



ACCADEMIA  
TRUCILLO



## ESPRESSO ITALIANO TASTING CORSO DI PATENTE ASSAGGIATORE CAFFÈ

ACCADEMIA TRUCILLO È PUNTO DI FORMAZIONE PERMANENTE DELL'ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ

### **OBIETTIVI E FILOSOFIA**

Il taglio didattico dei corsi di base per l'assaggio del caffè è stato studiato in funzione delle esigenze degli operatori del settore ospitalità (bar, ristoranti e alberghi), dei professionisti (sommelier, giornalisti, intermediari commerciali del comparto, assaggiatori di cibi e bevande) e dei consumatori attenti. Il corso comporta per i soci Iiac una quota aggiuntiva per la partecipazione e si struttura in una parte teorica e una parte pratica di degustazione. Esso è strutturato in uno stage della durata di otto ore e si conclude con una prova di esame per coloro che desiderano diventare assaggiatori.

### **Contenuti**

#### Parte teorica

- l'assaggio dell'espresso: le finalità, le condizioni ambientali e psicofisiche dell'assaggiatore e gli strumenti che si utilizzano;
- il giudizio degli organi di senso: l'aspetto, il profilo aromatico, il gusto;
- la scheda d'assaggio: cosa è e come si usa;
- la geografia della produzione e del consumo, la coltivazione e i metodi di lavorazione del caffè, la torrefazione e le modificazioni chimiche e organolettiche che comporta, i sistemi di confezionamento e loro influenza sulla conservazione degli aromi, il tipo di miscela e l'incidenza sulla qualità della tazzina;
- il macinadosatore e la macchina per l'espresso: costituzione, tipologie, scelta, utilizzo e manutenzione per ottenere sempre un espresso perfetto. Regole e metodi per ottenere costantemente un caffè eccellente.



ACCADEMIA  
TRUCILLO

### Parte pratica di degustazione

Riguarda l'applicazione del metodo di assaggio a una serie di caffè espresso didattici composta da alcuni modelli di qualità, elaborazioni con Arabica e Robusta in purezza, campioni con evidenti anomalie nel ciclo produttivo del caffè verde, del processo di tostatura e/o di conservazione e/o derivanti da una cattiva preparazione (errori di macinatura e di estrazione).

Gli assaggi dei caffè sono eseguiti in mattinata e nel primo pomeriggio.

I SUPPORTI DIDATTICI E PROFESSIONALI CONSEGNA TI AL CORSO

- *Espresso Italiano Tasting*, manuale degli assaggiatori Iiac;
- blocco schede di assaggio;
- blocco per appunti e penna;
- *L'Assaggio*.

DURATA: 8 ore

ESAMI E TITOLO

La prova di esame per il conseguimento della Patente comprende un test scritto a risposta obbligata e una prova sensoriale. Quanti desiderano avviarsi all'abilitazione di Espresso Italiano Specialist dovranno a loro volta sostenere soltanto il suddetto test teorico. La frequenza e il superamento delle prove danno diritto alla patente di assaggiatore rilasciata dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e, nel caso di superamento del test Eis, all'ingresso alla formazione ed abilitazione relativa.