



2023
NOVEMBRE

La persona al centro dello sviluppo sostenibile. L'anima dell'impresa consapevole

WORKSHOP

Seminario di analisi sensoriale del caffè espresso

Sabato 18/11

Ore 09.30 - 12.30

OFFICINA RANCILIO 1926
Via Don G. Galeazzi, 22
PARABIAGO, MI

Per informazioni

info@officinarancilio1926.com
Tel. 0331 557943
officinarancilio1926.com

Un seminario dedicato agli appassionati di caffè espresso.

Con la collaborazione di IIAC (International Institute of Coffee Tasters), OFFICINA RANCILIO 1926 organizza un seminario di analisi sensoriale di caffè espresso.

Un tour immersivo alla scoperta del caffè sotto la guida di un docente master dello IIAC.

Alla fine del percorso i partecipanti riceveranno un attestato di qualifica.

Programma

Docente

Carles Gonzalez, docente master IIAC

Saluti introduttivi

Roberto Rancilio, direttore museo OFFICINA RANCILIO 1926

Programma del seminario

9.30 - Benvenuto

9.45 - Primo assaggio di miscela IEI Qualified Product con mappa sensoriale caffè espresso

10.30 - Secondo assaggio di miscela IEI Qualified Product, scheda di assaggio M59 Trialcard Plus

11.15 - Terzo assaggio di espresso fuori profilo

12.00 - Domande e commenti

12.30 - Chiusura del Seminario

E' necessario prenotare la propria partecipazione al seminario inviando una mail all'indirizzo info@officinarancilio1926.com entro **mercoledì 15 novembre**.

Ingresso libero fino a esaurimento posti

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

OR 1926
Officina
Rancilio
1926

