Aromateller Expert, dal seme allo scontrino: parla Massimiliano Rieti

maxresdefault-5-a901e7e1

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 seme allo scontrino, ecco cosa ha scoperto un giovane torrefattore dopo aver partecipato all’ **Aromateller Expert Campus**, il viaggio di formazione e conoscenza svoltosi lo scorso novembre in Honduras, in una microtorrefazione di San Pedro Sula.

Dopo avere ascoltato i commenti di altri due partecipanti al viaggio come il barista e formatore **Mattia Renzi**, e il barista **Gioele Puglisi**, intervistato dal coffee expert **Andrej Godina** ecco le impressioni di **Massimiliano Rieti**, da Porto Sant’Elpidio (FM), titolare di un bar con torrefazione artigianale.