

PASCUCCI

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS



A close-up photograph of a white, funnel-shaped capsule resting on a green, textured plant surface. The plant has small, rounded leaves and a fuzzy texture. The capsule is the central focus, with its edges slightly flared. The background is dark, making the white capsule and green plant stand out.

La capsula rivoluzionaria
The revolutionary capsule

Index

Il caffè al calzino Sock coffee	2	Ideazione Mario Pascucci
Capsula vegetale Vegetable capsule	4	Art Direction Sicilia Pascucci
Sono diventato un Blend I became a Blend	8	
Banco Frappo	14	
Zico Pieri	17	
La tecnica del caffè espresso Espresso techniques	18	
Le figure base della Latte Art The basic figures of Latte Art	20	
Pascucci photo contest	23	
La parte agricola The agricultural part	24	
Specialty Coffee	28	
Accademia del caffè espresso Academy of espresso Coffee	30	

Redazione
Caffè Pascucci Torrefazione S.p.a.
Via Circonvallazione 16/A
61010 Monte Cerignone (PU) - Italia

Registrazione presso
il Tribunale di Rimini
n° 13/97 del 21.8.1997
Numero Ro: 10.364

Direttore responsabile
Giovanni Cioria

Progetto grafico e impaginazione
Ufficio Grafico Caffè Pascucci

Traduzioni
Ufficio estero Caffè Pascucci
Eurotrad - Urbino
Staff Pascucci

Fotografie
Maristella D'Agostino
Underwork studio
Antonio Diflumeri
Julia Kaiser
Sara Canducci
Ufficio grafico Pascucci

Stampa
Arti Grafiche Stibu S.r.l
via Molino del Signore 15
61049 Urbania (PU)

Pubblicità
Pubblicità inferiore al 45%.

@maristelladagostino
@underworkstudio
@aaantonioo
@juliakaiser.world
@saracanducci

Modelli
Stefano Ogwu
Tommaso Dolcini
Ruggero Beretta
Staff Pascucci
Bluma
Bebo
Leo Luc Paulo Wilhelm
Jacob Louis Scheimeister
Rita Igbinomwanhia
Vittoria Casadei
Ago Shibainu

Il caffè al calzino

Sock coffee

2

È certamente un bene tramandare alle generazioni future le informazioni storiche, anche quelle che a prima vista sembrano meno importanti, compreso il racconto emozionante della quotidianità di una vita vissuta in maniera più genuina, più semplice, senza troppi fronzoli. È guardando indietro che si riscopre con stupore, l'illimitato spirito che alimenta e arricchisce la creatività umana e la storia ci dice che di fronte al desiderio di caffè, l'uomo non teme più nulla, non si pone limiti né pregiudizi.

Tra i vari metodi per infondere la polvere di caffè ne esiste uno che non ci lascerà mai senza l'amata tazzina, nemmeno qualora dovessimo trovarci in condizioni di vita estreme: purché si abbiano a disposizione del caffè (in passato anche non puro ma miscelato con cicoria o altri sucedanei), dell'acqua bollente, una calza ai piedi e la forza mentale per berlo filtrato in questo modo, potremo sempre concederci il piacere della nostra bevanda preferita.

Militari al fronte, cacciatori, viaggiatori, contadini ma anche molte massaie utilizzavano calze o tessuti cuciti in forma simile per infondere e filtrare il preparato ma in realtà, chi ha avuto modo di viaggiare in aree come l'America Latina, sa che metodi del genere non solo sono ancora in uso ma le occasioni per assaporarli non mancano di certo.

Al giorno d'oggi, sebbene si possa ritrovare lo stesso effetto e la stessa emozione con i calzini dedicati, nulla ci vieta di andare oltre: nel caso estremo sarà sufficiente lavare e risciacquare con acqua bollita una calza in cotone (fate attenzione: il materiale dev'essere puro cotone), riempirla della dose di caffè desiderata, appoggiare la calza sul contenitore da riempire e versare pian piano l'acqua bollente.

E se manca la fiamma, si rinuncia al caffè? La risposta è no, non tutto è perduto: la piastra rovente di un ferro da stiro può fare al caso nostro ma pure il cofano di un'automobile scura esposta al sole estivo potrebbe essere in grado di portare l'acqua a ebollizione.

