

COFFEETIMES

EDIZIONE 12 – AUTUNNO/INVERNO 2017/18

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



Eckart Witzigmann:
"È proprio così che
mi sono immagina-
to il mio espresso."

ECKART WITZIGMANN

Una fonte di creatività inesauribile

Chi vanta una produttività come quella di Eckart Witzigmann, non smette mai di elaborare idee.



"Quando si condivide una passione, si crea qualcosa di grandioso."

Quando gli si domanda perché sia ancora così attivo e non pensi minimamente a fermarsi, la risposta è semplice. Non è più operativo in cucina, tuttavia il confronto e la condivisione con la nuova generazione di cuochi lo entusiasma, oggi come ieri. "Il talento, la creatività, la curiosità e la forza innovativa dei giovani mi sorprendono e mi motivano costantemente nella mia missione, vale a dire continuare questo fantastico viaggio di scoperta." Questo approccio lo mantiene giovane e da questa creatività inesauribile è nato il suo prezioso contributo alla nuova specialità della torrefazione caffè Schreyögg, il Caffè Espresso Artista. ■



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



da principio era solo un'idea che si è sviluppata l'anno scorso a St. Anton, quando abbiamo conosciuto Eckart Witzigmann. Stava festeggiando il suo 75mo compleanno in compagnia di colleghi e amici in occasione del Kunst & Kulinarik Festival (il festival dell'arte e della gastronomia) a St. Anton am Arlberg in Austria. Per l'evento, si servivano le specialità di caffè della torrefazione caffè Schreyögg. Nel corso di piacevoli momenti di condivisione, è emersa l'idea di creare insieme una miscela di caffè. L'idea ha preso immediatamente forma e si è trasformata nell'highlight dell'anno. Una chicca che dobbiamo a Eckart Witzigmann, chef dalla tripla stella e cuoco del secolo, e quindi riferimento incontestabile in ambito culinario.

Quando si tratta di qualità e precisione, lui non accetta compromessi, come del resto la

torrefazione caffè Schreyögg. Cioè, tutte le persone coinvolte si sono rivelate concordi sin da subito su quale direzione intraprendere. Poiché per questa miscela speciale sono state contemplate esclusivamente eccellenti varietà di caffè provenienti da altipiani, ci siamo recati in Nicaragua per selezionare i grani migliori. Il risultato è tutto da gustare: assaggiate il Caffè Espresso Artista e deliziatevi a volontà con il suo aroma unico, armonioso e bilanciato, proprio come l'ha concepito Eckart Witzigmann.

Vi auguriamo un piacevole autunno e un favoloso inverno e, come sempre, una salutare tazza di ottimo caffè.

Il vostro
Peter Schreyögg

CERTIFICAZIONI AZIENDALI E DEI PRODOTTI



INEI – Istituto Nazionale Espresso Italiano



Biologico



Fairtrade



IFS – Food



Maggiori informazioni su
www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata.html

ECKART WITZIGMANN

Artista – Genesi di un caffè sublime

Ha rivoluzionato la cucina tedesca tradizionale, ha plasmato l'estetica e il comportamento alimentare nella cucina gourmet, nei decenni ha imposto criteri gastronomici come nessun altro prima e dopo di lui. È un assoluto esempio, non solo per i cuochi stellati altoatesini: Eckart Witzigmann, eletto cuoco del secolo da Gault&Millau. In Alto Adige, la torrefazione caffè Schreyögg ha creato con lui il "suo" Caffè Espresso Artista.

mor, raccolti a mano dai piccoli coltivatori, lavati e lavorati sul posto."

Presso la torrefazione caffè Schreyögg di Rablà, i grani di Arabica dell'America Centrale sono stati tostati delicatamente e mescolati abbondantemente, mentre il prodotto finito è stato presentato in anteprima a maggio 2017 presso l'esclusivo Hotel San Luis di Avelengo, con il motto "Le stelle da vicino".

L'evento ha visto ospiti illustri tra gli invitati, tra cui rinomati cuochi stellati dell'Alto Adige, che non si sono lasciati sfuggire l'opportunità di gustare per primi il nuovo Caffè Espresso Artista e di incon-



"Per noi cuochi stellati, Witzigmann resta un idolo, un riferimento incontestabile."

