



BRAMBATI - Codevilla (PV) - Italy

LA TECNOLOGIA APPLICATA ALLA TOSTATURA DEL CAFFÈ DECAFFEINATO



Umami Roasting Camp BRAMBATI special edition decaffeinato è una tre giorni di formazione sul processo di tostatura del caffè decaffeinato che approfondisce tutte le tematiche legate alla cottura del chicco di caffè e i suoi cambiamenti fisico-chimici. Durante i corsi si focalizzerà l'attenzione sui metodi di decaffeinazione in partnership con l'azienda Demus di Trieste, e sulla tecnologia applicata alla tostatura del caffè decaffeinato, i diversi modi di trasferimento del calore, i profili di tostatura per l'espresso e di come sia di fondamentale importanza la replicabilità della curva per ottenere una tazza di caffè di elevata qualità. Le lezioni teoriche sulla chimica della tostatura e della decaffeinizzazione saranno intrecciate con numerose sessioni pratiche sulla tostatrice BRAMBATI al fine di replicare e superare le prove di esame previste dal modulo coffee roasting del Coffee Skills Program.



Trainer autorizzati SCA ed esperti di decaffeinizzazione seguiranno passo passo i partecipanti con lezioni teoriche frontali e sessioni pratiche di tostatura e assaggio: PhD Andrej Godina, caffesperto e Giovanni Bortoli, caffesperto.

Date: 10-11-12 luglio 2019

Inizio il 10 luglio alle ore 10:00, a Codevilla presso la sede di Brambati e termine il 12 luglio alle ore 17:00.

Corsi: Coffee Skills Program coffee roasting foundation/intermediate

Luogo: Umami Roasting Camp - BRAMBATI S.p.A. - www.brambati.it

Costi:

1.500 € + IVA per il percorso CSP coffee roasting livello foundation/intermediate
Il costo di vitto, di alloggio, di iscrizione alla SCA e delle singole certificazioni è escluso.

Per informazioni e iscrizioni: info@umamiarea.com