Insomma, se è vero com'è vero che la necessità è la madre delle abilità, vuoi vedere che alla fine la tazzina che otterrai, ti piacerà persino di più?

It is certainly good to pass historical information on to future generations, even if that which seems less important at first glance, including stories of everyday life lived in a more wholesome, simpler way, without too many frills. Looking back, it is amazing to discover the boundless spirit that nourishes and enriches human creativity, and history tells us that when faced with a desire for coffee, people no longer fear anything, they no longer have limits or preconceptions.

Among the various methods of infusing coffee powder there is one that means we will never be without our cherished beverage, not even if we find ourselves in extreme situations, As long as we have coffee (in the past, not pure but mixed with chicory or other substitutes), boiling water, a sock on our feet and the mental strength to drink it filtered in this way, we will always be able to indulge in the pleasure of our favorite cup.

Soldiers at the front, hunters, travelers, farmers, and many housewives used socks or fabrics sewn in a similar way in order to infuse and filter their coffee. People who have had the chance to travel in areas such as Latin America, know that not only are these methods still in use, but there is also no shortage of opportunities to try them.

Nowadays, although we can find the same effect and the same emotion with dedicated socks, there is nothing to stop us from going further: in extreme cases: just wash and rinse a cotton sock in boiled water (be careful though, the material must be pure cotton); fill it with the required amount of coffee; place the sock on the container to be filled, and slowly pour the boiling water through it.

And if there is no flame, does that mean no coffee? The answer is no, all is not lost, The red-hot sole plate of an iron may be the answer, but even the hood of a dark car exposed to the summer sun may be able to bring water to a boil.

What we mean, that if it is true that necessity is the mother of invention, then you may even find that the end result is even more satisfying than your normal coffee!





