Brita e Coffee Training Academy insieme per formazione su acqua e caffè

brita-coffee-training-academy-2a743957

L’acqua è l’ingrediente principale di una tazza di caffè: rappresenta circa il 90% di un espresso e oltre il 98% di un caffè filtro. Sul risultato finale, l’acqua influisce due volte: è il solvente che permette di disciogliere le sostanze solubili presenti nel caffè ed è l’ingrediente che, in base al contenuto di sali in esso disciolti, ne influenza l’estrazione di specifici flavors, in quantità e qualità.

L’acqua, dunque, influenza sia il gusto che l’estrazione: per ogni tipo di preparazione, può essere il miglior alleato (o il peggior nemico) di qualsiasi professionista del settore. **Brita**, sin dalle sue origini impegnata nella ricerca e nella divulgazione degli effetti del trattamento dell’acqua, è ora partner attivo della **Coffee Training Academy** nel realizzare percorsi di training specifici sul delicato connubio tra acqua e caffè.

Davide Cobelli è trainer, barista, International Sensory Judge presso World of Coffee Events ed attuale Responsabile Educazione di Sca Italy. La sua Coffee Training Academy è un’eccellenza riconosciuta del settore: una scuola di formazione che è sinonimo di didattica di qualità, un partner ideale per Brita per sviluppare la consapevolezza di come il trattamento professionale dell’acqua sia imprescindibile per ottenere un caffè equilibrato.

L’interesse su questo tema è testimoniato dalla richiesta, sempre maggiore, da parte di torrefazioni e aziende costruttrici, di **seminari sul connubio tra acqua e caffè**: i protagonisti del settore hanno compreso che trasferire competenze specifiche ai baristi genera valore aggiunto alla proposta del proprio prodotto. E questi concetti cominciano pian piano ad assumere valore anche agli occhi del consumatore finale.

L’obiettivo del trattamento dell’acqua è infatti quello di raggiungere la composizione ideale, che esalti le caratteristiche dei prodotti in estrazione e, allo stesso tempo, protegga la macchina del caffè dal calcare. Oltre ai moduli SCA, alla Coffee Training Academy si insegna anche come ottenere una

riduzione della durezza in modo mirato, rimuovendo al contempo il cloro e trattenendo le impurità fisiche per il migliore risultato in tazza.

Il primo corso in collaborazione tra Brita e Coffee Training Academy si terrà il prossimo **28 maggio a Verona**, in occasione del modulo Barista Skills Professional: un esperto Brita terrà una lezione sull'acqua per il caffè, con un focus sulle diverse tipologie di acqua e su come l'acqua influisca sul caffè espresso e sugli altri metodi di estrazione. I partecipanti impareranno che per preparare un ottimo caffè non potranno mai prescindere da un'acqua eccellente e che la qualità di un caffè inizia proprio dall'acqua.