

COFFEETIMES

EDIZIONE 10 – AUTUNNO/INVERNO 2016/2017

TORREFAZIONE CAFFÈ SCHREYÖGG. NOVITÀ E TRADIZIONE. DAL 1890.



La moka – Tra le forme di preparazione più classiche

Dal 1890 la torrefazione caffè Schreyögg in Alto Adige promuove la qualità e la perfezione, dal chicco di caffè alla tazzina. Per la produzione delle diverse miscele di caffè, si impiegano oltre 20 varietà di caffè scelte in base a rigidi criteri e provenienti da piantagioni selezionate. I chicchi sono sottoposti alla procedura tradizionale di tostatura lenta, successivamente miscelati con un procedimento impegnativo e infine selezionati scrupolosamente. Dal 2002, ciò avviene nella moderna sede produttiva di Parcines, presso Merano.

Commercio equo e solidale, sostenibilità, coltivazione ecologica e promozione dei piccoli coltivatori grazie a cooperative locali. Si tratta di temi cui la torrefazione caffè Schreyögg si dedica da molto tempo, anche grazie alle pregiate miscele di caffè certificate Fairtrade, Aurum e Poeta.

Entrambe le miscele provengono da coltivazioni certificate e sostenibili tra le migliori del mondo. Due viaggi, nel 2014 in Messico e nel 2016 in Costa Rica, hanno permesso ai responsabili della torrefazione caffè Schreyögg, di conoscere i contadini del posto e di farsi un'idea personale sulle condizioni di produzione certificata Fairtrade.

Il concetto di base che il lavoro debba essere remunerato in modo equo è al centro della fi-

losafia firmata Fairtrade. Le condizioni eque di vita e di produzione per le persone coinvolte nel processo produttivo creano una situazione di sostenibilità nella coltivazione di caffè,

con ottime prospettive per il futuro.

L'obiettivo è instaurare un equilibrio stabile tra i fattori economici, sociali ed ecologici.

Per la sostenibilità economica, il ruolo centrale è affidato alla qualità del caffè crudo, alle forme di preparazione e alle vie di commercializzazione.

Nelle piantagioni di caffè visitate, si produce caffè Arabica di eccellente qualità; un aspetto fondamentale per la torrefazione caffè Schreyögg con lo scopo di sostenere la promozione del commercio equo e solidale. ■



EDITORIAL

Stimati clienti e cultori del caffè,



sicuramente, qualche volta vi siete chiesti la ragione per cui vi piace di più il caffè versato in una determinata tazza o tazzina. Non è una stranezza: così come per i bicchieri da vino, anche per il caffè esistono precise regole nella scelta della tazza corretta.

Affinché il piacere del caffè possa dirsi perfetto, non solo il metodo di preparazione deve essere conforme a una procedura, bensì anche la tazzina da caffè deve rispondere a certi requisiti. Un tema sottovalutato, ma di certo rilevante. Una tazza inadeguata può davvero compromettere il gusto del caffè, e in modo tutt'altro che trascurabile.

Le diverse modalità di preparazione e varianti di caffè non rendono semplice individuare la tazza più appropriata. Inoltre, ogni torrefattore

lungimirante si occupa sempre più di ampliare l'assortimento di accessori, oltre a concentrarsi sulla propria attività. La scelta dei materiali si rivela forse il problema più semplice da risolvere, poiché sono pochi quelli che si addicono maggiormente alla produzione di tazzine da caffè, tra i quali primeggia la porcellana.

Così, questa edizione di *Coffee Times* si occupa tra l'altro di questo argomento, spesso trascurato, ma senz'altro ricco di spunti.

Perciò, anche questa volta, vi auguro di godervi il vostro caffè preferito e di sorseggiarlo dalla vostra tazzina prediletta!

Peter Schreyögg – Il vostro Peter Schreyögg

IN VETRINA: I NOSTRI PRODOTTI FIRMATI FAIRTRADE



Caffè Espresso Aurum

Un espresso bilanciato dalle note fruttate con un aroma delicato e un'acidità lieve. La selezione di chicchi di Arabica (95%) e di Robusta (5%) danno risalto a questo caffè di pregiata qualità, adatto anche alla preparazione di bevande a base di latte.



