



Kimbo Training Center: ecco il programma del Corso per Coffee Master di I Livello

A febbraio 2024 il nuovo Kimbo Training Center a Scampia aprirà le porte con il suo primo percorso formativo: il Corso per Coffee Master di I Livello

ISTRUZIONE E FORMAZIONE








Redazione

🕒 11 Dic 2023 - 10:00



KIMBO TRAINING CENTER: ECCO IL PROGRAMMA DEL CORSO PER COFFEE MASTER DI I LIVELLO



00:00			06:17
7157 episodi		510 ore, 41 minuti	
	 In primo piano	8129 - Kimbo Training Center ecco il programma del...	 06:17
		8223 - Pernigotti entra nel mercato dei panettoni con "Pepitas"	03:23
		8222 - Festività e ristoranti: gli italiani spendono 270 miliardi di euro...	03:26

Come vi avevamo già raccontato in questa [news](#) lo scorso 6 dicembre nel quartiere di Scampia a Napoli **Kimbo** ha inaugurato il suo primo **Training Center** e presentato il primo percorso formativo in collaborazione con **AIS**, il **Corso per Coffee Master di I Livello**.

Le lezioni saranno tenute da **Mauro Illiano e Tommaso Luongo**, e prenderanno il via **venerdì 23 febbraio 2024** e si articolerà in una sequenza di **sei lezioni con cadenza bisettimanale**.

Ciascun incontro sarà organizzato secondo una metodologia di insegnamento ispirata al modello **AIS**, con sessioni formative in cui si alternano momenti teorici e momenti pratici. *Il costo di iscrizione al corso di primo livello è di 250 Euro, con un'offerta "Early Bird" - per i primi dieci iscritti - di 200 Euro.*

Il corso è rivolto ai sommelier e agli appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, cioccolato, formaggio, olio, ecc.). La didattica è improntata tenendo in considerazione che tutti o quasi i partecipanti abbiano già **un minimo di competenze nel mondo del food e dunque un corretto approccio alla degustazione**.

L'obiettivo è quello di fornire un primo livello di apprendimento ai corsisti per introdurli al mondo del caffè e sensibilizzarli soprattutto sul riconoscimento di un caffè buono in termini di qualità della materia prima; rispetto dei processi di tostatura; blending; conservazione; estrazione da parte del barista.

Il corso darà l'opportunità di sfatare alcuni luoghi comuni del mondo del caffè, introducendo il concetto di "napoletanità" quale elemento storico e scientifico di distinzione e non meramente rituale.

Completerà il corso un esercizio di food pairing, che rappresenterà l'anteprima della didattica di II Livello, che invece sarà incentrata preminentemente sull'interazione caffè/cibo e su tutte le possibili estrazioni e combinazioni della bevanda caffè.

Di seguito le interviste realizzate da Fabio Russo all'inaugurazione del training center ai due docenti del corso il coffee expert Mauro Illiano e il presidente AIS Campania Tommaso Luongo





Presentazione Kimbo Training Center - Interv. con Tommas...



Gli Argomenti del Corso

1. Storia del caffè
2. Botanica (varietà, specie, cultivar)
3. Le possibili estrazioni
4. La tostatura e il blending del caffè
5. Tecnologia ed estrazione espresso
6. La bevanda espresso
7. Assaggio del caffè in cupping
8. Assaggio dell'espresso
9. Napoli e il caffè: teatro, cinema, musica, letteratura e lifestyle
10. Il caffè nell'universo cibo. L'abbinamento caffè/cibo

1. Storia del Caffè

La scoperta del genere Coffea. Le leggende più accreditate. La sua diffusione nel mondo. Il commercio di caffè. La religione e il caffè. L'arrivo del caffè in Europa ed in Italia. I ve...
La nascita delle prime caffetterie. La cuccuma. La moka. La rivoluzione della macchir...
mono porzionato e le macchine automatiche da casa oggi.



marcato. Strumenti per il controllo qualità. Lo stoccaggio e la spedizione del caffè, le convenzioni ICO. Il processo di acquisto del caffè verde.

