Umami Area per il sociale: tre giorni sul caffè per Amatrice

x-amatrice-42541805

Dal 6 all'8 maggio lo Spazio Candiani di **Milano** ospita “**x Amatrice together**”, una tre giorni di **formazione sul caffè espresso** organizzata da **Umami Area** e dai trainer autorizzati SCA **Andrej Godina** e **Vittorio Agosti**. L'iniziativa, il cui ricavato sarà **devoluto a favore dei terremotati del Lazio**, è aperta a baristi e coffee lovers e prevede un programma di **corsi formativi teorici e pratici dedicati all'espresso e ad alcuni moduli del Coffee Diploma System SCA**, il sistema didattico dedicato al caffè messo a punto da SCA - Speciality Coffee Association: Introduction to Coffee, Barista Skills Foundation e Sensory Skills Foundation.

“È da tempo che Umami Area voleva proporre un'attività formativa – spiega Andrej Godina, presidente di Umami Area - devolvendo il ricavato a sostegno della popolazione svantaggiata di **Amatrice**. Grazie al contributo e all'entusiasmo di Vittorio Agosti, trainer barista autorizzato SCA e a **Claudio Zanchi**, titolare della torrefazione di Fiano Romano Caffè Italia, nasce questa tre giorni di formazione sul caffè alla quale chiunque può partecipare. Il taglio formativo riguarderà non solo i moduli del Coffee Diploma System, ma anche approfondimenti inediti sull'espresso e sulla creazione di menu per la caffetteria”.

L'iniziativa si svolge in parallelo all'ultima tappa, di **C.O.F.F.E.E. - Cooperation for fostering education and employability** - Cooperazione per favorire la formazione e l’occupazione, che nell’arco di due anni ha realizzato esperienze di istruzione a livello internazionale sulla filiera del caffè.

Gli appuntamenti - I corsi si svolgono il 6, 7 e 8 maggio presso Spazio Candiani, in via Candiani 127 a Milano dalle 9,30 alle 17,00 e sono tenuti da formatori certificati.

- **Sabato 6 e lunedì 8 maggio** – dalle 9.30 alle 17.00 – Corso di analisi sensoriale sul caffè alla brasiliana e in espresso (docente Andrej Godina): due giornate dedicate alla formazione sull'assaggio del caffè preparato alla brasiliana e dell’espresso.

Temi principali:
- cenni di analisi sensoriale
- l'analisi sensoriale applicata al caffè
- il protocollo di preparazione del caffè secondo SCAA
- la scheda di assaggio di SCAA
- la definizione di espresso, i parametri di preparazione, la macinatura per l'espresso, il protocollo di preparazione e la scheda assaggio per l’espresso.

- **Domenica 7 maggio** – dalle 9.30 alle 17.00 – Introduzione al mondo del caffè e barista skills livello base (docente Vittorio Agosti): giornata di introduzione al mondo del caffè con cenni di botanica, tostatura, metodi di preparazione, assaggio in tazza e preparazione di espresso e cappuccino Latte Art.

Temi principali:
- Arabica/Robusta, i paesi di produzione del caffè, le tecniche di lavorazione in piantagione
- la tostatura per espresso e filtro
- la preparazione del caffè a filtro e con metodi a filtro pour over
- la pulizia dell'attrezzatura
- la storia dell'espresso, i parametri di preparazione
- la macinatura per l'espresso e la regolazione del macinacaffè
- la montatura del latte e la preparazionedi un cappuccino di qualità
- la ricettazione per il bar con il menu estivo e invernale – Fabbri

Sponsor dell’evento sono **Umami Area, Fabbri e Sesamo Comunicazione Visiva**.

Il costo di partecipazione al corso è di **300 euro a giornata** (sono inclusi nel prezzo il costo della certificazione SCA, il pranzo e la t-shirt omaggio). Per informazioni e iscrizioni contattare Francesca Surano: francesca.surano@umamiarea.com - tel. 389.1038218.