# Italian Coffee Sommelier, a lezione di caffè

conferenza-stampa-14-sett-caffe-diego-35c90355

Negli spazi della CNA di via Savona 52 di Milano lunedì 14 e 21 settembre si terrà il corso di Primo Livello di Italian Coffee Sommelier. Una bevanda che scandisce la nostra vita, il caffè. Dal mattino, passando per le pause, fino ad arrivare al dopo cena. Sembra che sia sempre l'ora giusta per una tazzina, purché naturalmente sia buona. A casa, sul lavoro, da soli o in compagnia. Perché il caffè per la sua piacevolezza ha il potere di unire le persone e farle stare bene, gratificando il loro sensi. Il risultato di un sapore "top" è però il frutto di un lavoro lungo e attento. Dal prodotto alla miscela, alla qualità, al profumo, alle macchine per preparare una tazzina - che si tratti di cialde o di miscela in grani. La sintesi tra tutti questi elementi non è semplice da trovare, soprattutto in un mercato complesso come quello attuale.

Tra chi ha raccolto la sfida puntando su un prodotto di altissima qualità c'è la Caffè Diego Srl che da anni seleziona con passione le migliori miscele, abbinandole a macchine d'eccellenza tutta italiana. Appurato che il caffè in cialda è il più sano in assoluto e rispetta l'ambiente, Caffè Diego ne propone cinque tipi, senza trascurare però chi il caffè ama gustarlo in grani: per loro tre diverse miscele, oltre a quella destinata al bar.

Le cialde sono confezionate singolarmente sotto azoto in atmosfera controllata per mantenere inalterato l'aroma fino al momento del consumo. La carta utilizzata le rende biodegradabili e quindi ecologiche oltre a fungere da filtro che trattiene residui, batteri e gran parte dei grassi. Ne esce un caffè quindi particolarmente salutare.

Per farci immergere nel mondo del caffè di qualità, raccontarci tutti i segreti e i pregi della bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua, Caffè Diego organizza lezioni aperte a tutti (dal barista alla casalinga…), un'"iniziativa culturale" di chi vive con passione il proprio mestiere e ha il desiderio di trasformare il cliente da consumatore comune a compratore consapevole e soddisfatto quando porta alla bocca una tazzina.

Sarà la CNA di Milano a ospitare i prossimi lunedì 14 e 21 settembre, nella sede di via Savona 52, il corso “Italian coffee sommelier 1° livello” (orario 9.00 – 17.00), con rilascio di attestato finale di frequenza e inserimento nel registro dei “sommelier dell’espresso” da parte dell’AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè) al costo di 69,00 euro. A tutti i partecipanti, sarà, inoltre, consegnato un “cadeau”, a ricordo della giornata.

Gli iscritti impareranno a eseguire un’analisi sensoriale, proprio come per il vino, e scopriranno che il caffè è arte, cultura, scienza, rito e piacere dei sensi. Una bussola per orientarsi tra moke e napoletane, macchine per cialde, miscele e caffè mono-origine, i chicchi in purezza, per dirla alla francese i “cru”.
Come verrà strutturato il corso Italian coffee sommelier  1 Livello : Introduzione alle tecniche di analisi sensoriale :
I sensi: la vista - l'olfatto
il gusto
ambiente e strumenti di degustazione
I parametri / descrittori di valutazione del caffè espresso
Analisi di assaggio sensoriale su caffè con difetti di origine/torrefazione/estrazione
Analisi di assaggio di miscele di sola arabica e di sola robusta
Analisi di assaggio di miscele di arabica e robusta
Analisi di assaggio di caffè monorigine
Valutazione e test finali di assaggio
Per iscriversi ecco il link http://click-qui.it/coffeesommelier.html

Per l’occasione ci sarà Marzia Mancini, artigiana di Varese che ha creato il marchio “Inseparabili” coniugando la creatività artistica all’abilità artigianale. Complementi d’arredo, oggetti esclusivi dallo stile innovativo che giocano con diverse tecniche decorative, pezzi unici e irripetibili: pannelli e quadri dove accostamenti cromatici, contrasti e matericità esaltano sensazioni visive e tattili; orologi da parete realizzati non solo per osservare lo scandire del tempo; sfere e portacandele realizzati con tecniche non convenzionali. Tutto, ovviamente, comprabile.