Caffè Milani: i corsi per baristi del secondo semestre

lezione-di-latte-art-d0c8e308

Si allarga il raggio di chi vuole conoscere più a fondo il mondo del caffè, a tutti i livelli. “Sono sempre più numerosi i baristi che hanno compreso l’importanza di una formazione continua per rimanere al passo coi tempi e soddisfare al meglio la clientela - afferma **Pierluigi Milani**, titolare di **Caffè Milani** -. E’ poi interessante constatare come la visita all’Esposizione Caffè Milani, che da più di un anno accompagna gli ospiti lungo tutta la filiera del caffè, letteralmente dalla pianta alla tazzina, faccia scattare la voglia di saperne di più sia da parte del consumatore finale, sia del barista. Per chi muove i primi passi in questo mondo affascinante, all’interno della programmazione della nostra **Altascuola Coffee Training** sono state messe a punto delle lezioni introduttive, accessibili a tutti, al caffè o a particolari metodi di estrazione, come il brewing, che incuriosisce e apre a un nuovo modo di gustare il caffè”.

Che si tratti di un espresso o di un V60, **per il barista è importante sapere come ottenere estrazioni perfette e presentare al meglio il prodotto in tazza al cliente**: gli aromi da cogliere e valutare per comprendere l’effettiva qualità di ciò che si appresta a gustare.



L’Altascuola Coffee Training offre a tutti i baristi, ai futuri baristi e a chi si vuole avvicinare al mondo del caffè, diversi **corsi e workshop** presso la torrefazione Caffè Milani a Lipomo (Como): gli incontri toccano sia gli aspetti teorici sia quelli pratici, grazie a due

postazioni bar complete dove effettuare le esercitazioni. Il calendario è denso di appuntamenti tenuti da docenti qualificati dello **IIAC - Istituto Internazionale Assaggiatori**, di **INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano** e di **SCA - Specialty Coffee Association**. Le tematiche spaziano dall'introduzione al mondo del caffè all'espresso, dal cappuccino al brewing, dalla latte art all'assaggio. Al termine di ogni corso verrà rilasciato a tutti gli iscritti un attestato di frequenza.

I corsi del secondo semestre di Altascuola Coffee Training

- 18 settembre: Patente Assaggiatori caffè - IIAC
- 25 settembre: corso Espresso Italiano Specialist - INEI
- 9 ottobre: Latte Art - 1° livello
- 22 ottobre: Introduzione al mondo Brewing - ore 9-13
- 22 ottobre: Latte Art - 2° livello - ore 14-18
- 6 novembre: Viaggio nel mondo del caffè (introduzione) - ore 9-13
- 13 novembre: Espresso e cappuccino da Altascuola - intera giornata

Le iscrizioni si effettuano al numero 031 280778, tramite email a info@caffemilani.it o compilando l'apposita scheda al sito http://www.caffemilani.it/mondo-milani/altascuola/