Caffè Crema Poeta

Un espresso equilibrato e delicato, proveniente al 100% da commercio equo e coltivato esclusivamente da produttori che hanno aderito a Fairtrade. Una selezione raffinata, al 90% di grani di Arabica delle migliori coltivazioni dell'America Centrale, crea un aroma impareggiabile dall'acidità fine e lieve. Vigoroso nel gusto, spicca per una cremosità particolarmente vellutata.

Richiamate il link www.s-caffe.com/shop per scoprire la vasta scelta di specialità di caffè proposte dalla torrefazione caffè Schreyögg. E per gustarle prima, ordinatele online!

Da noi raccomandato per espresso, cappuccino, caffè latte e latte macchiato.

Perfetto per macchine da caffè tradizionali e macchine superautomatiche!

DALLA STORIA AZIENDALE

Dal negozio di specialità alla passione per il caffè

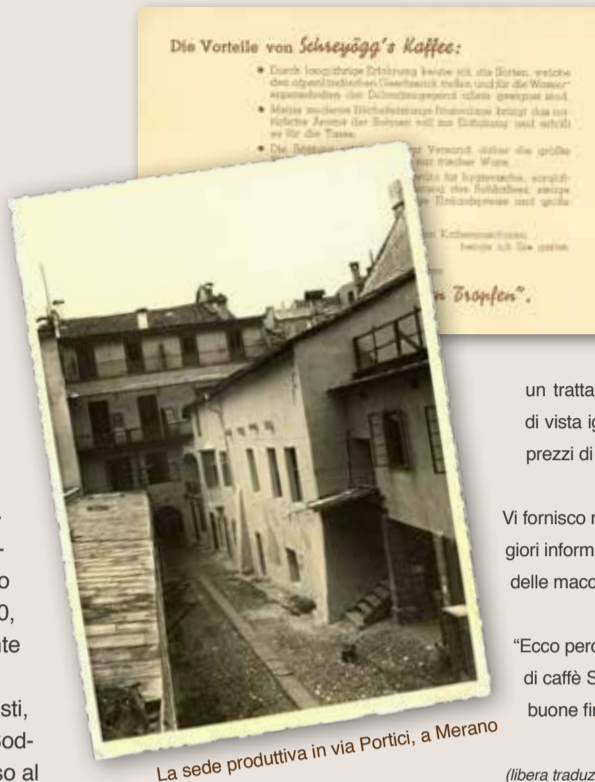


Josef Paul Schreyögg (1907-1981)

Il 6 giugno 1960, in via Portici a Merano fu installata una tostatrice più grande, grazie alla quale si potevano tostare ben 45 kg di caffè alla volta. Negli anni successivi, l'introduzione di questa novità comportò importanti cambiamenti nel negozio di specialità gastronomiche.

Contemporaneamente, Josef Paul Schreyögg decise di ridurre sensibilmente il ricco assortimento di prodotti alimentari presenti in negozio, ma anche di limitare il commercio di specialità gastronomiche e liquori, con lo scopo di concentrarsi sulla tostatura del caffè. Solo negli anni '70, il padre di Peter Schreyögg osò cimentarsi esclusivamente nella produzione di specialità di caffè di pregiata qualità.

Grazie al boom degli anni '70, Merano poté vivere un successo sempre crescente di turisti, tanto che il fabbisogno di beni di consumo nel settore gastronomico crebbe rapidamente. Soddisfare questa esigenza diventò l'obiettivo della torrefazione caffè Schreyögg: dall'espresso al caffè da filtro, l'azienda iniziò a proporre tutte le specialità di caffè immaginabili. ■



La sede produttiva in via Portici, a Merano

I vantaggi del caffè Schreyögg

- Grazie all'esperienza pluriennale conosco le miscele che si armonizzano con il gusto alpino e con le caratteristiche dell'acqua nel territorio dolomitico.
- La mia tostatrice moderna consente ai grani di sprigionare il loro aroma naturale che si conserva anche nella tazzina.
- La tostatura avviene poco prima della spedizione, il che garantisce la fornitura di un prodotto fresco.
- La specializzazione in questo settore assicura un trattamento e una conservazione molto scrupolosa dal punto di vista igienico del caffè crudo, un livello qualitativo molto elevato, prezzi di acquisto convenienti e un'alta resa.

