

PROGRAMMA

ESPRESSO ECCELLENTE base



VESCOVI
** COFFEE **
ACADEMY

1 - INTRODUZIONE

- storia, evoluzione, botanica e fisiologia del caffè

2 - LE VARIETA' DI CAFFE'

- analisi delle differenze tra Arabica e Robusta

3 - PIANTAGIONI E COLTIVAZIONE

- fasi di lavorazione del caffè verde
differenza tra i diversi metodi di raccolta

4 - PROCESSI DI LAVORAZIONE

- processo a secco
- decorticazione
- wet process (i lavati)
- essiccazione
- decorticazione, selezione, insaccamento e spedizione

5 - LE CERTIFICAZIONI

6 - LA TOSTATURA

- metodi di tostatura
- profilo di tostatura
- differenza tra tostatura chiara e scura
- cupping

7 - CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

8 - MACINADOSATORE E MACINE

- programmazione manuale e on demand
- macine piane e coniche

9 - MACCHINE ESPRESSO

- analisi dei componenti principali
- funzionamento e utilizzo

10 - L'ESTRAZIONE PERFETTA

- analisi dei diversi tipi di estrazione
- la pressatura



- Il corso verrà eseguito con un massimo di 8 persone;
- Il corso si svolge dalle ore 9.30 alle ore 15.30 con un breve intervallo a buffet;
- Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.