

ITALIAN FOOD ACADEMY®  
ECCELLENZA ITALIANA  
★★★★★



# COFFEE SPECIALIST

*Il corso di specializzazione IFA insegnerà la tostatura, l'assaggio, la conoscenza della materia prima e delle varie tipologie di caffè.*

*Lo specialista del caffè è un conoscitore della materia a tutto tondo, in grado sia di maneggiarla che di sceglierla, e promuoverla.*

Il caffè è da sempre una bevanda imprescindibile della nostra tradizione, che richiama a sé l'idea di ospitalità e famiglia. Il mondo cambia costantemente e con esso anche le conoscenze richieste in ogni campo. Varietà, sostenibilità, tecnica e passione sono i punti cardini della formazione che ti guideranno nella scoperta della materia prima. Per tali motivi, l'obiettivo del corso IFA è fornire una conoscenza sul caffè a 360 gradi. Dal processo di tostatura fino all'assaggio in tazzina. Per fare te, un vero specialista!



# PROGRAMMA DIDATTICO

## INTRODUZIONE AL CAFFÈ

La tostatura

Il processo di tostatura e le diverse tipologie di trasferimento di calore

La terminologia tecnica di descrizione organolettica del tostato

Capacità di descrizione delle principali reazioni di imbrunimento e di degradamento degli acidi, in termini di sviluppo gustativo e di molecole aromatiche coinvolte

Conservazione e packaging del caffè

Arabica e Robusta a confronto

Come si prepara lo specialty coffee

## ABILITÀ SENSORIALI

I termini descrittivi nell'assaggio del caffè espresso

Lo scopo della degustazione del caffè

Le fasi della degustazione del caffè: visiva, olfattiva, gustativa, tattile e il retrogusto

Cupping diversi di caffè: arabica, robusta etc..

Acqua e caffè

Il ruolo dello zucchero

## CAFFÈ VERDE

Varietà, zone di produzione e classificazione

Riconoscere i colori del caffè nelle varie fasi: giallo, cannella

Quale caffè verde per quale risultato in tazzina

## IL CONCETTO DI SPECIALTY COFFEE

Conoscere il caffè

Le diverse specie botaniche e caratteristiche

## PROGETTO FORMATIVO

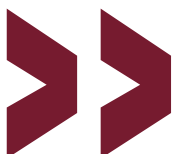
Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online

Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello

Lezioni live streaming; 16 ore propedeutiche per la fase laboratoriale

Fase d'aula: 24 ore

Rielaborazione e divulgazione CV





### **EMANUELE BERNABEI**

Emanuele Bernabei si è avvicinato al caffè di qualità in Brasile nel 2013, quando per la prima volta ha provato lo Specialty Coffee in una caffetteria a San Paolo. Dopo diversi anni di esperienza nel mondo del caffè, nel 2019 crea la microroastery Picapau, dove è il torrefattore e si occupa di tutta la produzione, dall'acquisto e selezione del caffè verde sino allo studio e sviluppo dei profili di tostatura. Nel 2019 è diventato AST Sca Trainer e si occupa delle consulenze e della formazione.



### **MARCO CREMONESE**

Laureato in economia e commercio presso l'Università degli Studi di Verona, ha svolto attività di impresa in ambito commerciale in Germania per diversi anni. Lavora nel mondo del caffè da circa 20 anni occupandosi inizialmente di commercializzazione, maturando contemporaneamente l'esigenza di conoscere ed approfondire le caratteristiche tecniche specifiche del prodotto "caffè". La sua esperienza nel mondo del caffè affonda le radici nel 2003 quando inizia per alcuni anni una proficua collaborazione, come consulente per una torrefazione, studiando le specifiche fasi della lavorazione del chicco nei settori dell'assaggio, selezione del caffè verde e composizione delle miscele. Ha esercitato attività imprenditoriale di torrefattore, in collaborazione con un rinomato cioccolatiere, dal 2007 al 2009. Successivamente ha continuato l'attività di consulenza presso le torrefazioni sviluppando competenze nell'assaggio e formazione di panel di assaggiatori. Dal 2012 si occupa di formazione, svolgendo altresì attività di Trainer accreditato presso SCA (Specialty Coffee Association) per Licensed Arabica Q Grader e dal 2014 nelle materie di "assaggio", "caffè verde" e "tostatura". Per tre anni ha ricoperto il ruolo di responsabile organizzatore per il campionato italiano tostatura caffè, valido per il "World Coffee Roasting Championship." È consulente per molte aziende torrefattrici e società operanti nel mondo del caffè.



**DOCENTI  
DEL CORSO**

**COFFEE SPECIALIST**

