

Come imparare l'arte del caffè e del cappuccino

LECCE – Fare un caffè o un cappuccino è un'arte. E come tale va coltivata e allenata. Non a caso i Maestri Caffettieri di Valentino Caffè ripartono con i *corsi di primo secondo e terzo livello*, suddivisi in lezioni in aula e attività di laboratorio.

Saranno tre i giorni dedicati alla formazione: lunedì 17 febbraio (Latte Art), martedì 18 febbraio (Bar Basic) e mercoledì 19 febbraio (Bar Avanzato), dalle 9 alle 16.30. Sarà una vera e propria full immersion nella poliedrica cultura del caffè e del cappuccino. Nel corso delle esercitazioni pratiche ogni corsista potrà avere la propria postazione lavorativa attrezzata e verrà seguito passo dopo passo da una docente.

L'obiettivo è quello di avere tutte le carte in regola per diventare un barista, un barman o un gestore di un bar. Per fare un buon espresso o per un buon cappuccino servono il **metodo**, la **tecnica**, le **abilità** e le **conoscenze**, in una parola l'**arte** e le **competenze**. Perché **Maestri caffettieri** non si nasce, ma si diventa.

Un'opportunità da non perdere, dunque, per chi intende puntare sui percorsi di formazione promossi dalla scuola di formazione professionale Maestri Caffettieri diretta da Marinella Montefrancesco e sui numerosi eventi dedicati alla cultura e alla tecnica del caffè, utili per chi vuole avviarsi in questa attività o perfezionarsi e tenersi sempre aggiornato su novità e tendenze.