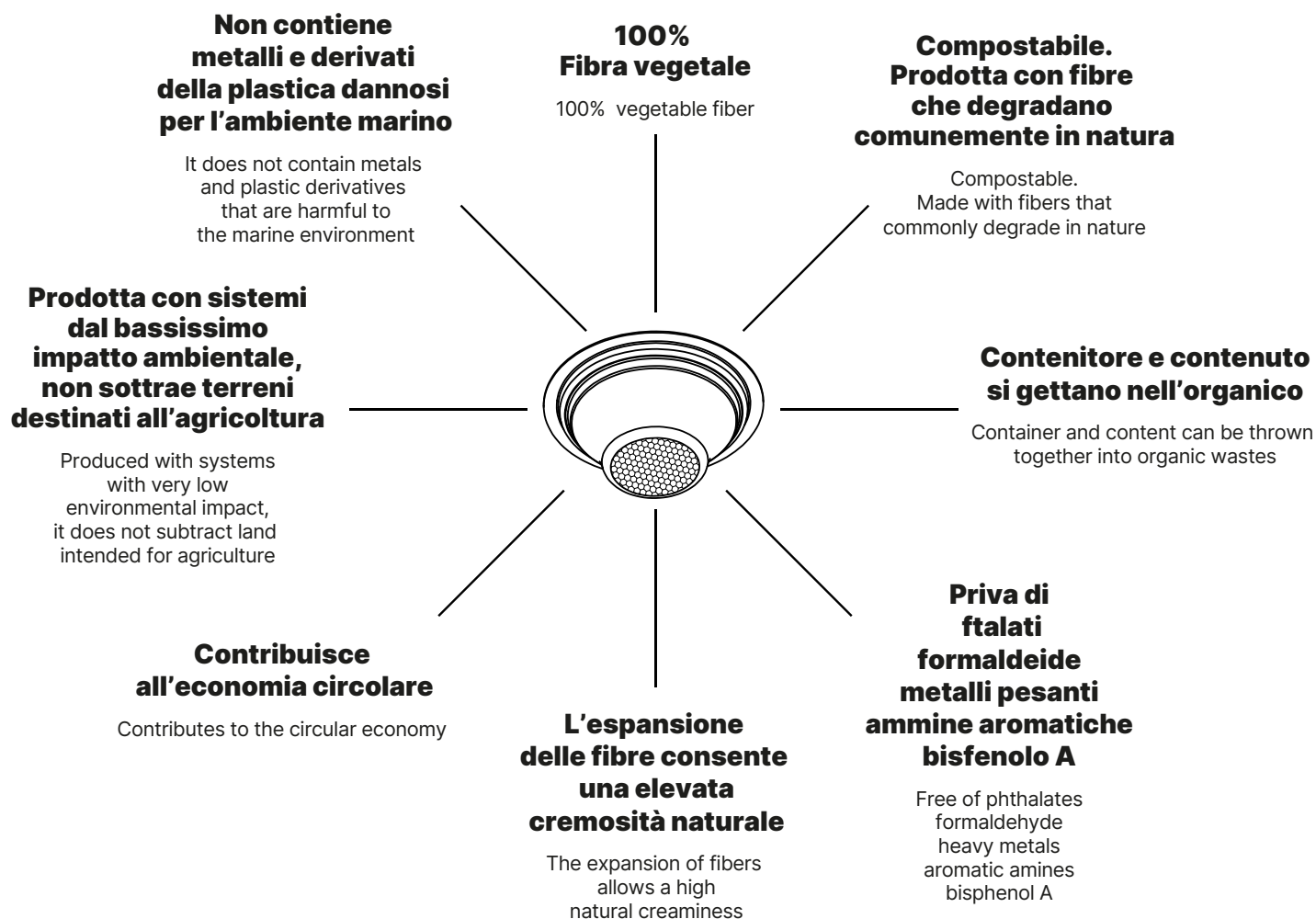


La sana rivoluzione nel mondo del caffè

The healthy revolution in the world of coffee

5

Un contenitore rivoluzionario



6

È prodotta con fibre naturali, torna nell'ambiente senza creare problemi, permette un'estrazione stupefacente e per realizzarla si utilizzano parti di piante i cui frutti vengono raccolti per altre lavorazioni. Per ottenere questo materiale si possono adoperare foglie di palma e bambù, il residuo della canna da zucchero ma anche paglia di grano, d'orzo, di riso, di miglio, di segale o di farro. Piante destinate all'alimentazione i cui residui sono solitamente sparsi nell'ambiente e molto spesso abbandonati o bruciati. La nostra idea, ed il brevetto che l'ha seguita, ha fatto sì che si potessero utilizzare queste parti residue di vegetali dando forma alla pasta ottenuta dalla loro macinazione, per trasformarla in capsule perfette.

Contenitori sani, bianchi, puri che proteggono la porzione di caffè in modo naturale, come fa il baccello con un pisello o un guscio con la sua nocciola. Queste capsule, una volta riempite di caffè, vengono estratte per mezzo di una tecnologia che ne estende le fibre. Attraverso la pressione esercitata dalla macchina per espresso si allargano le maglie della capsula fino a crearsi migliaia e migliaia di microfori, questi emulsionano l'estratto per farlo esplodere in una abbondante crema corposa e vellutata. La Pascucci ha investito su questo sistema con la volontà di entrare e modificare il mercato delle capsule, solitamente prodotte in materiali che impattano nell'ambiente sia sotto l'aspetto del riciclo e del compostaggio ma anche della CO₂ emessa per la loro realizzazione. La definizione di progresso fino a ieri indicava esclusivamente l'avanzamento dell'umanità verso forme di vita migliori. Il progresso d'ora in poi oltre all'avanzamento dell'umanità deve tenere conto

di cosa questo cambiamento causerà. Ogni persona, organizzazione o impresa che ricerca il nuovo deve impegnarsi nel mantenere un corretto equilibrio ed una totale armonia con tutto ciò che ci circonda.



A revolutionary packaging

It is produced with natural fibers, it returns to the environment without creating problems, allows an amazing extraction. We make it with parts of plants whose fruits are collected for other processes.

In order to obtain this material, we can use fibers from palm, bamboo, sugar cane, wheat, barley, rice, millet, rye or spelt ones; plants that are part of human and animal nutrition and whose residues are often spread in the environment as fertiliser or abandoned or burnt.

Our idea, and the patent that followed it, is making it possible to use this waste by thermoforming the paste obtained from grinding these vegetables and transforming it into perfect capsules: healthy, white and pure coffee containers that protect the coffee portion in a natural way like a pea pod or a hazelnut shell.

These capsules, filled with coffee, thanks to the most important aspect of the patent, are extracted by means of a technology that extends the fibres through the pressure exerted by the machine, which enlarges the mesh until thousands and thousands of micro-holes are obtained that emulsify the liquid coffee, making it explode in an abundant and velvety cream.

