

Modulo 1 - Espresso Italiano Tasting (corso di patente Iiac)

Il corso Espresso Italiano Tasting vi permette di diventare assaggiatori di caffè per scoprire come si valuta una delle bevande più amate al mondo. Il corso si struttura in una parte teorica e una parte pratica di degustazione. Dura otto ore e si conclude con una prova di esame per coloro che desiderano diventare assaggiatori e conseguire la patente.

La teoria riguarda:

- l'assaggio dell'espresso: le finalità, le condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore e gli strumenti che si utilizzano
- il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto;
- la scheda d'assaggio: cosa è e come si usa;
- la geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione del caffè, la torrefazione e le modificazioni chimiche e organolettiche che comporta, i sistemi di confezionamento e loro influenza sulla conservazione degli aromi, il tipo di miscela e l'incidenza sulla qualità della tazzina;
- il macinadosatore e la macchina per l'espresso: costituzione, tipologie, scelta, utilizzo e manutenzione per ottenere sempre un espresso perfetto. Regole e metodi per ottenere costantemente un caffè eccellente.

L'assaggio riguarda l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici composta da alcuni modelli di qualità, elaborazioni con Arabica e Robusta in purezza, campioni con evidenti anomalie nel ciclo produttivo del caffè verde, del processo di tostatura e/o di conservazione e/o derivanti da una cattiva preparazione (errori di macinatura e di estrazione).

I supporti didattici e professionali consegnati al corso sono:

- Espresso Italiano Tasting, manuale degli assaggiatori dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè;
- blocco schede di assaggio;
- blocco per appunti e penna;
- L'Assaggio.

La prova d'esame per il conseguimento della patente

Alla fine del corso è possibile sostenere l'esame di patente. E' composto da una prova teorica (un test scritto sugli argomenti trattati durante il corso) e da una prova pratica (valutazione sensoriale di tre caffè).