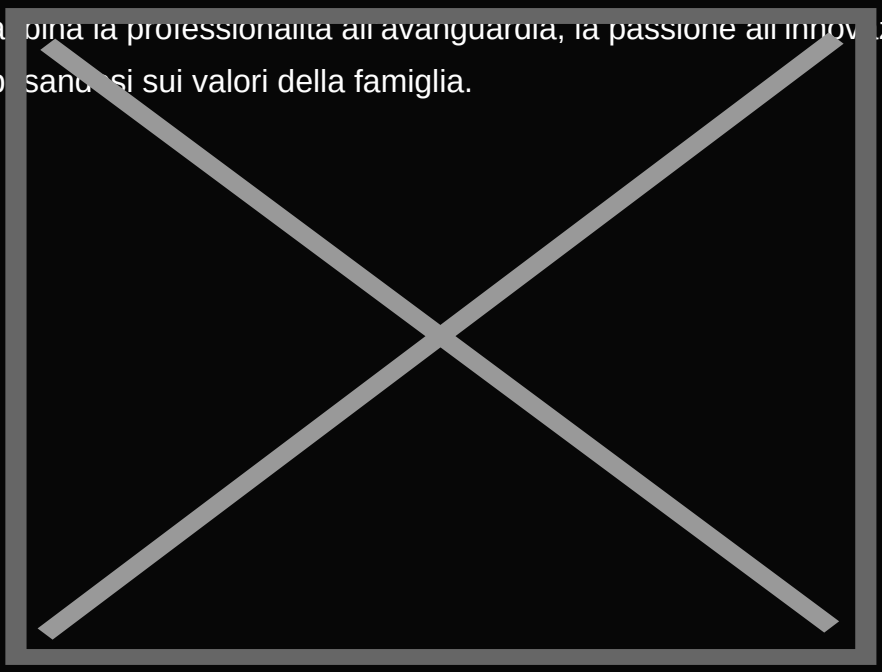
Ripartono le attività dell'Accademia Trucillo

accademia-trucillo-752b1e96

Insegnare l’arte dell’espresso, educare al gusto, suggerire momenti di puro piacere da condividere: riprendono le attività dell’Accademia Trucillo, una vera e propria Scuola del Caffè che dal 1998 forma i professionisti del bar, della ristorazione e dell’ospitalità.
«Il caffè è un universo molto dinamico – racconta **Antonia Trucillo** – *che vogliamo raccontare attraverso una serie di appuntamenti, incontri creativi anche con altri settori, iniziative progettate per coinvolgere gli addetti ai lavori ma anche gli amanti di questa straordinaria bevanda».*

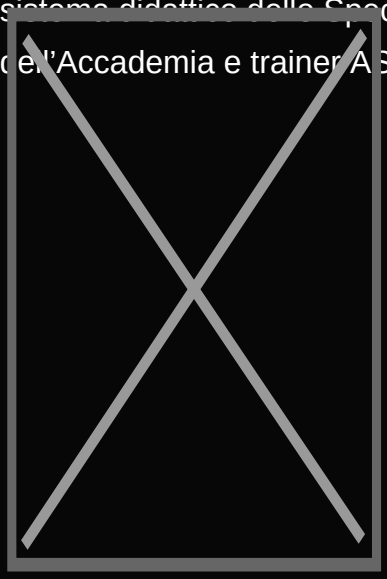
In calendario oltre 15 happening previsti per il II semestre 2018 che, da settembre a dicembre, approfondiranno l’argomento caffè, cuore e anima dell’azienda salernitana che fin dal suo esordio abbina la professionalità all’avanguardia, la passione all’innovazione, una squadra che fa impresa basandosi sui valori della famiglia.



L’appuntamento sarà sempre in Accademia Trucillo una scuola di alta formazione, dove tutti, dalla catena aziendale ai distributori, senza escludere curiosi e amanti della bevanda nera potranno perfezionare la propria conoscenza e

preparazione nel settore. L’idea di fondo è quella di diffondere la cultura dell’espresso italiano di qualità, di cui Trucillo è ambasciatore in tutto il mondo.

«Accademia Trucillo è condivisione, cultura, esperienza. Un progetto sempre in evoluzione, che da 20 anni si rinnova e si struttura in base ai trend del mercato - spiega Antonia Trucillo, Responsabile Marketing, Accademia Trucillo e Trainer SCA - *ci abbiamo creduto allora e oggi raccogliamo i frutti di un successo che ci inorgoglisce».* La Scuola del Caffè più antica del Sud Italia mette a disposizione un’aula di circa 250 mq con 7 postazioni bar complete dove potersi esercitare. È scuola itinerante, organizza la formazione direttamente nel bar ed è Punto di Formazione Permanente dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Inoltre è centro di formazione per il Coffee Diploma System SCA, il sistema didattico della Specialty Coffee Association, con Antonia Trucillo oggi responsabile dell’Accademia e trainer AST.



IL PROGRAMMA

Si comincia il 27 e 28 settembre (ed il 22 e 23 novembre) con Chiara Bergonzi, vice campionessa mondiale di Latte Art. Con lei sarà possibile imparare a decorare un cappuccino con le tecniche della Latte Art, regole che nascondono un cuore, la voglia di appassionare e coccolare il cliente attraverso la fantasia del barista e la sua capacità di abbinare il suo estro alla qualità del prodotto servito. Lo step successivo, (il 3 ottobre) si focalizzerà l’attenzione su “L’ABC del caffè”, ovvero tutti i segreti che rendono unica la qualità di questa bevanda, dal chicco alla tazzina con Antonia Trucillo trainer del corso, la quale condividerà con i partecipanti la sua esperienza nei paesi d’origine attraverso racconti e immagini; successivamente, con il corso di “Barista Base” (il 9 e il 23 ottobre, il 6 e 27 novembre) la scuola si offrirà a tutti i professionisti del settore Bar, Ristorazione e Ospitalità che intendono approfondire le proprie conoscenze teoriche e tecniche sul mondo del caffè e il corretto uso delle attrezzature per accrescere le proprie abilità.

Ma non è tutto. In programma anche l'appuntamento "Latte Art Base", (10 e 24 ottobre, 7 e 28 novembre) un corso di caffetteria avanzata che fornirà le conoscenze teoriche e pratiche per la preparazione di un altro grande classico italiano: il cappuccino. I partecipanti apprenderanno tutti i segreti su come realizzare magnifici disegni in tazza e le nozioni più innovative per ottenere originali cappuccini decorati.Non mancheranno i corsi sul nuovissimo mondo del caffè brewing da degustare con diverse tipologie di caffè specialty che ogni 3 mesi vengono selezionate in base alla disponibilità della materia prima.

«Abbiamo introdotto i corsi sul brewing per avvicinare i professionisti del settore ad una serie di metodi alternativi per l'estrazione del caffè, come V60, Chemex, Syphon, Aeropress e ColdBrew– continua AntoniaTrucillo– *Ci sono sempre più consumatori consapevoli e attenti a tutte le fasi del processo produttivo del caffè che desiderano differenziarsi e conoscere il prodotto in tutte le sue sfaccettature».*

Altra data da non perdere è il 15 novembre, in cui si terrà il corso Espresso Italiano Tasting e cioè la Patente di Assaggiatore del Caffè Espresso Italiano, in collaborazione con l'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè. Al termine di ogni corso sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.

Gli interessati possono iscriversi telefonando al numero 089 301696, oppure scrivere ad accademia@trucillo.it ed info@trucillo.it.