



# Cupping alla brasiliana



INIZIO CORSO: martedì 4 ottobre  
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 cupping alla brasiliana è un tipo di assaggio che si fa durante il percorso che porta il caffè dalla pianta alla tazzina. La “Brasiliana” è un vero e proprio tipo di procedimento di estrazione del caffè e di conseguente assaggio.

Questo sistema costituisce la fase precedente alla composizione di una miscela, viene usato infatti per determinare la qualità delle monorigini in tazza, termini come clean, body, flavor, stricly soft ecc saranno alla base di queste valutazioni.

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

# Obiettivi:

Questo corso si pone l'obiettivo di far conoscere al barista o all'utente finale, la fase precedente alla commercializzazione di una miscela, quella fase intermedia tra la raccolta del caffè verde e la vendita finale.

# Contenuti:

- Perché assaggio alla brasiliana?
- Distinzione tra arabica e robusta, monorigine e miscela
- Differenza tra flavor positivi e negativi, ricerca della tazza perfetta
- Prove pratiche e sensoriali di assaggio alla brasiliana

# Calendario

**Martedì 4 ottobre 2022**

dalle ore 9.30 alle ore 16.00

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 27 settembre 2022

# Destinatari:

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