

# ESPRESSO FOUNDATION

CORSI CAFFÈ PASCUCCI

TRAINERS: **EDDY RIGHI**

Dalla botanica alla processatura, gli assaggi, la conoscenza dell'acqua e dell'equipaggiamento tecnico: estrarre e saper valutare un espresso da competizione partendo da basi solide, senza dimenticare il servizio e la manutenzione ordinaria. Una giornata dedicata al mestiere del barista, con qualche suggerimento extra.

**MATTINO** 9,30 / 13,00

STORIA E CULTURA DELLA DIFFUSIONE  
DEL CAFFÈ IN EUROPA

LE FONDAMENTA DEL MESTIERE  
BARISTA

BOTANICA E COLTURA, DAL SEME  
ALL'AZIENDA

TOSTATURA E CONFEZIONAMENTO

LA MACINATURA

**PAUSA PRANZO** 13.00 / 13,45

**POMERIGGIO** 14.00 / 16.30

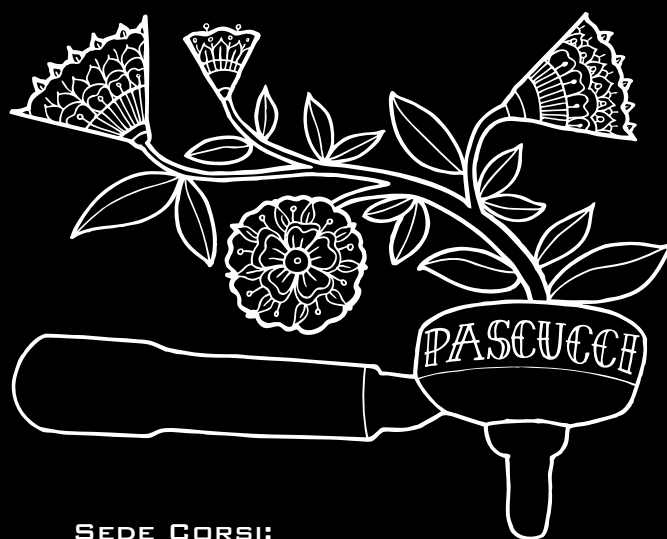
L'ACQUA NECESSARIA  
PER L'ESTRAZIONE

LA MACCHINA PER ESPRESSO

L'ESPRESSO DI QUALITÀ:  
TEORIA, ANALISI, ASSAGGIO E PRATICA

MANUTENZIONE DEL GRINDER  
E DELLA MACCHINA PER ESPRESSO

**CONSEGNA ATTESTATI**



**CORSO: ESPRESSO FOUNDATION**

**TRAINERS: EDDY RIGHI**



**6 ORE, 120 EURO PIU IVA A PERSONA**

**SEDE CORSI:**

**AULA TRAINING CAFFÈ PASCUCCI**

**VIA LARGA, 60 - MISANO ADRIATICO (RN)**

**PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI:**

**INFO@PASCUCCI.IT**

**TEL. 0541978524**