

Brevi Off Topic

Imparare a tostare il caffè. Arriva il corso di “roasting”

di: Redazione

7 luglio 2016



Un corso per entrare nel mondo della tostatura del caffè, esaltando le caratteristiche organolettiche della bevanda più diffusa al mondo. Si svolgerà **martedì 12 e mercoledì 13 luglio** a Palermo il corso “**Roasting – Foundation**”, il workshop dedicato al corretto processo di tostatura dei chicchi di caffè riconosciuto da Scae, l’associazione che mette insieme i baristi di tutta Europa e propedeutico alla certificazione Scae. A organizzarlo è **Accademia Histo**, la scuola di formazione della torrefazione palermitana **Histo Caffè**. Trainer del corso sarà **Sergio Lipari** che spiegherà ai corsisti le trasformazioni chimico-fisiche che subisce il caffè durante la tostatura, unite all’aspetto sensoriale che scaturisce al variare del profilo. Durante il corso si approfondiranno gli aspetti legati al trasferimento del calore al chicco e si parlerà della curva di tostatura e della sua gestione. Spazio, infine, all’assaggio con una sessione di cupping in cui sarà degustato lo stesso caffè tostato con profili diversi, per comprendere il risultato che scaturisce tostando il medesimo caffè con vari profili.

*“La **tostatura del caffè** è tra le fasi più importanti nella filiera di trasformazione del chicco in bevanda – spiega il trainer Sergio Lipari – una corretta tostatura deve prevedere un determinato profilo di temperatura e tempo al fine di esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche in tazza”.*

Destinatari del corso sono soprattutto i baristi che vogliano approfondire la conoscenza del mondo del caffè, imprenditori e professionisti del settore e semplici coffeeeover.

Il corso si svolgerà **dalle 9 alle 18, il martedì, 12 luglio**, e dalle **9.30 alle 13 il mercoledì, 13 luglio**.

Per informazioni e iscrizioni visitare il sito www.histocaffe.com nella sezione “**Accademia Histo**”, scrivere a accademia@histocaffe.com o chiamare i numeri

Tel. 0917856285 e 3404719978