Dal caffè alla latte art i quattro corsi formativi 2025 di Mumac Academy

20250218144505caffe-latteart-eb177bce

Via libera alle attività formative 2025 di **Mumac Academy**, centro culturale e di formazione di **Cimbali Group** votato alla promozione del caffè espresso, del latte e dell'acqua.

Sono quattro i nuovi corsi previsti tra febbraio e marzo (qui il link per iscriversi), a partire dal **Workshop di degustazione tè e cioccolato**, in programma il **19 febbraio** in versione online. Si tratta di un laboratorio sensoriale dedicato ad appassionati di cioccolato, degustazione, curiosi ma anche professionisti che vogliono variare l'offerta del proprio menù caffetteria, alla scoperta di tè in foglia e cioccolati provenienti da diverse parti del mondo. Sotto la guida esperta della tea taster **Elisa Moratello** sarà possibile provare tre differenti abbinamenti e scoprire le regole di base dell'accostamento del tè con il cibo. L'appuntamento è **dalle 18:30 alle 20:30**.

Il **26 febbraio**, dalle 18 alle 21, è invece previsto - sempre online - il **Corso di Gestione Bar**: è un affondo completo sui fondamenti relativi alla gestione di un'attività commerciale in ambito caffetteria. La lezione è tenuta da **Davide Roveto**, trainer e ambassador di Mumac Academy, proprietario di una microtorrefazione e due locali nel centro di Bari, in Puglia.

A marzo, il 10 c'è l'appuntamento con il **Corso di latte art con Carmen Clemente in presenza a Milano**: insieme alla campionessa mondiale i partecipanti potranno apprendere le tecniche di decorazioni e i segreti fondamentali per realizzare delle vere opere d'arte. Il corso, della durata di un giorno, è accessibile sia a chi è alle prime armi sia a chi possiede già delle basi. Bisognerà recarsi da Cimbali Group dalle 10 alle 17.

Infine, il 27 marzo (online) è in programma il **Workshop Tea Sensory Skills** per provare tre tipologie di tè differenti e attraverso un'analisi sensoriale guidata scoprire come riconoscere gli aromi del tè prima e dopo l'infusione. L'appuntamento è dalle 18:30 alle 20:30.