Vi fornisco molto volentieri maggiori informazioni sull'utilizzo delle macchine da caffè.

"Ecco perché le miscele di caffè Schreyögg sono buone fino all'ultima goccia."

(libera traduzione dal documento storico riportato qui a sinistra)



UNO SGUARDO NEL MONDO DEL CAFFÈ

La varietà nella preparazione del caffè – Parte 1

Per Stefan Schreyögg la preparazione del caffè e i vari sistemi d'infusione rappresentano un tema certamente vasto e molto affascinante. Naturalmente, tutti i classici sono stati testati dalla torrefazione caffè Schreyögg e saranno descritti più in dettaglio nelle prossime edizioni di *Coffee Times* per chiarire più approfonditamente le modalità di preparazione.

Ovunque nel mondo si beve caffè. Ciò è dovuto anche al fatto che esso viene proposto in varietà molto diverse e con diverse modalità di preparazione. Esistono le preparazioni più tradizionali ma anche quelle più in voga, quelle caratteristiche nei diversi Paesi, quelle preparate con le macchine e quelle più semplici oppure più laboriose.

Il principio di base resta però invariato: il caffè macinato viene infuso in acqua bollente.

In linea di massima, si distinguono due modi principali per preparare il caffè: quello con e quello senza pressione. Il risultato non è solo una questione di gusti: il caffè prescelto deve essere sempre adeguato alla forma di preparazione.

macchina con stantuffo di vetro, la macchina da espresso o moka, particolari varietà di moka, French Press, macchine da caffè, macchine semi-automatiche, macchine da caffè a leva, macchine superautomatiche con tecnica a stantuffo, macchine da caffè per cialde o capsule, distributori automatici e altri modelli speciali.



La moka

Questa edizione presenta LA macchina da caffè classica italiana, la più nota macchina da caffè per preparare l'espresso avvalendosi della pressione. La moka è disponibile in diverse grandezze, da una a dodici tazzine, e si compone di tre elementi: il bollitore, il filtro dosatore a forma d'imbuto e il bricco. L'acqua viene riscaldata e si forma del vapore che preme l'acqua



bollente attraverso una cannula nella parte superiore. Qui, l'acqua incontra la polvere di caffè che gocciola verso il basso dove si raccoglie il caffè. La pressione creata corrisponde a 1,5 bar, pertanto non si può parlare di espresso nel vero senso del termine. Con una macchina da caffè tradizionale (detta anche macchina per espresso), la pressione ottimale è di 9 bar. ■



PAROLA ALL'ESPERIENZA

Domande a Stefan Schreyögg:

Macchina per espresso oppure moka? Qual è la differenza?

Veramente, il termine espresso non è calzante, si tratta piuttosto di un caffè dal gusto molto intenso. La moka non è in grado di produrre un espresso cremoso.

Che tipo di macinatura consiglia per il bricco con vapore a pressione?

Consigliamo una macinatura media. Il valore indicativo suggerisce che tanto più a lungo la polvere di caffè resta in contatto con l'acqua bollente, tanto più grossolano dovrà essere il grado di macinatura.

Quanta polvere di caffè dovrebbe essere impiegata?

Suggeriamo di riempire completamente il filtro dosatore, senza pressare la polvere. Si deve inoltre considerare la portata della moka: con una moka da 4, si versano 200 ml d'acqua.

Quale delle miscele di caffè presenti nel vostro assortimento si addice maggiormente alla preparazione di un espresso in moka?

