



Sotto le due torri, un corso per apprendere la nobile arte del caffè

Da Bottega Portici Academy, arriva il primo corso di caffetteria a Bologna con Manuel Terzi come docente.



Manuel Terzi, docente del corso di caffetteria a Bologna.

La **degustazione del caffè espresso** è ancora più complessa di quella del vino in quanto il caffè viene sorbito in due semplici sorsi e risulta più difficile esprimere le giuste valutazioni. Ecco, allora, che è opportuno conoscere bene questa bevanda ed apprendere tutte le tecniche necessarie per giudicarlo, soprattutto se si è operatori specializzati o giornalisti enogastronomici.

Per soddisfare questa esigenza, e provare a colmare il gap rispetto al proliferare dei corsi sul vino che vanno tanto di moda, [Bottega Portici Academy di Bologna](#) ha lanciato una serie di **Corsi di Alta Caffetteria**, chiamando a insegnare il grande ed esperto torrefattore [Manuel Terzi](#).

I corsi saranno 6, **tre riservati all'espresso e tre al cappuccino**, e si svolgeranno da settembre a fine 2017 affrontando i seguenti temi:

1. L'origine, la diffusione, le caratteristiche organolettiche e la capacità sensoriale del caffè
2. La definizione di un percorso sensoriale attraverso l'analisi visiva, olfattiva e gustativa
3. La fase di concentrazione nella degustazione del caffè.

[Caffè Terzi](#), in realtà, era già legato da una partnership con **Bottega Portici** perchè, per le caffetterie del gruppo, Manuel Terzi ha ideato l'esclusiva **miscela di caffè n.6**, apprezzatissima dai bolognesi e dai tanti turisti che visitano la città.

L'Arte del Caffè in Academy

Domenica 17 settembre, si è svolta "[L'Arte del Caffè in Academy](#)", un'anteprima dedicata alla stampa per presentare l'iniziativa. Il pomeriggio si è trasformato in un interessante percorso di approfondimento su questa bevanda, di cui Terzi ha raccontato magistralmente storia e illustrato la degustazione e le diverse tecniche di preparazione.

Manuel Terzi, un'autorità nel mondo della torrefazione

La popolarità di Manuel Terzi, scelto come docente, è diffusa in tutta Italia ed è accompagnata da una lunga esperienza maturata fin dal 2001, con l'apertura della prima caffetteria bolognese.

In questo corso, l'esperto accompagnerà gli amanti del caffè d'autore nelle varie fasi di un percorso di **valutazione sensoriale**, alla scoperta di grani puri e pregiate miscele aromatiche provenienti dalle zone più vocate del mondo.

La sua è stata una storia coraggiosa, fatta di determinazione e studio fino a puntare su una degustazione che prescindesse dai tradizionali standard gusto-olfattivi del caffè.

Bottega Portici Academy

Bottega Portici si è imposto a Bologna come un progetto gastronomico che esalta il Made in Italy e le tradizioni locali più genuine, innalzando lo [street food](#) al rango di cucina gourmet. Tra le iniziative più coinvolgenti del gruppo, si segnala la sfoglina che crea la pasta fresca in diretta, dimostrando la genuinità della materia prima e del prodotto finale.

L'**Academy** è una moderna scuola di cucina in grado di offrire il meglio della didattica per soddisfare una richiesta sempre più esigente con **corsi di pasta fresca e di caffetteria di altissimo livello**. Il target è molto ampio grazie a diversi livelli: corsi zero, corsi avanzati, corsi gourmet per tutte le età, corsi personalizzati e corsi per bambini.

Per informazioni o per iscriversi on line è disponibile il sito ufficiale di Bottega Portici Academy (<http://academy.bottegaportici.it>).

Data di creazione

22/09/2017

Autore

enzo-radunanza