

Nuovi appuntamenti presso la sede della torrefazione Valentino Caffè S.p.A., a Lecce, in viale Croazia.

Nei giorni 22 – 23 -24 maggio la scuola di formazione di Valentino Caffè avvierà tre giornate di studio per far scoprire i segreti del caffè.

## **22 maggio dalle ore 9:00 alle ore 15:00 Corso LATTE ART**

Obiettivo del corso: ampliare e verificare le competenze e le conoscenze del barista e apprendere quelle più avanzate, avvicinando il barista a una visione più ampia della professione.

Destinatari: Baristi che hanno già acquisito una buona tecnica della montatura del latte.

Programma: Il latte e le sue proprietà - Il latte indicato per la Latte Art - Espresso Perfetto - Quali lattiere scegliere e come utilizzarle - Microtessitura per Latte Art - Tazza da utilizzare e versaggio - Gli esercizi di mano e di polso - Figure e decorazioni - Prove tecniche e pratiche di realizzazione - I detergenti indicati per la pulizia delle attrezzature.

Corso valido come preparazione per le certificazioni Latte Art Grading System «Lattiera Bianca»

Posti limitati. Iscrizione obbligatoria.

Info: [maestricaffettieri@valentinocaffe.com](mailto:maestricaffettieri@valentinocaffe.com) - cell.3456164983.

## **23 maggio dalle ore 9:00 alle ore 15:00 CORSO BARISTA BASIC**

Obiettivo del corso: illustrare le competenze fondamentali di un barista partendo dalla regolazione del macinadosatore, approfondire la conoscenza della macchina per espresso fino ad arrivare alla preparazione di una corretta tessitura del latte e un approccio alla latte art.

Destinatari: Baristi neofiti e professionisti che intendono acquisire maggiori informazioni e tecniche per migliorare le tecniche di regolazione della macinatura, preparazione dell'espresso e montatura del latte.

Programma: Storia, miti e leggende sulla diffusione della pianta e della bevanda nel mondo - Specie e varietà botaniche della pianta della coffea - Comprensione delle principali differenze di gusto tra caffè Arabica e caffè Robusta - Identificazione e denominazione dei componenti principali di un macinacaffè - Comprensione di base dell'influenza del dosaggio sui tempi di erogazione - Identificazione e denominazione dei componenti principali di una macchina per caffè espresso - Dimostrazione delle fasi di preparazione di un

caffè espresso - Comprensione delle qualità sensoriali di base di un caffè espresso sotto-estratto sovra-estratto e un buon caffè espresso - Dimostrazione delle tecniche richieste per produrre un latte con una corretta tessitura - Dimostrazione delle corrette fasi di montatura del latte - Comprensione dell'importanza di una regolare pulizia (almeno giornaliera) del macinacaffè e della macchina per caffè espresso.

Posti limitati. Iscrizione obbligatoria.

Info: [maestricaffettieri@valentinocaffe.com](mailto:maestricaffettieri@valentinocaffe.com) - cell.3456164983.

Corso valido come preparazione per le certificazioni dello Scae coffee Diploma System «Barista Skills Foundation»

## **24 maggio dalle ore 9:00 alle ore 13:00 CORSO VALENTINO DAY**

Obiettivo del corso: conoscere da vicino tutti i processi che possono influenzare la qualità del caffè.

Destinatari: Baristi neofiti che vogliono avvicinarsi al mondo del caffè o professionisti che necessitano di un'introduzione e/o un orientamento nel mondo del caffè.

Argomenti affrontati: storia, botanica, processi di lavorazione, assaggi guidati, metodi di estrazione e le principali abilità del barista.

Programma: Cenni di botanica e geografia del caffè - Differenze tra le diverse specie di caffè - Approccio all'analisi sensoriale e assaggi di caffè in monorigine - Approfondimenti sulle 6 M - L'espresso perfetto - Tecniche per la montatura del latte - Il cappuccino perfetto.

Corso Gratuito. Iscrizione obbligatoria.

Info: [maestricaffettieri@valentinocaffe.com](mailto:maestricaffettieri@valentinocaffe.com) - cell.3456164983.