



Slow Food®
Condotta di Napoli

Master of Food “ Caffè “



Presso il **Grancaffè la Caffettiera** di Piazza dei Martiri Napoli parte dal giorno **11 marzo ore 19:30 per proseguire il 23 e 24 marzo** il Master of Food sul Caffè; Il corso si articola in 3 incontri di teoria e assaggi accompagnando i partecipanti dapprima nel mondo geografico ed economico del caffè e poi negli aromi della bevanda. Il caffè è una pianta originaria dell’Etiopia che fu introdotta in Europa dagli arabi; in seguito gli europei ne diffusero la coltivazione nei possedimenti al di là dell’Atlantico. Il primo locale in cui gustare l’aromatica bevanda fu aperto a Venezia nel 1640. Dura quindi da quasi quattro secoli la passione che lega gli italiani alla tazzulella ‘e caffè, come cantava Pino Daniele anni fa. Il corso sarà una piccola finestra aperta sui profumi e sulle tradizioni del caffè: dall’espresso all’italiana, alla moka, al caffè americano, passando dalle tradizioni turche e finendo con i caffè delle origini.

Prima Lezione

le origini del caffè

- Le origini la storia e la diffusione
- Il mercato e il consumo del caffè nel mondo
- La Pianta: dove e come si coltiva
- Raccolta e lavorazione
- Tostatura
- Differenze tra arabica e robusta
- Primo approccio alla degustazione: come si fa e quali le caratteristiche principali da “percepire”

Seconda Lezione

l’espresso e le altre preparazioni del caffè

- I diversi modi di preparare il caffè: filtro, pressofiltro, moka, napoletana, kona...
- L’arte di fare le miscele
- L’Espresso
- Temperatura, pressione, tempi di percolazione
- La degustazione dell’espresso: un elemento in più da valutare, la crema

Terza Lezione

il giro del mondo con il caffè

- Il caffè delle origini e i loro terroir (cru)
- I cru del centro-america, dell’Africa e dell’Asia
- I caffè nelle tradizioni degli altri Paesi
- Il caffè alla turca e la lettura della tazzina
- Le aromatizzazioni alla spezie e alle essenze floreali in Maghreb, Medio Oriente, Corno d’Africa e America Latina

Il costo del Corso è di 70€ per poter partecipare è indispensabile essere soci Slow Food oppure aderire alla tessera SlowFood-progetto al costo di 25 €. Per i giovani è prevista la tessera Slow Food giovani al costo di 10 € - Prenotazioni presso il Fiduciario Giuseppe Mandarano 348/3366531 e-mail giuseppemandarano@libero.it consultate il sito www.slowfoodnapoli.it