Da Kimbo a scuola di napoletanità

20231213111913kimbohead-96116363

Un **corso** che non vuole essere per baristi professionisti ma **che ha l’ambizione di diffondere la conoscenza del caffè al di là del bancone del bar,** nei luoghi dove già di fatto si trova oggi: **al ristorante**, in primis, e poi **in enoteca e panetteria**, **in pasticceria e in gelateri**a, fino ad arrivare nell’intimo delle case.

Per come è strutturato è dedicato ad appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, cioccolato, formaggio, olio, ecc.) con un certo grado di competenze nel mondo del food e dunque un **corretto approccio alla degustazione**. È una proposta del nuovo Training Center di Kimbo a Melito di Napoli, presso lo stabilimento del torrefattore.

Un **corso** che non vuole essere per baristi professionisti ma **che ha l’ambizione di diffondere la conoscenza del caffè al di là del bancone del bar,** nei luoghi dove già di fatto si trova oggi: **al ristorante**, in primis, e poi **in enoteca e panetteria**, **in pasticceria e in gelateri**a, fino ad arrivare nell’intimo delle case.
Per come è strutturato è dedicato ad appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, cioccolato, formaggio, olio, ecc.) con un certo grado di competenze nel mondo del food e dunque un **corretto approccio alla degustazione**. È una proposta del nuovo Training Center di Kimbo a Melito di Napoli, presso lo stabilimento del torrefattore.

IL CORSO PER COFFEE MASTER (I LIVELLO)
L’obiettivo del corso è quello di fornire un primo livello di apprendimento ai corsisti, **sensibilizzarli sul riconoscimento di un caffè buono** per quanto riguarda la qualità della materia prima, il **rispetto dei processi di tostatura, la miscela, la conservazione e l’estrazione.**

La collaborazione con Ais Campania rivela l’approccio e il linguaggio, affine a quello dei corsi di sommelier, anche **per dare la giusta dignità a un prodotto troppo spesso ancora dato per scontato.**

Ciascuno dei **dieci incontri** sarà dunque organizzato secondo una metodologia di insegnamento ispirata al modello AIS. Oltre a storia e botanica, con un focus sulla Robusta, cuore indispensabile, per corpo e gusto, del caffè napoletano, si approfondiranno **i temi della tostatura e delle estrazioni**: non solo espresso e l'immancabile **cuccuma**, ma anche **V60**, **French Press e Aeropress** (con prove partiche) e assaggio.
Un intero modulo sarà dedicato alla **napoletanità nel caffè**: il suo significato e i suoi riti, casalinghi e al bar, compresi i falsi miti (la tazza bollente, lo zucchero, l'aggiunta). Ma si parlerà anche della tazzulella nel cinema, nella letteratura e nel teatro napoletani. Completerà il corso un **esercizio di food pairing**, anteprima della didattica di II Livello che sarà incentrata **sull'interazione caffè/cibo** e su tutte le possibili estrazioni e combinazioni della bevanda caffè.

DATE E COSTI
Il primo corso di Coffee Master avrà inizio venerdì **23 febbraio 2024** e si articolerà in una sequenza di sei lezioni con cadenza bisettimanale secondo il seguente calendario:

Venerdì 23 febbraio dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 9 marzo dalle 9:00 alle 13:00

Venerdì 22 marzo dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 6 aprile dalle 9:00 alle 13:00

Venerdì 19 aprile dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 4 maggio dalle 9:00 alle 14:00

Il costo del corso di primo livello è di **250 euro**, con un'**offerta "Early Bird"** - per i primi dieci iscritti - **di 200 euro.**