



SCEGLI IL PERIODO CHE PREFERISCI:

Scegli tra i viaggi che Umami Area organizza in primavera, estate e inverno.

www.umamiarea.com

V I E T N A M
S P E C I A L E D I T I O N

Partecipa ad un campus formativo sul caffè, sul tè e sulla cioccolata viaggiando con noi nei loro Paesi di origine!

Un'innovativa esperienza per scoprire la vita dei coltivatori di caffè, tè e cioccolato e il processo di lavorazione, accompagnati da alcuni dei massimi esperti del settore a livello internazionale.

P R O G R A M M A

- giorno 1:** Arrivo dei partecipanti e trasferimento a Dalat - Coffee Talks.
giorno 2: CSP SENSORY - CSP GREEN.
giorno 3: Partenza per le piantagioni di tè - Introduzione generale e analisi sensoriale di tè oolong, tè verde, tè nero e nuovi processi di lavorazione del tè.
giorno 4: CSP GREEN - Lavoro in piantagione - Wet mill
 Pratiche agricole sostenibili.

- giorno 5:** CSP GREEN - Commercio internazionale del caffè.
giorno 6: CSP SENSORY - Cup of Excellence e UCDA/CQI Robusta
 Analisi sensoriale applicata al business.
giorno 7: Visita alle piantagioni di Cacao - Analisi sensoriale di Cioccolata.
giorno 8: CSP GREEN - Nuovi metodi di lavorazione.
giorno 9: CSP GREEN - CSP SENSORY.
giorno 10: Trasferimento a Ho Chi Minh - Tour degli Specialty Coffee in città - CSP ROASTING - Cambiamenti fisici e chimici.
giorno 11: CSP ROASTING - Tecnologie per la tostatura.
giorno 12: CSP SENSORY - Partenza per l'Europa.



staff Umami Area



coffee colours



THE WORKSHOP



umami area

STARK macher



coffee colours

CAVIET coffee

INTERKOM

AZZAN

BOSGAURUS

CafeShow



INFO: FRANCESCA.SURANO@UMAMIAREA.COM | WWW.UMAMIAREA.COM





SCEGLI IL PERIODO CHE PREFERISCI:

Scegli tra i viaggi che Umami Area organizza in primavera, estate e inverno.

www.umamiarea.com

H O N D U R A S

S P E C I A L E D I T I O N

Partecipa ad un campus formativo sul caffè, viaggiando con noi nei suoi Paesi di origine!

Un'innovativa esperienza per scoprire la vita dei coltivatori di caffè e il processo di lavorazione, dalla pianta fino alla torrefazione, accompagnati da alcuni dei massimi esperti del settore a livello internazionale.

P R O G R A M M A

- giorno 1:** Partenza dall'Europa.
- giorno 2:** Arrivo a San Pedro Sula e trasferimento a Las Capucas.
- giorno 3:** Presentazione della Cooperativa Cafetelera di Las Capucas, Finca Rio Colorado. Pratica in piantagione: raccolta e spolpatura delle ciliege mature.
- giorno 4:** Trekking nel Parco Nazionale del Celaque.
- giorno 5:** Visita della piantagione di Noè Fernando: lezione di botanica. Lezione in classe sui moduli del CSP Sca, livello foundation.

- giorno 6:** Viaggio in Santa Rosa de Copan. Visita del Beneficio; Coffee shop tour nella cittadina.
- giorno 7:** Visita della piantagione di Panchito. Lezione di coffee management. Lezione in classe sui moduli del CSP Sca, livello foundation.
- giorno 8:** Cupping session, esami teorico-pratici. Festa di saluto.
- giorno 9:** Partenza per l'Europa.



staff Umami Area



partners



media partners



INFO: FRANCESCA.SURANO@UMAMIAREA.COM | WWW.UMAMIAREA.COM

