

Appuntamenti In evidenza

Come fare un caffè perfetto. Andrej Godina a Palermo

di: Redazione

9 marzo 2017



Ogni caffè ha un solo punto ideale di estrazione, un unico sweet spot, e un espresso è perfetto solo quando è erogato alla giusta temperatura, in modo costante, senza variazioni.

Chi ha intenzione di vederci chiaro ha una splendida opportunità: farselo spiegare da **Andrej Godina**. Andrej è uno dei massimi esperti in Italia nel settore del caffè e nel suo curriculum può vantare importanti qualifiche, tra cui **Trainer SCA**, la più importante associazione in Europa che opera per il caffè di qualità; **Dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'industria del Caffè**; **Barista Examiner e Master Barista per SCA**. Oltre questo, va detto anche che è il fondatore, insieme ad altri docenti Scae, della prima CDS coffee week tutta italiana, ovvero un'immersione totale nel mondo del caffè di qualità. La sua esperienza ha un ventaglio globale, diffonde i suoi corsi di formazioni anche nei paesi produttori di caffè, con gli *Umami Camp*, dei quali è fondatore.

Il Programma

DOMENICA 12 MARZO

Sanlorenzo Mercato

due degustazioni #Proofoftaste.

– primo appuntamento alle 11.00 (fine ore 12.00)

– secondo appuntamento alle 16.00 (fine ore 17.00)

L'evento è organizzato da Histo Caffè, in collaborazione con Dalla Corte Espresso Systems

POSTI LIMITATI (è possibile acquistare la prevendita o presso Histo Caffè o presso San Lorenzo Mercato, fino ad esaurimento posti).

Costo: 5 euro.

Info: tel: 0917856285

Contatti

ACCADEMIA HISTO

Piazzale del Fante, 54 – 55 | 90156, Palermo

Francesco Lipari + 39 340 471 99 78

mail.accademia@histocaffe.com

www.histocaffe.com | www.accademiahisto.it