



“Ultima portata: caffè”

Incontro Formativo della Slow Food Coffee Coalition rivolto ai cuochi che fanno parte della rete Slow Food

7- 8 novembre 2022

L’incontro formativo dedicato ai cuochi che fanno parte della rete Slow Food, a partire dai cuochi dell’Alleanza Slow Food, per scoprire e approfondire **l’importanza del caffè nella ristorazione di qualità attraverso i valori della Slow Food Coffee Coalition.**

Il caffè è spesso l’ultima cosa che consumiamo al ristorante, e ha quindi il sapore della responsabilità, essendo l’ultimo gusto che ci accompagna verso casa. Eppure, solo di rado compare sul menu e viene raramente valorizzato al pari di una qualsiasi altra portata o bevanda. Il caffè è invece indispensabile per lasciare ai clienti un ricordo gradevole e positivo del pasto appena consumato. Per promuovere la cultura del caffè nell’ambito della ristorazione, attraverso i valori della Slow Food Coffee Coalition Accademia del Caffè Espresso La Marzocco e Slow Food Coffee Coalition hanno organizzato l’incontro formativo “Ultima portata: caffè”, in collaborazione con BWT.

Due giorni di formazione che si terranno in Accademia del Caffè Espresso La Marzocco, sulle colline di Firenze, il 7 e 8 novembre 2022, per porre l’accento, sulle diverse tematiche legate alla qualità del caffè, dalle caratteristiche varietali e territoriali delle diverse origini, ai metodi di lavorazione, dal livello di tostatura ai diversi metodi di estrazione, alla qualità dell’acqua e al suo corretto uso. La formazione ha come obiettivo quello di dare la possibilità ad ogni ristoratore di comprendere come integrare al meglio il caffè nella propria esperienza culinaria, attraverso i valori della Slow Food Coffee Coalition.

Quando: lunedì 7 e martedì 8 novembre 2022

Dove: Accademia del Caffè Espresso - Via Bolognese 68, Pian di San Bartolo, 50014 Fiesole (Fi)

Partecipanti: cuochi, ristoratori e personale di sala

Organizzatori: Accademia del caffè espresso, Slow Food Coffee Coalition, BWT, Forno Brisa.

Che cosa è fornito gratuitamente: la formazione di alto livello sul caffè tenuta da esperti italiani, membri della Slow Food Coffee Coalition. Pranzi, snacks e cena.

A carico dei partecipanti: il trasferimento per/da Firenze e il pernottamento

[PER PARTECIPARE COMPILA IL MODULO DI ADESIONE](#)

o scrivici a coffee.coalition@slowfood.it

Tematiche affrontate:

- Storia del caffè: varietà, origini, metodi di lavorazione
- Che cosa fa la Slow Food Coffee Coalition
- I vari sistemi di estrazione dal filtro al caffè Espresso
- L'importanza dell'acqua nel caffè e degustazione di acqua (a cura di BWT)
- Riconoscere i profili dei caffè in base all'origine
- Il ruolo attuale del caffè nella ristorazione
- Degustazioni dei caffè della Slow Food Coffee Coalition
- L'esperienza di Forno Brisa: pane e caffè
- Visita dell'Accademia del caffè espresso

Programma:

Lunedì 7/11/22

Mattina

9.30 arrivo in Accademia e colazione.

- Storia del caffè
- Sistemi di estrazione ed Espresso
- Il caffè nella ristorazione
- Il ruolo dell'acqua nel caffè

13.00 pausa pranzo

Pomeriggio

- Il pane nella ristorazione
- Degustazione di caffè: riconoscimento in base all'origine e processo di estrazione
- Plenaria: risultati della prima giornata

Martedì 8/11/22

Mattina

9.00 arrivo in Accademia e colazione

- Special guest: le nuove tendenze nella ristorazione e nella caffetteria
- Degustazione dei caffè della Slow Food Coffee Coalition
- Il progetto della Slow Food Coffee Coalition: discussione in plenaria

13.00 pausa pranzo

Pomeriggio

- Incontro con i torrefattori della Slow Food Coffee Coalition

16.00 fine dei lavori

Riceverete il programma dettagliato a ridosso dell'evento