



IL CAFFÈ...quanti sapori in un solo chicco! con Elisabetta Testolina, sommelier del caffè

Lo sapevate che il Belpaese si colloca solo al 12° posto per consumo di caffè l'anno? Il primato, infatti, spetta ai finlandesi con ben 12 kg l'anno ciascuno.

...e che anche gli animali lo adorano? Gli elefanti ne sono ghiotti. Mangiano le bacche di caffè come snack. I chicchi restano intatti nel processo digestivo e vengono, poi, raccolti dallo sterco e lavorati per creare il Black Ivory, un tipo di caffè morbido e pregiato, che è anche il più caro al mondo (80 dollari a tazza)



...che in cucina è molto versatile tanto da poter essere protagonista di un intero menu dall'antipasto al dolce? ...lo scoprirete in questo corso dove prepareremo 4 pietanze...da uno squisito stuzzichino di apertura, fino al dessert!

In questo corso Elisabetta Testolina, sommelier del caffè, ci spiegherà segreti e racconterà aneddoti ma, soprattutto, ci insegnerà come gustarlo, come riconoscere un caffè di qualità da uno scadente e tante altre cose in uno straordinario percorso di degustazione.

Una lezione per imparare::

- Praline di caprino al caffè con mandorle e maionese di avocado
- Tagliatelle al caffè al pesto di noci con crema di robiola al mandarino
- Filetto di maiale al caffè con caramello all'arancia e patate ripassate
- Mousse al caffè con zabaione al rum e scaglie croccanti



Il Costo del corso è di 65,00 Euro



*Chiamami al
347 8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*

