



In collaborazione con

**laTOSTERIA®**

Specialty Coffee Roasters · Florence

Presenta

## **VIAGGIO NEL CAFFÈ**

**Sabato 6 Aprile Ore 9.00**



Visita nel laboratorio artigianale di torrefazione con degustazione  
Amplieremo le nostre conoscenze sul caffè e sulla filiera.

Incontreremo un Mastro torrefattore all'opera nel suo laboratorio artigianale.

Conosceremo i metodi di estrazione del caffè e parteciperemo ad una  
degustazione professionale guidati da un assaggiatore del caffè.

Programma: Botanica e lavorazione del caffè

Visita del laboratorio artigianale di torrefazione durante una sessione di  
tostatura

I metodi di estrazione del caffè: filtro, moka ed espresso.

Introduzione all'analisi sensoriale del caffè

Introduzione alla tecnica di assaggio cupping

(utilizzata dai Q Graders, gli assaggiatori del caffè del Quality Coffee Institute)

Degustazione dei seguenti caffè:

Speciality Coffee Ethiopia Agaro Gera - estrazione filtro

Speciality Coffee Kenya Kianjuri Meru - estrazione moka

Singola origine Kenya Kianjuri Meru - estrazione espresso

Singola origine Santo Domingo Finco Ramirez - estrazione espresso

Fine Robusta Brasil Conilon Fazenda Venturim - estrazione espresso

Quota di partecipazione per la visita e la degustazione 35 euro.

Ritrovo alle ore 9.00 presso La Tosteria Via Gobetti 9/11 Signa.

Per chi vorrà poi potremo andare insieme al Ristorante Senesi famoso per la Bistecca

Per prenotazioni: Leonardo 3473353985 o allo 0555397658 [www.ilsantuccio.it](http://www.ilsantuccio.it) [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it)