Brewing e metodi alternativi di estrazione del caffè

INIZIO CORSO: martedì 22 novembre 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.*

Il mondo della caffetteria è in continuo sviluppo, le associazioni di settore stanno portando cultura sul mondo del caffè, oggi parole come monorigine, specialty, brewing, fanno parte del linguaggio comune di una figura professionale.

Il termine "**brewing**" racchiude il variegato mondo dei caffè filtro, ossia differenti metodi di estrazione del caffè tramite percolazione o infusione.

Il corso è dedicato a tutti coloro che vogliono incrementare la proposta di caffetteria nel proprio locale, inserendo una bevanda diversa da l'espresso seguendo il trend in continua espansione non solo nel nostro paese, ma in tutto il mondo.

Per iscriverti al corso, clicca qui.

Obiettivi:

Il corso si prefigge l’obiettivo di far conoscere il mondo del Brewing a 360 gradi, partendo dal chicco di caffè, passando per i vari metodi di estrazione, per terminare con l’assaggio di tutte queste bevande, in modo da capirne importanza e differenze.

Contenuti:

• **Filiera del caffè:** dalla coltivazione al chicco tostato analizzando le varie lavorazioni.
• **Spiegazione dei principi di estrazione:** percolazione ed infusione, differenze tecniche e di utilizzo.
• **Presentazione dei metodi di estrazione alternativi:** moka, french press, V60, Cold Brew
• **Assaggio:** assaggio e commenti delle estrazioni.

Calendario

Martedì 22 novembre 2022
dalle ore 9.30 alle ore 16.00
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 15 novembre 2022

Destinatari:

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