Oltre a Falser e Baumgartner, alla serata gourmet hanno partecipato i cuochi stellati Egon Heiss dell'Alpes a Bad Schörgau in Val Sarentino, Anna Matscher del ristorante Zum Löwen a Tesimo, Martin Obermarzoner del ristorante Jasmin presso il Bischofshof di Chiusa, Mario Porcelli dell'Alpenroyal Grand Hotel a Selva di Val



Gardena e Gerhard Wieser del ristorante Trenkerstube all'Hotel Castel di Tirolo. Oltre al piacere del caffè, il fiore all'occhiello della serata sono stati i piaceri culinari. Arturo Spicocchi, lo chef



Per la selezione perfetta del grano scuro, Peter Schreyögg è volato fino in Nicaragua. "Per me è stato chiaro sin dall'inizio: per questo caffè ci volevano solo le varietà di caffè migliori provenienti da altipiani. Alla fine, ci siamo decisi per le varietà Paca, Caturra e Cati-

trare da vicino il loro mentore per uno scambio di esperienze senz'altro di altissimo livello.

Chi ha attribuito il proprio nome a questo caffè si è dimostrato altrettanto soddisfatto. "È proprio così che mi sono immaginato il mio espresso. Un espresso dai delicati aromi di cioccolato e vaniglia, allietato da una rotondità veramente corporea", così ha dichiarato Eckart Witzigmann. I cuochi stellati dell'Alto Adige dal canto loro si sono profusi in lodi nei confronti del cuoco del secolo. "Ha introdotto la nouvelle cuisine francese in Germania, e noi lo ammiriamo molto per questo successo", ha affermato il cuoco stellato Theodor Falser della Johannesstube all'Hotel Engel di Nova Levante. Il collega Karl Baumgartner del ristorante Schöneck a Falzes prende la parola:



UNO SGUARDO AL MONDO DEL CAFFÈ

La decaffeinizzazione

Chi non tollera la caffeina non deve per forza rinunciare al caffè. Si sa che il caffè decaffeinato non è sempre apprezzato, tuttavia spesso è criticato a torto. Con i grani giusti e il metodo di decaffeinizzazione adeguato, senza dimenticare la delicata procedura di tostatura lenta eseguita presso la torrefazione caffè Schreyögg, anche il caffè decaffeinato acquisisce uno straordinario aroma e un gusto equilibrato.

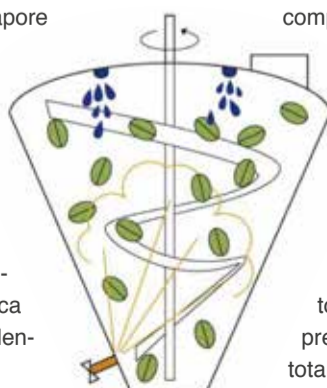
La decaffeinizzazione prevede diverse procedure; qui di seguito vi presentiamo le tre più importanti.

La procedura chimica. Con questa procedura, si inizia con una sessione di vapore acqueo esercitato sui grani per circa 30 minuti, infine si passa alla loro estrazione con diclorometano

oppure etilacetato per dieci ore. Successivamente, l'agente di estrazione/solvente viene scolato, mentre i residui sono eliminati nel corso di una fase di essiccazione che dura dieci ore. Quest'ultima fase è particolarmente importante per quanto riguarda il diclorometano, in quanto si sospetta che esso sia cancerogeno.

La procedura ad acqua. Questa procedura è stata sviluppata alla fine degli anni 70 dalla *Swiss Water Decaffeinated Coffee Company* e consiste nel trattamento con acqua calda dei grani, finché tutta la caffeina e altri elementi sono rimossi completamente.

La procedura con anidride carbonica. I grani preventivamente trattati con vapore acqueo sono lavati con anidride carbonica allo stato super critico o liquido, la pressione oscilla tra i 73 e i 300 bar. In questo modo si rimuove la caffeina. L'anidride carbonica è poi lasciata evaporare così da permettere alla caffeina di depositarsi. Infine, l'anidride carbonica è nuovamente compressa, condensata e riutilizzata.



