

# CALENDARIO 2011

## AREA SCIENTIFICA

### La Qualità Totale Cellini - dal chicco alla tazzina

Questo corso è indirizzato agli amanti del caffè, a tutti gli appassionati, professionisti e non, che vogliono approfondire le loro conoscenze in materia di espresso. In questo corso viene analizzata tutta la filiera del caffè ed il percorso che esso compie fino ad arrivare al prodotto finito. Si affrontano argomenti quali: botanica, coltivazione, raccolta, lavorazione, classificazione, trasporto, acquisto e selezione del caffè crudo, tostatura, miscelazione, confezionamento e controlli di laboratorio. Verranno anche approfondite tematiche legate alla degustazione del caffè, ai sensi coinvolti nel test organolettico, agli assaggi delle principali origini di Arabica e Robusta. Verrà valutata la sensibilità olfattiva e gustativa di ogni partecipante al corso, attraverso un test esplorativo. Oltre a quanto sopra esposto, ci saranno anche prove pratiche di preparazione di espresso perfetto e cappuccino.

## AREA PROFESSIONALE

### L'Espresso Perfetto e le bevande a base di espresso

Questo corso è indirizzato ai professionisti del bar, affrontando tematiche legate alla loro realtà quotidiana, inizialmente con una breve presentazione sul prodotto caffè, sulle sue origini, principali caratteristiche e con un test organolettico proseguendo nell'approfondire le conoscenze professionali analizzando in profondità ogni aspetto della realizzazione dell'espresso perfetto. In particolare si affrontano temi legati a: preparazione dell'espresso a regola d'arte, del cappuccino con la crema perfetta, di bevande a base di espresso e latte. Si analizzano a fondo i macchinari legati alla professionalità del barista con particolare riferimento a macinino e macchina da espresso, approfondendo le tecniche di: messa a punto, manutenzione e pulizia atte a garantirne la perfetta efficienza ed il corretto funzionamento anche attraverso prove pratiche di "messa a punto" delle attrezzature.

Per ogni corso è prevista anche la visita completa dello stabilimento Cellini.

## ORARIO

09:30 accoglienza partecipanti - 10:00 - 13:00 lezione - 13:00 - 14:00 pausa pranzo - 14:00 - 18:00 lezione

SETTEMBRE		MER 14	GIO 29	L'Espresso perfetto e le bevande a base di espresso
OTTOBRE	MER 19 La Qualità Totale Cellini	LUN 10	GIO 27	L'Espresso perfetto e le bevande a base di espresso
NOVEMBRE		MAR 15	VEN 25	L'Espresso perfetto e le bevande a base di espresso
DICEMBRE	MER 14 La Qualità Totale Cellini	MAR 6	VEN 16	L'Espresso perfetto e le bevande a base di espresso
GENNAIO 2012		LUN 16	MER 25	L'Espresso perfetto e le bevande a base di espresso