Pascucci has invested in this system with the desire to enter and change the market of capsules, which are usually produced in materials that negatively impact the environment in terms of recycling, composting and the CO₂ emitted for their production.

With this material you get an excellent, healthy coffee, with no loss of in-cup product, and once the capsule has been used up it returns to being an exceptional fertiliser, an integral part of nature, as every contemporary product should be.



STIAMO LAVORANDO CON
WE ARE WORKING WITH



Fondazione Cetacea opera dal 1988 con l'impegno di tutelare l'ecosistema marino soprattutto adriatico, attraverso attività di divulgazione, educazione e conservazione. Fanno parte dell'associazione biologi, veterinari, naturalisti e scienziati ambientali, che operano grazie al contributo di volontari presenti lungo tutta la costa emiliano-romagnola e marchigiana. Attiva nel soccorso di animali in difficoltà, soprattutto tartarughe marine e cetacei, Fondazione gestisce il Centro di Recupero Tartarughe Marine di riferimento per Emilia Romagna e Marche e fra i più importanti nell'Adriatico, in Italia e nel Mediterraneo. Ad oggi e con un significativo aumento dal 2006, nel centro sono state curate oltre 1000 tartarughe marine.

7

"Fondazione Cetacea" has been operating since 1988 with the commitment to protect the marine ecosystem, especially the Adriatic, through education and conservation activities.

Biologists, veterinarians, naturalists and environmental scientists are part of the association, working with to the contribution of volunteers present in the Emilia-Romagna and Marche coasts.

Active in rescuing animals in difficulty, especially sea turtles and cetaceans, the Foundation manages the Marine Turtle Recovery Center of reference for Emilia Romagna and Marche and one of the most important in the Adriatic, in Italy and in the Mediterranean.

To date and with a significant increase since 2006, over 1000 sea turtles have been treated in the center.



Ph. Alessandro Mazza

Sono diventato un Blend

I became a Blend

8



La miscela dedicata ad Alberto Pascucci

The coffee blend dedicated to Alberto Pascucci

Non è sufficiente ricercare un ingrediente di grande valore economico, offrirlo alla clientela e pensare in questo modo di fare qualità. La qualità è tale quando utilizzando materie prime eccellenti sei in grado di lavorarle, mescolarle e trovare quell'equilibrio ideale perché un prodotto sia amato dalla gente. Sarà il loro apprezzamento a dimostrare che il prodotto merita l'etichetta di qualità.

It is not enough to look for an ingredient of great economic value, to offer it to customers and thinking in this way of pursuing quality. Quality is real when the ingredients are excellent and you are able to work them, mix them, and create the ideal balance that makes a product a success with clients. Their appreciation will prove that the product deserves its quality label.



5

Sarà il loro apprezzamento a dimostrare
che il prodotto merita l'etichetta di qualità.

*Their appreciation will prove that the product
deserves its quality label.*

Alberto Resurre

Riserva Premium è la miscela di caffè dedicata ad Alberto Pascucci. Frutto della presenza di Alberto durante le fasi di scelta delle origini, questo caffè racchiude in sé **tre importanti volontà**:

*Riserva Premium is a coffee blend dedicated to Alberto Pascucci. This coffee is the result of Alberto's presence during the selection process for the origins. It is a variety that encapsulates **three important aims**:*

1

Realizzare un blend che contenga caffè biologici di straordinaria qualità

To create a blend that contains organic coffees of extraordinary quality

2

Utilizzare solo caffè biologici certificati provenienti da progetti equo solidali

To use only certified organic coffee from fair trade projects

3

Esaltare la dolcezza e ridurre l'elevata acidità aromatica presente negli arabica lavati

Enhance sweetness and reduce the high aromatic acidity present in washed Arabicas

Per raggiungere i tre obiettivi abbiamo lavorato sui dosaggi delle differenti origini e sulla modifica dei parametri di tostatura. Il risultato di queste operazioni è un caffè rotondo, una tazza fresca e fruttata ma dove spiccano pure creme e vaniglia, dallo straordinario corpo e ricca di una percezione densa, succosa, caramellosa, con sentori di tostato, di cacao e cioccolato fondente che persistono al palato per lungo tempo.