La procedura di decaffeinizzazione adottata dalla torrefazione caffè Schreyögg. Per assicurare l'elevata qualità dell'espresso Bio, presso la torrefazione caffè Schreyögg il caffè crudo ottenuto in modo naturale è sottoposto alla procedura di decaffeinizzazione con anidride carbonica. Il caffè crudo è trasferito in una camera a pressione con anidride carbonica mediante l'apporto di acqua pulita, di seguito la caffeina viene estratta. Poiché il caffè crudo riacquista la propria umidità originale, viene poi nobilitato, come il caffè crudo consueto, con una tostatura delicata a tamburo. I principi attivi, cui si devono il gusto e l'aroma, conservano quasi completamente le loro caratteristiche.

Al contrario, gli agenti irritanti e amarognoli che possono appesantire stomaco, bile e fegato si riducono sensibilmente, il che rende il caffè decaffeinato particolarmente digeribile. Questa procedura è evidentemente dispendiosa sotto diversi aspetti, viceversa essa preserva l'aroma del caffè grazie alla totale rinuncia ad agenti chimici. ■

CAFFÈ ESPRESSO ARTISTA BY ECKART WITZIGMANN

Tanti apprendono il mestiere, ma pochi l'arte

Tutto il buono di un caffè di gran classe in edizione limitata. Questa specialità di caffè è ottenuta al

100% da grani misti di Arabica Centrale, tra cui

Il Caffè Espresso Artista è disponibile nello shop online richiamando la sezione www.s-caffe.com/shop.

spiccano le varietà Paca, Caturra e Catimor del Nicaragua. I piccoli coltivatori coltivano il caffè in modo sostenibile su altipiani tra i 1.100 e i 1.400 metri di altitudine nella foresta pluviale. La raccolta avviene poi manualmente in fasi diverse. Infine, là dove l'acqua è disponibile, i chicchi di caffè sono lavati e lavorati.



Peculiarità

Questo caffè si distingue per i raffinati aromi di cioccolato e vaniglia. Grazie a una rotondità piena e alla fragranza unica, esso si addice in modo eccellente a tutte le specialità a base di caffè espresso.

del San Luis, ha creato per i colleghi un menu di 5 portate, un vero tripudio di delizie altoatesine sapientemente abbinata ai sapori mediterranei. Se gli si chiede come preferisce bere il suo caffè, Eckart Witzigmann risponde prontamente: "Bevo molto caffè. Uno al mattino e altri tre o quattro nel corso della giornata. Un buon caffè è un piacere per me, ma anche una grande ispirazione che ha qualcosa a che fare con la cultura. Al posto dello zucchero, amo abbinare un pezzetto di squisito cioccolato, sublime!" ■

TESTIMONIAL



Il Dr. Ben Rodriguez, osteopata e cliente di lunga data della torrefazione caffè Schreyögg,

non è solo responsabile della salute dei propri pazienti per motivi professionali. Diversi pazienti appassionati di caffè sono soggetti a reazioni dovute a intolleranze o elevata sensibilità con un consumo elevato di caffeina. Sapendo che essi rinunciano malvolentieri al piacere del caffè, il Dr. Rodriguez consiglia loro il gusto delizioso e gli effetti benefici del caffè decaffeinato della torrefazione caffè Schreyögg. Lui si appella alla procedura di decaffeinizzazione adottata dalla torrefazione caffè Schreyögg e alla qualità del prodotto, che secondo le sue analisi si rivelano particolarmente salutari.

Ringraziamo il Dr. Rodriguez per questa raccomandazione e per la sua attività di ricerca.

Dr. Ben Rodriguez, Osteopata
www.rodriquez.de

L'arte di versare il latte



Le decorazioni a base di latte su un caffè non sono solo belle, ma denotano anche una certa abilità e contribuiscono a rendere ancora più piacevole il suo aroma.

Per un cappuccino coronato da LatteArt, c'è bisogno di un espresso eccellente con una crema ottimale. Per ottenere una schiuma di latte cremosa, ci vuole pazienza all'inizio; il gusto del caffè deve fondersi alla perfezione con quello del latte. Perciò, ci sono alcune condizioni da rispettare facendo molta pratica.

La tecnica della schiuma di latte e le sue fasi.

La procedura si suddivide in due fasi. Il latte dovrebbe essere montato da freddo, alla temperatura del frigorifero. Di seguito, si rilascia il vapore dalla lancia per eliminare l'acqua di condensa. In questa fase, con l'aiuto del beccuccio del vapore si ingloba aria all'interno del latte freddo. Quindi, si immerge la lancia vapore per pochi millimetri nel latte e la si apre completamente.