3. Le estrazioni del caffè

Le tecniche di estrazione del caffè. Freddo e caldo. A infusione, a percolazione a pressione, sistemi misti. Il concetto di ricetta e brew ratio. Pratica di estrazione (french press/v60/aeropress)

4. La tostatura e il blending del caffè

Il processo di tostatura e la sua incidenza sul risultato in tazza. Tecnologia di tostatura. Tostatura lenta vs veloce. Il colore di tostatura. Il 1st e 2nd crack ed il loro significato. Il degasamento e la shelf life. Perché miscelare il caffè. Le peculiarità dell'arabica e della robusta. I principali flavori delle origini più utilizzate.

5. Tecnologia ed estrazione espresso

Le diverse tecnologie di estrazione dell'espresso. Macchine automatiche, semi-automatiche a leva. L'importanza della granulometria. La mano del barista in estrazione: la ricetta, il purge, la scelta della granulometria, il tamping, il tempo di estrazione, scelta della temperatura dell'acqua. Prova di estrazione della bevanda espresso con diverse tecnologie.

6. La bevanda espresso

Le regole per un espresso a regola d'arte: il colore, il gusto, il sapore. Il protocollo di realizzazione della bevanda espresso: dose, tempo di estrazione, grammi in tazza. La sotto e la sovra estrazione. L'importanza dell'acqua per il caffè. La tazzina: materiale, forma e temperatura consigliata. Pratica di estrazione della bevanda espresso.

7. Assaggio del caffè in Cupping

Perché assaggiare il caffè secondo il metodo in cupping. Lo SCA cupping protocol. La SCA cupping form. Esercizi di assaggio in cupping

8. Assaggio dell'espresso

Come si assaggia un caffè espresso. L'importanza di un panel. La scheda di assaggio del caffè espresso. Pratica di assaggio dell'espresso.

9. Napoli e caffè: teatro, cinema, musica, letteratura e lifestyle

Come si esprime il concetto di napoletanità nel caffè. Il significato del caffè per i napoletani. Il caffè come pretesto, il caffè a casa, il caffè sospeso, il rapporto col barista, ecc. I falsi miti sul caffè napoletano: la tazza bollente, lo zucchero, l'aggiunta, la percolazione a goccia, eccetera. L'enorme produzione culturale napoletana legata al caffè nelle varie forme d'arte.

10. Il caffè nell'universo cibo. L'abbinamento caffè/cibo

Il caffè oltre la bevanda. La variabilità del profilo sensoriale in base a: specie botanica, origine, tostatura, sistema di estrazione, ricetta. Gli abbinamenti possibili e quelli impossibili con il cibo. Prova pratica di assaggio per concordanza e contrapposizione.



- Sabato 9 marzo dalle 9:00 alle 13:00
- Venerdì 22 marzo dalle 14:00 alle 18:00
- Sabato 6 aprile dalle 9:00 alle 13:00
- Venerdì 19 aprile dalle 14:00 alle 18:00
- Sabato 4 maggio dalle 9:00 alle 14:00

In questa ultima intervista realizzata il giorno dell'inaugurazione al Training Center Flavia Sorrentino, Vice Presidente del Consiglio Comunale di Napoli ci parla della prima Giornata del Caffè Napoletano, celebratasi ieri 10 dicembre, un chiaro segno di come sempre più le istituzioni e le torrefazioni si stiano impegnando nella valorizzazione di quello che viene considerato ormai un valore aggiunto per la città



[Horecanews.it](https://horecanews.it) informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

Kimbo Training Center

Kimbo

Corso per Coffee Master I livello

caffè

torrefazione

Tag:

Mauro Illiano

Tommaso Luongo

Flavia Sorrentino

Napoli

Giornata del caffè napoletano

horeca

foodservice

