Caffè Milani, al via i nuovi corsi. Andrea Pinturi brand ambassador

andrea-pinturi-c61f7f22

Le immagini postate on line di cappuccini ed espressi, i complimenti che alcuni baristi dichiarano di ricevere a fronte di espressi ben realizzati e richieste, solo in apparenza strampalate, quali “mi faccia un espresso con l’acqua pulita” (ovvero dopo avere flussato il gruppo, come ha ricordato nuovamente la trasmissione televisiva Report), mostrano che c’è sempre più attenzione nei confronti del mondo del **caffè** al bar. E se è vero che non ci si improvvisa chef o ristoratori, lo è altrettanto per la figura del barista, sempre più protagonista al banco bar grazie alla sua professionalità, all’attenzione ai particolari in fase di trasformazione e alla corretta manutenzione, alle conoscenze che sa trasmettere al cliente e alla capacità di offrire diversi metodi di estrazione: elementi che fanno la differenza e fidelizzano.

Un nuovo corso - Per affinare queste capacità, **Caffè Milani** ha messo a punto un nuovo corso di **Analisi organolettica e degustazione del caffè**, in programma martedì 19 novembre dalle ore 9,00 alle 12,00 presso l’Altascuola Coffee Training a Lipomo (CO).

“Il mondo del bar cambia rapidamente e sempre più spesso nei locali che offrono i caffè di Milani, fanno il loro ingresso più miscele e le singole origini della linea Puro - afferma **Andrea Pinturi**, coffee ambassador di Milani e trainer del suo centro di formazione -. Per offrirli al meglio è importante migliorare la propria sensibilità organolettica con un corso mirato di degustazione. Il suo obiettivo è affinare la capacità di cogliere le caratteristiche dei diversi caffè attraverso l’olfatto e il mix di sensazioni gustative, retrolfattive e tattili nel cavo orale. Si tratta di un esercizio utile perché fornisce degli strumenti oggettivi di analisi dei caffè, che il barista potrà poi presentare al cliente, guidandolo a cogliere l’ampio ventaglio di aromi che solo prodotti ricchi e complessi quali sono i caffè di Milani sanno offrire”. Per i locali che li propongono, è davvero una “marcia in più molto interessante".

Appuntamenti da non perdere - È dunque il momento di iscriversi ai corsi del secondo semestre dell’Altascuola Coffee Training. Sono aperti a tutti gli operatori e prevedono il rilascio di un attestato di

partecipazione.

Di seguito il calendario; le iscrizioni si effettuano compilando l'apposita richiesta sul sito di Caffè Milani http://www.caffemilani.it/mondo-milani/altascuola/.
- martedì 17 settembre - Patente di Assaggiatore di Caffè - IIAC
- martedì 24 settembre - corso Espresso Italiano Specialist - INEI
- giovedì 3 ottobre - corso di Latte Art - livello 1
- martedì 12 novembre - corso di Espresso e Cappuccino da Altascuola

I primi due corsi sono svolti da docenti qualificati dello **IIAC** – Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e di **INEI** – Istituto Nazionale Espresso Italiano; quelli di Latte Art saranno tenuti dal giovane Andrea Pinturi che da pochi mesi fa parte dello staff di Caffè Milani. Si è avvicinato al mondo del caffè lavorando in una bakery a Londra, successivamente in una qualificata caffetteria italiana. Dai primi mesi dell'anno è **coffee ambassador** di Milani e docente dell'**Altascuola Coffee Training**. Innamorato dell'espresso e delle estrazioni a filtro, affina con costanza le sue conoscenze e offre un efficace servizio post vendita ai clienti della Torrefazione comasca: verifica i corretti parametri di ogni estrazione, ma soprattutto si confronta con i baristi, fornendo gli strumenti per controllare ogni giorno la qualità delle estrazioni e nuovi spunti per diversificare l'offerta.

Corsi in Confcommercio a Como - Dall'inizio dell'anno Caffè Milani collabora con la Confcommercio di Como, con cui ha messo a punto alcuni corsi sull'espresso e altre preparazioni a base caffè, al fine di fornire solide basi a chi vuole affrontare con successo il mondo della caffetteria e contribuire alla crescita professionale di chi già vi opera. Questi gli appuntamenti dal mese di settembre:
- 18 settembre - ore 14-18 - Espresso e cappuccino
- 9 ottobre - ore 14 - 18 - Latte Art - corso base
- 16 ottobre - ore 14 -18 - Latte Art - secondo livello
- 13 novembre - ore 15 - 16,30 - Seminario per le guide turistiche - comprende una visita all'Esposizione Caffè Milani, un importante spazio espositivo che propone tutto il percorso dal chicco di caffè alla tazzina: una meta interessante per i turisti e i visitatori di Como.

Informazioni su corsi e iscrizioni al sito https://www.confcommerciocomo.it/corsi-di-formazione-2/.