Ora, si abbassa leggermente il bricco per portare aria con il vapore nel latte. Abbassando il bricco, si crea una schiuma e il volume aumenta. Non appena la temperatura del latte raggiunge i 35° C, si avvia la fase di rotazione, che porta tutto il latte

a ruotare. La lancia deve essere leggermente decentrata rispetto al bricco. La superficie non deve essere interrotta, in quanto eventuali bolle d'aria più grandi rovinerebbero la consistenza cremosa. La rotazione deve coinvolgere tutto il latte. L'angolo di uscita della lancia deve essere di circa 20°, poiché solo in questo modo la fase di rotazione coinvolge tutta la quantità di latte.

Se la temperatura esterna del bricco non permette più di maneggiarlo e la temperatura del latte corrisponde a circa 62° C, il latte è montato. Successivamente, è necessario rimuovere il latte che si è depositato sul braccio della lancia e pulire il rubinetto con un panno.

Come versare correttamente il latte.

Versare correttamente la schiuma di latte rappresenta la fase finale di questo procedimento. La prima colata di schiuma di latte deve posizionarsi sotto la crema del caffè. Il barista decide poi con quale decorazione abbellire la bevanda. Il resto della schiuma di latte deve essere versato delicatamente e senza fretta. Con una schiuma di latte ben compatta, la crema del caffè riemerge molto bene. Naturalmente, il movimento di colata deve essere frutto di tanta pratica: la dimestichezza con questo procedimento si acquisisce solo con molto esercizio. ■



L'esordio perfetto: creare un cuore

- 1 Iniziare con la classica tecnica usata per versare la schiuma di latte perfetta. La schiuma di latte viene versata sulla superficie del caffè, a una distanza in altezza di 10 cm e senza cambiare posizione.
- 2 La schiuma di latte si distribuisce nel mezzo della tazza come una macchia bianca.
- 3 Orientare il bricco verso il basso in modo che la distanza dalla superficie della bevanda si riduca progressivamente.
- 4 Poco prima che la tazza sia completamente colma, inclinare ulteriormente il bricco...
- 5 ... e interrompere l'azione con un movimento in linea retta.
- 6 Ed ecco un bel cuore in tazza.

PAROLA ALL'ESPERIENZA

Stefan Schreyögg parla del latte perfetto

Qual è il latte più adatto per preparare un macchiato, un cappuccino o un latte macchiato?



Sono due gli aspetti decisivi nella scelta del latte: il gusto e le caratteristiche per preparare la schiuma. Il contenuto di grassi del latte determina il gusto, in quanto esso ne intensifica il sapore. Per questo motivo, se possibile, scegliere il latte intero con il 3,5% di grassi. Per quanto riguarda le caratteristiche atte alla preparazione della schiuma, sono le proteine del latte a dover essere considerate, poiché esse si addensano e formano dei grumi quando si riscaldano, aumentando così l'attitudine a legarsi con l'acqua. Quindi, maggiore è il contenuto di proteine, più compatta e perfetta sarà la schiuma di latte. In caso di latte a lunga conservazione, pastorizzato ad altissime temperature, la differenza sostanziale sta nel contenuto di grassi.



Quindi, maggiore è il contenuto di proteine, più compatta e perfetta sarà la schiuma di latte.

Il gusto ne soffre a favore della lunga conservazione, tuttavia per la preparazione della schiuma non si osservano differenze.

In generale, il latte, come ogni altro additivo, modifica il profilo del gusto del caffè. Il latte conferisce alla bevanda di caffè un gusto leggermente dolce. Gli aromi dei grassi si rafforzano, mentre gli aromi idrosolubili restano sullo sfondo. ■

LA RICETTA AL CAFFÈ DI LUIS HALLER

Tartufo di cioccolato nero su gelato bianco al caffè con more marinate

Lo Schlosswirt Forst di recente apertura, di proprietà dello storico birrifico Forst di Lagundo, è il nuovo laboratorio delle bontà di Luis Haller.

