Aromateller Expert, la parola ai protagonisti: Gioele Puglisi, barista

maxresdefault-4-3f7ebfab

Come cambia l’approccio al caffè dopo aver vissuto in prima persona la filiera, dalla semina alla torrefazione? E dopo aver vissuto il lavoro che c’è dietro un chicco e incontrato le persone che lo lavorano, quale dovrebbe essere il prezzo della tazzina?

Dal prezzo della tazzina alla sostenibilità, ecco cosa ha scoperto un giovane barista dopo aver partecipato all’**Aromateller Expert Campus**, il viaggio di formazione e conoscenza svoltosi lo scorso novembre in Honduras.

Intervistato dal coffee expert **Andrej Godina**, al termine dell’esperienza in una torrefazione di San Pedro Sula, ecco le impressioni di **Gioele Puglisi**.

https://youtu.be/_g4JXuZyr40