

COFFEE EXPERIENCE: ALLA SCOPERTA DEL CAFFÈ'

MUSEO
LAVAZZA

PERCHE' PARTECIPARE?

- Per scoprire la filiera produttiva del caffè: origini, diffusione, processi di selezione.
- Per Creare un'esperienza di Team Building che accresca e migliori la sinergia di gruppo, rivivendo le fasi di una sessione di assaggio professionale.
- Permettere di affinare i propri sensi, guidati da un coffelier, per imparare ad apprezzare le diverse sfumature aromatiche, legate al mondo del caffè.





IL PERCORSO:

Scopriamo insieme come avviene il cupping alla brasiliana, un metodo di assaggio internazionale: tutte le figure coinvolte nella filiera usano questa tecnica per utilizzare un codice linguistico universale in modo da valutare sulla base degli stessi parametri la qualità di un caffè.

A questo metodo si ispira la competizione del Cup Tasting, in cui i partecipanti sono chiamati ad individuare, assaggiando tre tazze, quale sia quella diversa.

Il laboratorio, condotto nell'area degustazione del Museo, sarà preceduto da un percorso museale che approfondirà le tematiche del mondo del caffè.



COSTI E MODALITÀ DI PRENOTAZIONE:

Il percorso dura circa 1h e 30 min ed è attivabile su prenotazione tutto l'anno.

Per prenotazioni:

Museo Lavazza, Via Bologna 32A, 10152 Torino
TO

mail: info.museo@lavazza.com,

telefono: +39 0112179075

COFFEE EXPERIENCE: DISCOVERING COFFEE

MUSEO
LAVAZZA



WHY PARTICIPATE TO?

- To get know the coffee world: origins, diffusion, processing (with particular attention to industrial and artisanal one).
- To create a Team Building experience that increases and improves group synergy, reliving the phases of a professional tasting session.
- To improve your senses, guided by a coffee expert, learning to appreciate the different aromatic nuances, linked to the world of coffee.





THE TOUR:

Let's find out how Brazilian cupping - an international tasting method - takes place. Every Professional Figures involved in the Coffee chain use this technique as a Universal Code to evaluate the coffee qualities.

The Cup Tasting competition is inspired by this method, in which participants are asked to identify, by tasting three cups, which one is different.

The workshop, conducted in the Museum Tasting Area, will be preceded by a museum tour that will deepen the themes of the world of coffee.



INFORMATION AND BOOKING:

The Team Building lasts about 1 hour and half
and can be booked all year round

Booking:

Lavazza Museum, Via Bologna 32A, 10152 Torino
TO

mail: info.museo@lavazza.com,
telephone: +39 0112179075