



una delizia... in tazzina



www.caffehaitiroma.it info@caffehaitiroma.it

M01 – Italian Espresso Tasting (corso di patente IIAC)

Italian Espresso Tasting (M1) introduce al mondo e alla tradizione dell'espresso italiano, insegnando come assaggiarlo e riconoscerne la vera qualità

Il corso **Italian Espresso Tasting (M1)**, organizzato in collaborazione con IIAC, ti permette di diventare assaggiatore 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 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, manutenzione, e metodi per ottenere 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).

LA PROVA D'ESAME PER IL CONSEGUIMENTO DELLA PATENTE

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



CAFFÈ HAITI ROMA DI MARTELLA AZEGLIO & C. s.r.l. - Sede e Stabilimento: Via Ardeatina 1010, 00134 ROMA - Tel. +39.06 713.56.180 (r.a.) Fax +39.06 713.55.350

C.F. 07147620582 P.IVA 01697531000 Cap. Soc. € 49.000,00 I.V. Trib. Di Roma n° 9441/85 - C.C.I.A.A. Roma n° 597545