Istituto Espresso Italiano (IEI) lancia un ciclo di corsi. Si parte il 24 marzo, la fine a settembre

20260210174819ieimarchioespressoitaliano

Un calendario ricco di appuntamenti rivolti a baristi, torrefattori e appassionati per valorizzare la professionalità e la conoscenza del caffè. Istituto Espresso Italiano (IEI) lancia un ciclo di corsi di formazione e di avvicinamento alla degustazione del caffè con il metodo International Institute of Coffee Tasters (IIAC), pensati per rispondere alle esigenze di formazione di un settore in continua evoluzione. Si parte il 24 marzo (nella sede de La San Marco, a Gradisca d'Isonzo in provincia di Gorizia, poi in altre aziende sparse per l'Italia per coinvolgere il maggior numero di utenti) e si proseguirà fino a settembre, con incontri che si articoleranno in due filoni principali: i corsi realizzati in collaborazione con i costruttori di macchine, rivolti soprattutto ai torrefattori, e quelli organizzati dalle aziende di torrefazione, indirizzati principalmente a baristi e appassionati desiderosi di approfondire il mondo dell'espresso.

«*La formazione rappresenta oggi più che mai un tassello fondamentale per chi desidera lavorare con professionalità e passione nel mondo del caffè* - sottolinea Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano (IEI) – *e investire nella conoscenza significa garantire qualità al consumatore finale e contribuire a diffondere la cultura autentica dell'espresso italiano, patrimonio riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo*»

Tra i corsi di punta proposti dai professionisti di IIAC, IIAC Italian Espresso Tasting (M1), una giornata immersiva che consente di diventare assaggiatori certificati, grazie a un percorso tra teoria e pratica che esplora le tecniche di valutazione sensoriale, la geografia della produzione, la lavorazione del caffè e i segreti per ottenere un espresso perfetto. Il corso si conclude con un esame finale che permette di conseguire la patente ufficiale di assaggiatore. A completare l'offerta, il corso IIAC Italian Espresso Specialist (M2) accompagna i partecipanti in un viaggio storico, tecnico e antropologico nell'universo dell'espresso italiano e del cappuccino. Un percorso che unisce approfondimenti sulla genesi e gli stili della miscela, alle competenze tecniche su acqua, macinatura, estrazione e degustazione, con esercitazioni pratiche di panel test e assaggio.

Il programma e i due target di intervento

La programmazione si divide tra i corsi presso i produttori di macchine e macinandosatori e torrefattori. Di seguito il programma aperto a operatori del settore su prenotazione. Per informazioni sulla partecipazione e le modalità di registrazione è possibile consultare il sito www.iei.coffee dove alla pagina formazione saranno presenti sia i calendari che le informazioni per accedere.

Corsi presso produttori di macchine e macinadosatori:

La San Marco - 24/3/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Eureka - 15/5/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Corsi presso torrefattori:

Costadoro - 27/3/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Mokador - 30/3/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Mokador - 31/3/2026 - IIAC Italian Espresso Specialist (M2)

Essse Caffè - 13/4/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Torrefazione San Salvador - 15/4/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Dersut Caffè - 28/4/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

La Genovese - 19/5/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Essse Caffè - 26/5/2026 - IIAC Italian Espresso Specialist (M2)

Filicori Zecchini - 22/9/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Caffè Milani - 22/9/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Filicori Zecchini - 23/9/2026 - IIAC Italian Espresso Specialist (M2)

Jolly Caffè - 7/10/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)

Jolly Caffè - 8/10/2026 - IIAC Italian Espresso Specialist (M2)

Dersut Caffè - 24/11/2026 - IIAC Italian Espresso Tasting (M1)