Per la moka, il nostro assortimento propone il Caffè Espresso Delizia oppure il Classic, entrambi macinati, nella confezione da 250 g. Di questi, esiste la variante con caffè decaffeinato. Se si preferisce macinare i grani di caffè a casa, si consiglia una macinatura media, ma si possono sperimentare vari gradi di macinatura e individuare quello preferito.

Un consiglio speciale?

Se si prepara il caffè con un piano di cottura elettrico, consiglio di utilizzare una moka con fondo in acciaio inox. Se il piano funziona a gas, va bene anche l'alluminio. Oggi esiste anche la moka per piani di cottura a induzione.

Qualche accortezza per la cura della moka?

Basta lavarla con acqua calda, evitando detersivi aggressivi e avendo cura di lasciarla raffreddare prima del lavaggio.



CONSIGLI PER IL BARISTA

Dipende tutto dalla tazzina!

Che il materiale, la forma e la grandezza di una tazzina influenzino il piacere del caffè non è certo un segreto. Quindi, per gustarvi appieno il vostro caffè, non dovete solo curarne la preparazione bensì scegliere anche la tazzina più adeguata. I responsabili della torrefazione caffè Schreyögg si occupano da molto di questo tema, essendo la varietà di forme davvero vasta. Tuttavia, a volte il design si concentra maggiormente su una presentazione d'effetto mettendo in secondo piano la completezza del gusto. Solo la scelta del materiale non presenta complicazioni: la porcellana è senza dubbio il materiale più adatto.



Oggi, una buona tazzina deve essere lavabile in lavastoviglie, quindi molto resistente agli urti. Inoltre, la sua forma deve essere maneggevole, deve poter essere impilabile e, per quanto riguarda il settore della gastronomia, deve essere facilmente posizionabile sullo scaldavivande della macchina da caffè. La crema dell'espresso risente molto in caso di temperatura non corretta, il che ne pregiudica la qualità cremosa e vellutata.

Il materiale ideale e la giusta qualità. Il materiale più amato per la tazzina del caffè è sicuramente la porcellana, che mostra una reazione uniforme alle variazioni di temperatura. Non solo: essa è resistente e permane neutrale alle soluzioni alcaline e acidule, nonché al gusto. Non dimentichiamo poi che la sua attitudine all'isolamento termico permette al caffè di raffreddarsi lentamente. Dato che la porcellana è un ottimo conservatore di calore e che pertanto il calore non si disperde, non si corre il rischio di scottarsi, anche se il caffè è molto caldo. La moda propone anche il vetro, non solo perché piacevole esteticamente. Il barista allenato che vuole mettere alla prova la propria abilità con le creazioni LatteArt, trova nel vetro il materiale ideale perché mostra il gioco di colori di caffè e crema.

Quali sono gli effetti della grandezza e della forma della tazzina sul caffè? Ogni specialità di caffè richiede una forma specifica di tazza o tazzina. La tazzina da caffè dovrebbe essere più spessa per mantenere la temperatura del caffè il più a lungo possibile. L'apertura della tazzina dovrebbe essere ridotta, così la tensione della superficie si riduce e la crema si mantiene più a lungo. La tazzina con un fondo piano danneggia la crema, mentre una forma omogenea, conica e arrotondata rende stabile la crema.

Il cappuccino, per la consistenza leggera della schiuma di latte, richiede una tazza particolarmente spessa che trattenga il calore. Per sollevare meglio l'espresso mentre si versa la schiuma di latte, si consiglia una forma leggermente più ampia sulla parte superiore della tazza. In questo modo, è anche possibile usare speciali tecniche decorative. E poi, le creazioni di LatteArt riescono ancora meglio.

Il latte macchiato con molta schiuma, invece, dà il meglio di sé in un bicchiere alto. In questo modo, si può seguire la reazione dell'espresso al momento di versare la schiuma di latte.

