CORSO CON DEGUSTAZIONI GUIDATE

L’impatto del cacao e dei processi di lavorazione sulle caratteristiche del cioccolato

Dalla materia prima alla qualità del fondente



DUE INCONTRI

25 novembre / 2 dicembre

Ore 15:00–17:00 · 4 ore totali, due lezioni da 2 ore

SEDE

AULA 3

DSA3

Un percorso per conoscere i fattori che determinano la qualità del cioccolato e imparare a riconoscerne le caratteristiche, dalla coltivazione del cacao alla tavoletta.

IL PROGRAMMA

La coltivazione del cacao

Tipologie e qualità del cacao, pianta, piantagioni, frutti e fave; fermentazione ed essiccazione.

Il processo di produzione

Tostatura, decorticazione, macinatura, raffinazione, concaggio e temperaggio.

L’analisi sensoriale

Come riconoscere la qualità del fondente, i fattori che la determinano e la scheda di valutazione.

Le degustazioni guidate

Assaggio di diversi cioccolati fondenti in ogni lezione, per mettere in pratica i concetti appresi.

IL DOCENTE

Roberto Caraceni

Direttore Didattico della Città del Cioccolato, Chocolate Taster e autore del libro La degustazione del cioccolato (Hoepli).

MATERIALE DIDATTICO

Dispense di studio in formato elettronico sugli argomenti trattati.

ATTESTATO

Attestato di frequenza rilasciato al termine del corso.

Partecipazione gratuita

MASSIMO 25 STUDENTI

Riservato agli studenti regolarmente iscritti ai corsi di laurea triennale e magistrale erogati dal DSA3.

Il corso non prevede assegnazione di CFU.