

# PROGRAMMA

## ESPRESSO ECCELLENTE avanzato



VESCOVI  
\*\* COFFEE \*\*  
ACADEMY

### 1 - INTRODUZIONE

- identità
- ingredienti

### 2 - ASSAGGIO DELL'ESPRESSO

- vista
- olfatto
- gusto
- retrogusto

### 3 - PULIZIA

- macchina espresso (pulizia profonda)
- macinino (interno/esterno)

### 4 - TAMPING

- strumenti
- metodo corretto
- canalizzazione
- estrazione filtro nudo

### 5 - RICETTA

- cos'è una ricetta
- g o ml
- espresso italiano
- acqua

### 6 - ESTRAZIONE

- ratio
- fattori che influenzano l'estrazione
- forza ed estrazione
- tabella Scae e misurazione

### 7 - STILI DI TOSTATURA

- ph e cosa faccio per estrarre facilmente
- tostatura chiara
- tostatura media
- tostatura scura

- Per partecipare al corso di Espresso Eccellente Avanzato è obbligatorio aver partecipato al corso Espresso Eccellente Base;
- Il corso verrà eseguito con un massimo di 8 persone;
- Il corso si svolge dalle ore 9.30 alle ore 15.30 con un breve intervallo a buffet;
- Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.