In linea generale, per tutte le specialità di caffè valgono le regole d'oro seguenti:

- È molto importante preriscaldare la tazzina o la tazza.
- Le tazzine e le tazze devono poter essere agevolmente raggiungibili dall'erogatore del gruppo erogatore e delle macchine superautomatiche. Spesso, queste ultime sono dotate di scarichi regolabili in altezza.
- I bicchieri in carta coffee to go sono stati concepiti per un consumo rapido e non possono trattenere il calore del caffè per questa loro caratteristica.
- Per bere il caffè mentre si è in movimento, esistono bicchieri in diversi materiali isolanti e con diversi colori e forme. ■

ESPRESSO CHAMPIONSHIP 2016

L'emozionante preselezione del 2016

I responsabili della torrefazione caffè Schreyögg sono lieti che anche quest'anno il concorso sia stato generoso di baristi motivati e abili. La tensione e l'emozione hanno raggiunto livelli altissimi tali da rendere eccellenti le prestazioni, come nelle scorse edizioni, di tutti i partecipanti, ai quali va un immenso grazie.

Per trasmettere l'arte di preparare un buon caffè agli esperti del settore gastronomico ma anche ai consumatori finali, il 6 giugno presso il centro formazione della torrefazione caffè Schreyögg si è tenuta la terza preselezione altoatesina del concorso internazionale Espresso Italiano Championship 2016. Il concorso propone ad abili

baristi provenienti da tutto il mondo l'opportunità di mostrare il loro talento e la loro bravura. Come sempre, lo scopo era convincere la giuria con quattro espressi e quattro cappuccini preparati ad arte. Due giudici e quattro degustatori qualificati hanno valutato gli espressi e i cappuccini basandosi sul gusto e sull'aspetto e attenendosi ai rigidi criteri dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (INEI). La valutazione ha tenuto inoltre conto della dimestichezza con macinino e macchina da caffè, aspetti che contraddistinguono i baristi esperti.

Il vincitore della preselezione a punti è Engelbert Schweigl, che nell'autunno 2016 parteciperà alla finale in occasione della fiera specializzata TriestEspresso e rappresenterà la torrefazione caffè Schreyögg.



DA NON PERDERE!

Appuntamenti & Manifestazioni

07.10. – 09.10.2016

La festa dei Kastelruther Spatzen

Schreyögg sostiene la grande festa dei Kastelruther Spatzen a Castelrotto, Alto Adige

20.10. – 21.10.2016

Espresso Italiano Championship – Finale

Engelbert Schweigl, il vincitore della preselezione in Alto Adige, sfiderà in finale per la torrefazione caffè Schreyögg i baristi provenienti da tutto il mondo, nell'ambito dell'evento TriestEspresso Trieste

22.10. – 25.10.2016

Südback 2016

Fiera specializzata del settore della panificazione e della pasticceria Polo fieristico di Stoccarda, Germania

24.10. – 27.10.2016

Hotel Bolzano

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico Fiera di Bolzano, Alto Adige

05.11. – 09.11.2016

Alles für den Gast

Fiera internazionale specializzata del settore alberghiero e gastronomico Centro fieristico di Salisburgo, Austria

23.11. – 27.11.2016

Food & Life

Salone dedicato ai gourmet e agli intenditori Centro fieristico di Monaco di Baviera, Germania

15.02. – 18.02.2017

Biofach

Fiera internazionale dei prodotti alimentari bio Centro fieristico di Norimberga, Germania

ATTUALITÀ

IFS Food – Sicurezza alimentare appoggiata da un sistema



In qualità di responsabile tra l'altro dell'assicurazione qualità per la torrefazione caffè Schreyögg, Stefan Schreyögg è convinto che la qualità certificata sia decisiva per i consumatori, quando si tratta di stabilire un rapporto di fiducia con i produttori di generi alimentari.

“La torrefazione caffè Schreyögg persegue il proposito di garantire la sicurezza dei propri prodotti. Non si tratta solo di ottemperare alle richieste dell'industria alimentare, ma anche di soddisfare le esigenze qualitative dei consumatori.”