Lui e nessun altro poteva essere il nuovo cuoco del ristorante gourmet Luis-Stube, intitolato all'ingegner Luis Fuchs, il fondatore del birrifico. La promotrice e proprietaria, Cellina von Mannstein, apprezza il cuoco stellato Haller, noto per il legame stretto con la propria terra e con la natura, soprattutto per la sua predilezione nei confronti della qualità dei prodotti del territorio. ■



Luis Haller



Luis Haller:

"I prodotti della torrefazione caffè Schreyögg promuovono l'eccellenza e la qualità senza compromessi, aspetti che considero essenziali allo Schlosswirt Forst, ma anche personalmente."

Schlosswirt Forst
39022 Foresta-Lagundo (BZ)
Telefono +39 0473 260350
www.schlosswirt-forst.it

Gelato bianco al caffè

250 ml di latte
75 g di grani di Caffè Espresso Exquisit
2 g di vaniglia Bourbon
80 g di tuorlo
90 g di zucchero
250 ml di panna fresca

Bollire il latte con i grani di caffè e la vaniglia Bourbon e conservare in frigorifero per tutta la notte. Fare bollire nuovamente il latte al caffè e scaldare a bagnomaria assieme al tuorlo e allo zucchero (82° C). Infine, montare leggermente la panna, incorporare alla massa fredda e trasferire il tutto nella gelatiera.

Tartufo di cioccolato nero

50 g di tuorlo
40 g di albume
30 g di zucchero
100 g di cioccolato fondente Valrhôna
1 foglio di gelatina
250 ml di panna fresca

Montare a bagnomaria il tuorlo con l'albume e lo zucchero e poi continuare a montare a freddo. Incorporare il cioccolato fondente e mescolare dal basso, di seguito aggiungere la gelatina. Montare leggermente la panna e mescolarla con la massa. Formare dei tartufi, intingerli nel cioccolato fondente e decorare con le more marinate nel Grand Marnier.



L'emozionante preselezione del 2017



Noi della torrefazione caffè Schreyögg siamo lieti che si sia riusciti nuovamente ad acquisire baristi motivati e talentuosi per questo concorso. Anche la preselezione di quest'anno è stata caratterizzata da un'atmosfera fantastica e i partecipanti, spesso molto giovani, si sono distinti con prestazioni grandiose.

Il 22 maggio 2017 presso il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg, si è tenuta per la quarta volta la preselezione per l'Alto Adige del concorso Espresso Italiano Championship 2017. Una squadra di giovani baristi ha mostrato le proprie abilità nella preparazione di quattro espressi e quattro cappuccini. Nel rispetto delle rigide direttive INEI, sono stati valutati il gusto e l'aspetto di caffè e cappuccini. Il felice e convincente vincitore della preselezione a punti è Florian Oberstaller, che si è anche imposto in occasione della semifinale di Milano. Nell'autunno 2017, rappresenterà la torrefazione caffè Schreyögg partecipando al concorso internazionale e alla finale che avrà luogo a Milano. ■

VETRINA

Da poco, la torrefazione caffè Schreyögg propone anche il proprio espresso decaffeinato, proveniente da agricoltura biologica ed equo-solidale nelle migliori piantagioni del mondo e dotato di certificazione. In questo modo, sposiamo la tendenza che va imponendosi a livello mondiale che vuole una responsabilità ecologica e sociale grazie alla produzione sostenibile. Inoltre, vi presentiamo la fase di pressatura, detta tamping, e il tappetino di pressatura, accessorio importante per la preparazione del caffè.

L'ampia scelta di specialità di caffè della torrefazione caffè Schreyögg e gli accessori, come il pressino, possono essere acquistati online in modo molto semplice nella sezione www.s-caffe.com/shop.



Caffè Espresso Bio Decaffeinato

Questo caffè decaffeinato a base di Espresso con il 90% di grani di varietà Arabica e il 10% di grani di varietà Robusta è particolarmente gradevole, grazie al gusto rotondo e all'elevata digeribilità. Esso proviene esclusivamente da piantagioni selezionate in America Centrale e in Sud America, da coltivazione biologica ed equo-solidale. La decaffeinizzazione dei grani crudi avviene delicatamente con anidride carbonica, l'unica procedura biologica riconosciuta. Grazie alla tostatura lenta tradizionale, il caffè si presenta soave, molto digeribile e aromatico. L'acidità leggera e raffinata assicura un piacere sublime.

