Goppion, il caffè che fa scuola

goppion2-83e9c7e3

Goppion Caffè fa scuola: da marzo a dicembre presenta un programma di formazione aperto a baristi e professionisti del settore. A scuola da chi il caffè lo fa ogni giorno, in Italia e nel mondo. Per farlo, la torrefazione trevigiana ha messo in campo quattordici incontri dal 1 marzo al 13 dicembre 2017. Si parlerà di botanica e miscele, di estrazioni e infusioni a filtro, di latte art e cappuccino, di aspetti nutrizionali. Luogo degli incontri sarà proprio la sede dell'azienda in via Terraglio 48 a Preganziol (Treviso).

Gli incontri della Goppion Scuola di Caffè sono suddivisi tra livello teorico e pratico, tra base e avanzato. Si comincia mercoledì primo marzo con “Il mondo del caffè”, corso teorico di base a cura del barman e professionista Denis Dzekulic. Dalle 14:30 alle 18 i temi affrontati sono: nozioni di botanica, la torrefazione con visita al ciclo di tostatura, assaggio dlle miscele le basi sulle estrazioni del caffè. Lo stesso incontro sarà replicato il 13 settembre 2017.

goppion1Mercoledì 8 marzo 2017 (con replica il 20 settembre) è la volta del corso pratico avanzato primo livello “La caffetteria di successo”. Corso a cura del Barman e Capobarman Aibes Italia e Ubsm S. Marin Stelvio Coscia dalle 14:30 alle 19 per approfondire il mondo del barista. Si parlerà di estrazione del caffè, delle attrezzature del bar (orziera, cioccolatiera, macchina per il caffè in filtro), di espresso e cappuccino con laboratorio pratico. Mercoledì 15 marzo (con replica l'11 ottobre) dalle 14:30 alle 19 tocca al corso pratico avanzato primo livello “Fare creatività al bar con il caffè e altri ingredienti”.

Ancora Stelvio Coscia per un approfondimento sul servizio e la presentazione in caffetteria: gli ingredienti per il caffè, quali bicchieri o tazze, servizio e mise en place, listino di servizio. Mercoledì 12 aprile (replica il 18 ottobre) un altro corso pratico avanzato primo livello: “La caffetteria alternativa. Le estrazioni del caffè con i sistemi a filtro” con Davide Cobelli, Coordinatore Italiano della Formazione SCAE. Dalle 14:30 alle 19 al centro dell'incontro i nuovi sapori del caffè estratti con sistemi a filtro, oltre l'Espresso. Mercoledì 17 maggio dalle 14:30 alle 19 (replica il 15 novembre) in programma il corso pratico avanzato secondo livello “Il cappuccino e la crema di latte” con Stelvio Coscia. Tema è il

Cappuccino e i segreti per farlo perfetto.

logo_altaAltro corso pratico avanzato di secondo livello con Davide Cobelli venerdì 9 giugno (replica mercoledì 13 dicembre) su “Latte Art”. Come fare arte al bar e i disegni base per rendere bello il cappuccino. Infine due momenti di formazione relativa la nutrizione e l'igiene sanitaria con la Dottoressa nutrizionista Annamaria Gambalonga. Mercoledì 21 giugno “Quando il cibo ci fa ammalare. Aspetti igienici della somministrazione alimentare” e mercoledì 22 novembre “Ho sentito dire che... “ sugli aspetti nutrizionali del caffè tra verità e bugie.

L'evento è aperto a tutti i baristi e professionisti del caffè. La domanda di iscrizione è scaricabile dal sito di Goppion alla voce BARISTA – CORSI oppure può essere inviata a info@goppioncaffe.it o comunicata al telefono allo 0422 490921. Alla fine di ogni corso verrà consegnato l'attestato di partecipazione.

www.goppioncaffe.it