Dal 2006, l'azienda Schreyögg possiede la certificazione per l'Europa dell'IFS International Featured Standard – Food e nel 2016 questa certificazione è stata riconfermata con la distinzione “livello superiore”.

L'IFS Food è stato fondato nel 2003 da rappresentanti di strutture commerciali alimentari europee e da allora si occupa del controllo e della certificazione di sistemi che garantiscano la sicurezza degli alimenti. ■

Certificazioni aziendali e dei prodotti



INEI – Espresso Italiano



Biologico



Fairtrade



IFS – Food

Informazioni su:

www.s-caffe.com/it/home/torrefazione-caffe/qualita-certificata

L'istituto Savoy ospite di *Coffee Times***Poche regole per un risultato perfetto in tazzina**

1. Pulire il portafiltro: prima dell'utilizzo bisogna batterlo, deve essere pulito e asciutto
2. Macinare e dosare i grani di caffè: i grani tostati devono essere macinati con un macinino di alta qualità e con il giusto grado di macinatura
3. Stendere la polvere di caffè nel gruppo erogatore senza esercitare pressione
4. Compattare la polvere di caffè con il pressino (tamper): in modo uniforme e leggero
5. Detergere brevemente il gruppo di erogazione per rimuovere depositi di caffè
6. Mettere in pressione il gruppo erogatore e avviare l'estrazione
7. Servire immediatamente l'espresso
8. Se è stata ordinata una bevanda con il latte, utilizzare latte fresco
9. Aprire leggermente il beccuccio della lancia, ottenere una schiuma di latte cremosa e pulire il beccuccio della lancia con un panno pulito che sia destinato solo a questa procedura
10. Versare la schiuma di latte secondo i principi di *LatteArt*

L'offerta formativa proposta da una delle scuole professionali più rinomate dell'Alto Adige rappresenta il miglior trampolino di lancio nel percorso professionale dei giovani studenti. La Scuola Alberghiera Savoy trasmette gioia per un lavoro creativo, favorisce il senso di consapevolezza per la qualità e promuove un'esperienza cosciente con gli alimenti. Da molti anni ormai esiste un rapporto di collaborazione tra Konrad Thaler, esperto di servizio in sala, e la torrefazione caffè Schreyögg. Il sig. Thaler dà molta importanza alla perfezione della preparazione e della presentazione di un caffè, ma anche alla cura più scrupolosa di tutti i dispositivi. Agli ospiti deve essere servito solo il meglio, dal punto di vista del gusto e dal punto di vista ottico.

orientata al futuro è trasmettere le basi semplici e testate in modo pratico di un'esperienza consapevole con i generi alimentari. I nostri piani di studio insegnano agli studenti come apprezzare la qualità del cibo, come utilizzarlo nel modo migliore e come presentarlo.

Il caffè è di tendenza tra i giovani? Ma certo, i giovani alunni sono molto interessati al caffè, soprattutto se li si accompagna nella sua preparazione. Preferiscono prepararlo con il latte, ma non di rado accade che si prepari un buon espresso.

Quali informazioni pratiche si trasmettono sul caffè? Informiamo i nostri studenti sulla coltivazione, sulla raccolta e sulla lavorazione del caffè crudo. Si passa poi ai dettagli sulla tostatura e sul risultato finale in tazzina. A proposito, alcune informazioni provengono proprio da *Coffee Times*. **L'Alto Adige, terra di sapori e gusto, e il caffè?** Proponiamo un'ampia offerta di generi alimentari di alta qualità e mi auguro che il piacere di un buon caffè rappresenti il coronamento dei piaceri della buona tavola come se si trattasse di un perfetto menu degustazione.

Cos'è davvero essenziale nel servizio? Il caffè deve essere servito in modo rapido e presentato nel migliore dei modi. Il contatto vivo con l'ospite e un approccio cordiale fanno in modo che l'ospite si senta a proprio agio e che torni a trovarci.