Certificato Fairtrade e proveniente da produttori certificati Fairtrade. Totale 100%. Fairtrade significa condizioni commerciali più eque e opportunità, per i produttori dei paesi in via di sviluppo, di investire nelle loro imprese e nelle loro comunità per un futuro sostenibile. Per informazioni: www.info.fairtrade.net



Pressino

La pressatura, o tamping, è quell'operazione spesso sottovalutata che avviene prima che il portafiltro venga fissato al gruppo erogatore, ovvero la distribuzione e pressatura del caffè macinato dentro al portafiltro. Quest'operazione garantisce un'estrazione ottimale di tutte le sostanze aromatiche. Il tamper, o pressino, dovrebbe essere di metallo ed essere tenuto fermamente in mano, in modo da esercitare la pressione necessaria. Il diametro del pressino dovrebbe essere sempre adeguato a quello del portafiltro.



Tappetino da pressatura

Per evitare di danneggiare gli erogatori, il portafiltro dovrebbe essere posizionato su un tappetino di pressatura.

DA NON PERDERE!

Eventi e appuntamenti

16.10. - 19.10.2017

Hotel Bolzano

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico
Fiera di Bolzano, Alto Adige

20.10. - 24.10.2017

HOST Milano

Fiera internazionale dell'accoglienza professionale
Nuovo centro fieristico Milano

21.10. - 22.10.2017

Espresso Italiano Championship - Finale

Florian Oberstaller, il vincitore delle preselezioni altoatesina e nazionale, sfiderà in finale per la torrefazione caffè Schreyögg i baristi provenienti da tutto il mondo.
Nell'ambito di HOST, Milano

11.11. - 15.11.2017

Alles für den Gast

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico
Centro fieristico di Salisburgo, Austria

29.11. - 3.12.2017

Food & Life

Salone dedicato ai gourmet e agli intenditori
Centro fieristico di Monaco di Baviera-Riem, Germania

14.2. - 17.2.2018

BIOFACH

Fiera internazionale dei prodotti alimentari bio
Centro fieristico di Norimberga, Germania

IL CENTRO FORMAZIONE DELLA TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG

Corsi di specializzazione sul caffè

Per acquisire dimestichezza con il caffè in tutte le sue declinazioni, è necessaria una buona formazione. In qualità di "centro di formazione permanente" dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, la torrefazione caffè Schreyögg propone regolarmente corsi che promuovono e trasmettono la cultura del caffè, svelando ai partecipanti i segreti della perfetta arte del caffè.



Gli appuntamenti sono presenti sul nostro sito web www.s-caffe.com/formazione. In alternativa, contattateci direttamente.

Regalate un corso LatteArt: richiedete un buono all'indirizzo events@s-caffe.com



SPECIAL
COFFEE
QUALITY



Credits

Torrefazione caffè Schreyögg Srl

Via Cutraun, 62 I Rablà

I-39020 Parcines (BZ)

T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800

info@s-caffe.com

www.s-caffe.com

Registro Camera di Commercio: BZ116598

P.IVA: IT01371270214

C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti ai sensi dell'art. § 6 MDStV
Schreyögg srl

Legale rappresentante: Peter Schreyögg

Amministratore delegato: Peter Schreyögg

Redazione: Schreyögg srl

Foto e testi: Diana Schreyögg

Foto Eckart Witzigmann: Florian Andergassen

Responsabile per il concetto e la realizzazione:
brandnamic.com

Stampa: Athesia Druck S.r.l., Bolzano

CARE LETTRICI,
CARI LETTORI,



avete domande o suggerimenti su Coffee Times? Scriveteci all'indirizzo coffeetimes@s-caffe.com

La vostra
Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Seguite la nostra redazione sui social media per scoprire ogni settimana tutte le novità:

www.facebook.com/schreyoegg
oppure

[instagram.com/scaffè_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffè_schreyoegg)
oppure

www.pinterest.com
Kaffeerösterei Schreyögg



FORMAZIONE PER ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso di due giorni organizzato in collaborazione con l'Istituto Nazionale Espresso Italiano che si compone di due moduli: un corso di base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).



UN'OFFERTA ESCLUSIVA CON UN CORSO DI SPECIALIZZAZIONE IN LATTEART

L'istruttore e coach per baristi Eric Wolf insegna ai partecipanti come creare e versare la schiuma di latte per ottenere, ad esempio, una tazza di cappuccino originale e creativa. Servite agli ospiti un macchiato, un cappuccino o un latte macchiato che li lasci a bocca aperta.