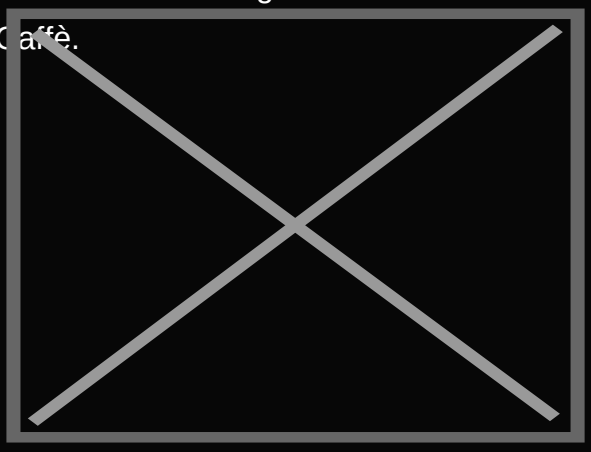
# Alla scuola Oro Caffè la cultura e i segreti del caffè

oro-scuola-93190570

Oro Caffè rinnova, a partire dal 10 febbraio e per il quinto anno l’appuntamento con i corsi dedicati a operatori del settore, clienti, baristi ed appassionati in un percorso formativo teorico e pratico. A far conoscere la cultura e i segreti di questa bevanda, in un excursus che va dalla pianta fino all’espresso in tazzina, sarà il coffee trainer Giovanni Roitero, specialista nel settore e barman professionista che nel 1997 ha conseguito il titolo di Maestro dell’Espresso e ha ricevuto la Patente di Assaggiatore di Caffè.



I corsi si svolgono in due giornate e si articolano su due livelli. Il primo servirà agli operatori del settore per imparare a conoscere il caffè con un excursus storico, approfondimenti sulla lavorazione, vari metodi di estrazione fino all’espresso italiano; inoltre, verranno presentate anche le diverse qualità, le miscele e le regole per preparare un buon espresso.

Il corso di II livello sarà invece utile per apprendere la preparazione dei vari tipi di caffè e dei prodotti di caffetteria attraverso la creazione di proposte originali a base di caffè. Nel corso del pomeriggio, tutti i partecipanti avranno la possibilità di fare pratica, imparando nuove tecniche e ricette per offrire sempre un buon caffè, liscio oppure “elaborato”.

“La Scuola ORO Caffè”, riconosciuta e segnalata dall’IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè), è una tra le più importanti realtà del territorio friulano che offre una formazione completa ed adeguata riguardo la cultura del caffè. L’azienda è infatti specializzata nella selezione, tostatura e miscelatura dei migliori caffè del mondo e dal 2014 ad integrare nelle sue miscele il caffè thailandese Doi Chaang, un esclusivo 100% arabica, biologico ed equosolidale.

Per partecipare ai corsi, che sono aperti ad un massimo di 12 persone, e per conoscere tutte le date di svolgimento, è possibile chiedere informazioni inviando una mail o telefonando al numero 0432 573535.