Per preparare un perfetto espresso con una macchina da caffè tradizionale, nella nostra scuola si seguono i seguenti principi:

- Scelta della miglior qualità per la miscela di caffè
- Corretto dosaggio della polvere di caffè
- Esatta regolazione del macinino per ottenere il corretto grado di macinatura
- La macchina deve funzionare alla perfezione ed essere pulita in modo impeccabile
- La macchina da caffè deve essere riscaldata e le tazzine preriscaldate, poiché il caffè è molto sensibile alle variazioni di temperatura

LA RICETTA A BASE DI CAFFÈ DI KONRAD THALER

Caffè alla "heiße Vinschgerin"

Ingredienti

2 espressi
1,5 cl liquore di albicocca
2 c di zucchero di canna
Panna montata leggermente e non zuccherata

Preparazione

Preparare un doppio espresso cremoso. Versare lo zucchero in un bicchiere e versarvi sopra il caffè bollente e il liquore di albicocca. Scaldare il tutto con la lancia del vapore della macchina da caffè, senza rovinare la crema. Incorporare la panna e servire subito. Questa squisita specialità si accompagna perfettamente a qualche cioccolatino dopo un pranzo o una cena oppure a una torta delicata. Per la preparazione, è stata scelta la miscela di caffè espresso Aurum abbinata al liquore di albicocca prodotto dalla distilleria Gaudenz in Val Venosta.

A proposito, il nome "heiße Vinschgerin" si riferisce alla varietà di albicocca usata per la produzione del liquore.

Konrad Thaler, insegnante presso la Scuola Professionale Provinciale Alberghiera ed Alimentare Savoy, Merano



... qualche domanda a Konrad Thaler, esperto di servizio in sala e insegnante.

Quali sono gli obiettivi del Savoy? Il nostro scopo in qualità di scuola professionale

**Credits:**

Torrefazione caffè Schreyögg Srl
Via Cutraun, 62 I Rablà
I-39020 Parcines (BZ)
T +39 0473 967700 | F +39 0473 967800
info@s-caffe.com
www.s-caffe.com
Registro Camera di Commercio: BZ116598
P.IVA: IT01371270214
C.F.: 01371270214

Responsabile per i contenuti
ai sensi dell'art. § 6 MDStV

Schreyögg srl

Legale rappresentante: Peter Schreyögg

Amministratore delegato: Peter Schreyögg

Redazione: Schreyögg srl

Foto: Diana Schreyögg

Responsabile per il concetto e la realizzazione:
brandnamic.com

Stampa: Athesia Druck S.r.l., Bolzano

**DOMANDE O
SUGGERIMENTI?**

Scriveteci all'indirizzo
coffeetimes@s-caffe.com!

La vostra.
Diana Schreyögg

Diana Schreyögg

Seguite la nostra redazione su Facebook o Instagram e ogni settimana scoprite tutto sulle nostre attività e novità:

www.facebook.com/schreyoegg
oppure

[instagram.com/scaffe_schreyoegg](https://www.instagram.com/scaffe_schreyoegg)

APPUNTAMENTI CON LA FORMAZIONE

Il centro formazione della
torrefazione caffè Schreyögg

Per acquisire dimestichezza con il caffè in tutte le sue declinazioni, è necessario seguire dei corsi di formazione e di qualifica. In qualità di "punto di formazione permanente" dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè, la torrefazione caffè Schreyögg propone regolarmente corsi che promuovono e trasmettono la cultura del caffè.

FORMAZIONE ESPRESSO ITALIANO SPECIALIST

Un corso sviluppato in due moduli con la collaborazione dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano: un corso base (*Espresso Italiano Tasting*) e un corso di specializzazione (*Espresso Italiano Specialist*).

PROFESSIONISTI CON LATTEART

Servite agli ospiti un macchiato, un cappuccino o un latte macchiato decorati con *LatteArt*: ne saranno entusiasti! Dal mese di novembre 2016 saranno proposti nuovi appuntamenti per imparare quest'arte molto particolare. Il seminario *LatteArt* si rivolge a chi desidera veramente padroneggiare la tecnica di decorazione della schiuma di latte.