





***“Chi ama condivide.***

*L’amore per il caffè e la voglia di condividerne la sua storia, i suoi profumi ed il sapore è all’origine della **Scuola del Caffè Morettino**, consapevoli che soltanto la conoscenza del mondo del caffè ne può accrescere la voglia e stimolare il gusto ed il piacere.*

*Non c’è sapore senza sapere.*

*Questo intuito ha sempre guidato la diffusione della qualità del caffè Morettino, incentrato sul credo delle **quattro C**: **C**affè di qualità, diffusione della sua **C**ultura, attenzione al **C**onsumatore, interazione con la **C**ittà”.*

*Morettino*



Sin dal 1980 Arturo Morettino ha comunicato questi valori con seminari, degustazioni narrate, percorsi esperienziali e visite guidate in azienda.

Nel 1995 con la creazione della nuova fabbrica del caffè, in via Enzo Biagi, nasce la **Scuola del Caffè Morettino**, punto di formazione permanente in cui insegnare, comunicare e condividere la gioia del caffè.

La Scuola del Caffè Morettino ha nel tempo creato un percorso di formazione a diversi livelli; da quello basilico e conoscitivo al professionale evoluto.

Questo viaggio esperienziale, innestato nel cuore dell'azienda, si arricchisce con il *Museo del Caffè* e l'osservazione visiva e diretta di tutta la filiera produttiva.

La collezione privata della famiglia Morettino raccolta nel museo aziendale, è composta da più di 600 oggetti raccontati più di 300 anni di storia del caffè attraverso gli utensili, gli usi e i costumi dei vari popoli.



## L'ABC del caffè (1° livello)

*Percorso conoscitivo del mondo del caffè, dal chicco alla tazzina.*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 4 ore

ARGOMENTI:

- Cenni storici sul caffè, tra leggenda e realtà.
- Specie e varietà botaniche, arabica e robusta a confronto.
- Coltivazione, sistemi di raccolta e lavorazione nei paesi di produzione.
- Morettino: storia e valori.
- La fasi di trasformazione dal chicco alla confezione.
- I diversi metodi di preparazione (moka, espresso, filtro).
- Le miscele Morettino: assaggio e degustazione guidata.



## Il piacere dell'espresso (2° livello)

*Alleniamo i 5 sensi.*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 3 ore

ARGOMENTI:

- Guida sensoriale all'assaggio.
- Arabica e Robusta – due mondi sensoriali a confronto.
- I sensi coinvolti nell'assaggio, scopriamoli giocando.
- Degustazione guidata di miscele e monorigini.



## La magnificenza dell'Espresso: le 6 M

*Percorso teorico e pratico per Coffee Makers.*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 6 ore

ARGOMENTI:

- Dal chicco alla tazzina, un pizzico di storia e soprattutto conoscenza della pianta e della lavorazione.
- Le fasi di trasformazione Morettino dal chicco alla confezione: selezione, tostatura, stagionatura, confezionamento.
- Descrizione e tecniche di utilizzo della macchina espresso.
- Descrizione e tecniche di utilizzo del macinacaffè.
- La manutenzione delle attrezzature.
- La qualità dell'acqua.
- La maestria dell'operatore: tecniche di preparazione e abilità comunicative.
- La magnificenza: soddisfazione del cliente, come riconoscerla e alimentarla.
- Prove pratiche di macinatura ed estrazione.



## Il nuovo mondo del caffè in infusione

### *Teorie e tecniche di preparazione del caffè filtro*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 4 ore

ARGOMENTI:

- Conoscenza delle differenti tipologie di estrazione dei caffè filtro e delle principali caratteristiche di ognuna (V6o, Chemex, Aeropress, Cold-drip, French-press).
- I caffè monorigine e miscele ideali
- Parametri, tecniche di estrazione e scelta della macinatura ideale.
- Prove pratiche, degustazione e assaggi.



## Il cappuccino perfetto

*Percorso teorico e pratico per la preparazione del cappuccino.*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 4 ore

ARGOMENTI:

- Il latte: tipologia e caratteristiche organolettiche.
- Il bricco e la tazza: materiali e dimensioni ideali.
- La lancia vapore.
- Tecniche di montatura del latte e preparazione del cappuccino, aspetti visivi e sensoriali.
- Le classiche preparazioni italiane: latte macchiato, caffè latte, espresso macchiato.
- Prove pratiche di preparazione.





## Latte Art

*L'arte del cappuccino.*

Percorso didattico indicato per:



COFFEE LOVERS



COFFEE MAKERS



Durata del corso: 5 ore

ARGOMENTI:

Il corso è rivolto a chi sia già in possesso della cultura e della praticità necessarie per la realizzazione di espressi e cappuccini. L'obiettivo è sviluppare la manualità necessaria per poter realizzare, oltre ai cappuccini classici, anche cappuccini "artistici" seguendo le cosiddette tecniche del "Latte Art".

In particolare durante il corso verranno fornite informazioni essenziali relative al latte, inteso come alimento, e alla scelta del tipo di latte da utilizzare. Fondamentali, inoltre, sono le esercitazioni pratiche di preparazione dell'espresso, di montatura e di versamento del latte che consentono di ottenere decorazioni e forme sul cappuccino.

