

MUSIC & SLOW COFFEE PREPARATIONS

I RITMI DEL CAFFÈ'

VI SIETE MAI CHIESTI
QUALE MUSICA ACCOMPAGNA
I COLTIVATORI MENTRE RACCOLGONO IL
LORO CAFFÈ?
SCOPRILO AL ...



BRUNCH



Domenica 1 Ottobre 2017

(dalle 10:00 alle 17:30)

DEGUSTAZIONE GUIDATA DI MONOARABICHE ILLY
BRASILE - GUATEMALA - ETIOPIA
ESEGUITA CON VARI METODI DI ESTRAZIONE LENTA
ACCOMPAGNATA DA ...

*Selezione musicale
dalle ore 14:00 proposta dal*

DJ

WANDER VOGEL



Coffee House

ILLY

Quando fondava la sua azienda, nel 1933, Francesco Illy aveva un sogno: produrre il miglior caffè che la natura potesse offrire e distribuirlo in tutto il mondo. Da allora in illycaffè non si è mai smesso di lavorare per realizzarlo.

LE PIANTE CAFFÈ

COFFEA ARABICA

2/3 produzione mondiale • Cresce su altipiano a 600 – 2200 m ss.l.m. • 44 cromosomi • Caffèina: 0,9% - 1,7% • Ha un chicco allungato • Aroma intenso e fiorito

COFFEA CANEPHORA

1/3 produzione mondiale • Cresce in foresta pluviale a 0 – 800 m ss.l.m. • 22 cromosomi • Caffèina: 0,1,8% - 3,5% • Ha un chicco rotondeggiante • Aroma debole e legnoso

LE MONOARABICHE

Brasile

primo paese produttore di Arabica del mondo, proviene dalle regioni di Cerrado Mineiro e Sul de Minas. Ha un aroma intenso e corpo pieno e vellutato. Lo caratterizzano una particolare dolcezza e una decisa nota di cioccolato, con sentori di caramello e pan tostato.

Guatemala

proviene dalle regioni di Huehuetenango e Frajanes. Ha aroma intenso, una spiccata dolcezza e un ventaglio ampio di aromi, tra cui si distinguono cioccolato, caramello, agrumi e miele.

Etiopia

proviene dalle regioni di Sidamo e Yirgacheffe – dove peraltro il caffè originariamente è nato. Il caffè etiope è dolce e delicato ed è famoso per il suo profumo unico, in cui spiccano note fiorite di gelsomino e leggeri sentori fruttati di agrumi.

LE PREPARAZIONI LENTE

CHEMEX

Questa tecnica di preparazione manuale, una variante del caffè filtro, è stata inventata nel 1941 dallo scienziato americano di origine tedesca Peter J. Schlumbohm e utilizza un autentico oggetto di design esposto anche al MOMA di New York

V60

È nato in Giappone nei primi anni 2000 grazie all'azienda Hario e il suo nome deriva dalla caratteristica inclinazione a 60° del recipiente conico con cui si prepara.

COLD BREW

Infusione fredda di caffè che necessita di una preparazione lenta di 8 ore.

Altri sistemi:

FRENCH PRESS - AEROPRESS - SYPHON - MOKA - NAPOLETANA

