

Caffetteria per la ristorazione

L'Accademia del Gusto propone un corso sulla caffetteria dedicato esclusivamente ai ristoratori. Saranno quattro lezioni tenute da Maurizio Valli, titolare del Bagan Coffee Lab, perfezionista dell'arte della preparazione ed estrazione del caffè, autorevole e apprezzato docente in materia. Valli, buon conoscitore delle piantagioni del Centro America, dell'Etiopia, dell'Africa e dell'Asia, negli anni ha acquisito la cultura del caffè, ha vinto premi ed è diventato "Miglior Barista d'Italia" nel 2015. Durante le lezioni, il docente spiegherà ai corsisti i metodi della raccolta, della lavorazione, del trasporto e della tostatura del caffè fino ad arrivare a svelare i segreti di come fare un espresso perfetto, fondamentali per rendere una cena indimenticabile. Tra i temi trattati anche i diversi abbinamenti gastronomici. Il corso inizia lunedì 28 gennaio e continua il 4, l'11 e il 18 febbraio dalle 15 alle 18. E' rivolto ad un massimo di 10 partecipanti. Per informazioni e iscrizioni: info@ascomformazione.it