In order to achieve these three aims, we worked on the dosage of the different origins and on modifying the roasting parameters. The result of these operations is a well rounded coffee, a fresh and fruity cup where cream and vanilla stand out, with an extraordinary body and packed with dense, juicy, caramel notes and persistent hints of toast, cocoa and dark chocolate on the palate.

10



RISERVA PREMIUM BIO

DOLCE . EQUILIBRATO . ELEGANTE
SWEET . BALANCED . REFINED

Descrizione Questa miscela di caffè è composta da origini selezionate per la loro naturalezza, delicatezza e aromaticità. Tutti provenienti da coltivazione biologica certificata, i caffè che compongono questo prodotto fanno parte di progetti sociali dedicati al miglioramento delle condizioni di vita degli agricoltori, alla loro formazione agricola ed alla condivisione di obiettivi a lungo termine.



Description This coffee blend chooses only coffee origins based on their authentic, delicate and aromatic taste. The coffee used for this product derives from certified organic agriculture and plays a major role in social projects that aim at improving the living conditions of farmers, their agricultural skills and at sharing long term goals.

ORIGINE : Colombia Arhuaco, Guatemala Adisque ed El Bosque, India del Wayanad, Messico del Chiapas, Perù Pasco

ORIGIN : Colombia Arhuaco, Guatemala Adisque and El Bosque, India Wayanad, Mexico Chiapas, Perù Pasco



Coltivazione in regime di agricoltura biologica / By organic farming.

LAVORAZIONE : raccolti e trattati con metodo naturale e lavato. **PROCESSING** : collected and treated with natural and washed method.

CAFFEINA : 1,81% / **CAFFEINE** : 1,81%

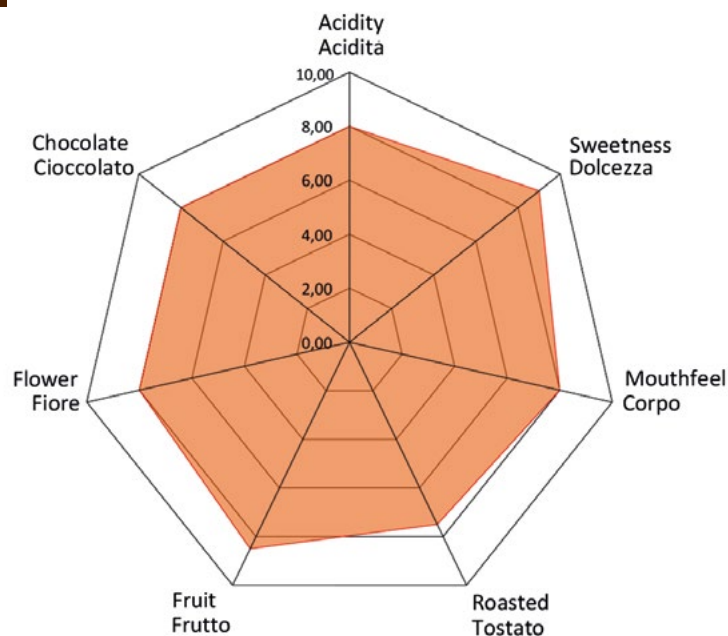
TOSTATURA : scura / **ROASTING** : dark



FORZA : leggermente forte / **STRENGTH** : lightly strong

Note : Una tazza molto pulita ed elegante nella quale si denota un perfetto equilibrio tra le note di cioccolato fondente, cacao amaro, tostato, frutti rossi molto maturi, fiori freschi e frutti tropicali.

Notes : A clean and refined taste that emphasizes a perfect balance between dark chocolate notes, bitter cocoa, toasted, mature red fruits, fresh flowers, tropical fruits.







XLVI

COFFEE MACHINES

OPERAI DEL VAPORE / STEAM WORKERS

Siamo ingegneri, artigiani, sognatori. Crediamo nella qualità di ogni singolo e nel lavoro di squadra. Operiamo da una vita con i prodotti di lavorazione del caffè, una bevanda che negli anni è diventata una vera filosofia, un motivo di ricerca e di miglioramento. *We are engineers, craftsmen, dreamers. We believe in the quality of each individual and in teamwork. We have been operating for a lifetime with coffee processing products, a beverage that over the years has become a true philosophy, a reason for research and improvement.*

Banco Frappo



14

Un concentrato di praticità

A concentrate of convenience

Banco Frappo è la felice sintesi di tutte le esperienze, le tecniche e le tecnologie necessarie all'esecuzione delle specialità espresse. Il lavoro messo in opera è stato quello di raccogliere attorno al barista tutti gli strumenti e gli ingredienti utili all'esecuzione delle ricette tradizionali come di quelle più innovative.

