari:

Baristi e coloro che hanno a che fare quotidianamente con la preparazione di espressi e cappuccini.