Bazzara Academy, al via Espresso Professional con Andrej Godina. VIDEO

espresso-professional-959397f3

Bazzara Academy prosegue le collaborazioni con **Andrej Godina** (caffesperto, assaggiatore professionista specializzato nell'analisi sensoriale del caffè espresso) e inserisce in calendario il nuovissimo corso "**Espresso Professional**".

Tre giorni (11-13 luglio) di alta formazione dedicati esclusivamente all'**assaggio professionale del caffè espresso**, al termine dei quali ogni partecipante avrà acquisito tutto il know-how necessario per affrontare l'**analisi sensoriale della tazzina**.

Durante il corso verrà spiegato come gli organi di senso rispondo agli stimoli provenienti dal caffè espresso; come riconoscere i più importanti aromi positivi e negativi della bevanda e verranno svolti alcuni test sensoriali con le soluzioni dei gusti: **acido, dolce, amaro, salato, umami**.

Per ciò che riguarda il metodo espresso si affronterà un'introduzione storica che esaminerà **l'evoluzione tecnica e tecnologica che ha coinvolto la bevanda**, per poi passare alla definizione dei parametri di estrazione per un espresso perfetto e proseguire con sessioni pratiche di assaggio, variando i diversi parametri di estrazione e utilizzando diversi caffè arabica e robusta commerciali e specialty.

Per informazioni e registrazioni: sito web, telefono: +39 040 767849, email: academy@bazzara.it