Cup Taster Week, l’appuntamento è dal 9 al 13 giugno alla Bazzara Academy di Trieste

20250520163050cuptasterweek-eb024c30

Sono aperte le iscrizioni per **la Cup Taster Week**, il camp formativo di cinque giorni dedicato alla scoperta della filiera del caffè, con lezioni tenute da **Marco Bazzara, quality manager e academy director, presso la Bazzara Academy in via Battisti 1 a Trieste dal 9 al 13 giugno.** Dalla selezione del chicco verde fino all’utilizzo finale del prodotto nelle sue diverse forme, l’obiettivo è quello di o**ffrire una panoramica su tutti gli aspetti legati al mondo del caffè,** seguendo un percorso da coffee taster e approfondendo le dinamiche della valutazione sensoriale per comprendere e definire gli standard di qualità del caffè.

I TEMI DELL'ESPERIENZA FORMATIVA

Tra le tematiche della settimana, si affronteranno quelle legate alla selezione e all’analisi delle origini più rinomate presenti sul mercato, con un focus sulle differenze organolettiche e le peculiarità di ciascuna. Inoltre, i partecipanti avranno l’opportunità di degustare oltre 50 caffè diversi.

Ma non solo. Il programma include anche approfondimenti sulle tecniche e metodologie di estrazione internazionali, con particolare attenzione alla degustazione dell’espresso tramite apposite schede tecniche di valutazione.

Infine, sarà possibile scoprire alcune delle orini più esclusive al mondo come **Jamaica Blue Mountain** , **Panama Geisha**, **Nepal Himalaya** e **India Monsoon Malabar.**

«*L’obiettivo di questo camp è fornire agli operatori e agli appassionati gli strumenti per comprendere il caffè in tutte le sue sfumature, partendo dalla selezione del chicco fino alle tecniche di processamento ed estrazione. Si tratta di un percorso intensivo, con la possibilità unica di assaggiare oltre 50 prodotti, inclusi caffè rari e pregiati. Un viaggio esperienziale che include anche il tema della miscelazione, analizzandone struttura e composizione*», dichiara in una nota stampa Marco Bazzara.

Per informazioni e iscrizioni: **academy@bazzara.it**