

Interessante lezione teorica, giovedì 3 dicembre, tenuta dal proprietario sig. Giuseppe Leprato titolare della omonima Torrefazione, sulla storia del caffè. Le prime tracce sull'origine di questa bevanda partono dal 1450 nello Yemen per poi espandersi in tutto il mondo compresa l'Inghilterra(1715), famosa nel consumo del the. Due sono le specie del caffè da cui risalgono molte altre varietà, ovvero "l'arabica e la robusta". La prima si sviluppa ad alture maggiori (1000-2000 metri) e la seconda a quote di 700 metri. L'Habitat ottimale della pianta è il caldo durante la giornata e fresco nella notte sempre con poca umidità. Dopo l'illustrazione delle diverse qualità gustative delle due specie, il relatore ha illustrato il processo di miscelazione, torrefazione ed estrazione della caffeina. A seguito delle molte domande dei presenti ,sono stati illustrati molti consigli per preparare, riconoscere, conservare e degustare una buona tazzina di caffè sia fatta sia in casa che al bar. Al termine, una buona tazza di caffè ha suggellato la lezione.