Che siano fredde come il Nitro Cold Brew, i Frappo in tutte le declinazioni di gusto, l'espresso Freddo Greco, oppure siano ricette calde come caffè tartufo, le cioccolate arricchite di granelle e aromatizzate o addirittura ricette combinate tra caldo e freddo come un caffè alla moka affogato o un gelato espresso, tutte queste si possono preparare insieme ad altre migliaia di creative variati nella piena organizzazione per il barista che le esegue. La praticità per l'operatore è l'idea alla base di questa realizzazione.

Banco Frappo is a great mix of all the experience, techniques and technologies needed to create the specialties required. The work carried out involved placing all the tools and ingredients useful for the creation of the more traditional and most innovative recipes around the bartender.

Whether cold recipes such as Nitro Cold Brew, Frappo in any flavor, Freddo Greco espresso, or hot recipes such as truffle coffee, chocolates enriched with sprinkles and flavored or even combined hot and cold recipes such as an "affogato" mocha coffee or an ice cream espresso, all these can be prepared together with thousands of other creative variations, and all easily set out and organized for the bartender who is preparing them. Convenient use for the operator is key to this creation.



FRAPPO
BIANCO

FRAPPO
CARAMEL

FRAPPO
BANANA

MOCHA CHIP
FRAPPO

FRAPPO
PISTACCHIO

FRAPPO
FRAGOLA

FRAPPO
MANGO

FRAPPO
CONFUSO



Caffè bio macinato
moka 250 g



Montalatte
"Muccaccino"



Caffè bio
in grani 250 g



Latta grande decò
caffè golden
macinato moka



Mama Africa
in grani 250 g



Golden Sack
in grani 250 g



"Aeronautica Militare"
Moka 3 tazze



Caffè "Aeronautica
Militare" macinato
moka 250 g



Moka
3 Tazze



Infuso frutti di bosco
in foglia 200 g



Tazza cappuccino
da asporto "Rosa"



Drip coffee
"Colombia"



Tazza cappelletto
"Kita"



Latta grande floreale
caffè bio per moka 250 g



Decaffeinato ad acqua
in grani 250 g



pascucci.it

Zico Pieri

di Riccardo Gambuti



Racconto di un atleta senza limiti

The tale of an athlete without limits

17

È il 1983 quando il campionissimo brasiliano Arthur Coimbra Zico approda nel campionato italiano, fra l'entusiasmo dei nuovi tifosi e di tutti gli amanti del bel calcio. All'epoca, Zico Pieri ha dieci anni e sebbene fra i suoi migliori amici ci sia pure il pallone, ancora non immagina che quel nome così impegnativo lo avrebbe accompagnato per il resto della vita, spingendolo a sfidare i propri limiti ogni qualvolta se ne presentasse l'occasione: Fra calcio e basket, Zico sceglie la bicicletta e comincia a pedalare, non si ferma mai: se servono dieci pedalate, lui ne fa undici; se ne servono cento, ne fa centodieci. E poi Zico ama la montagna, contraccambiato.

Lo dimostra l'ultima sua fatica, la Stelvio Unlimited: su e giù per trenta giorni ad aggredire senza sosta la regina delle salite, il Passo dello Stelvio, meta agognata di ogni ciclista che ambisca a essere riconosciuto come tale.

Zico scatta e pedala, poi si siede e pedala; qualcuno lo incita, lui saluta e pedala. Sempre una pedalata in più del necessario, non c'è altro modo per superare i propri limiti. Entra in connessione con la natura che lo circonda, la gente della montagna lo acclama, lo coccola, lo sfama, in tal senso Zico ha già vinto ma la strada è ancora lunga, troppo lunga. Non ce la fa, non ce la può fare. E invece sì, alla fine ce la fa: scala lo Stelvio cento volte in un mese, duemiladuecento chilometri a salire, duemiladuecento a scendere. Nel mezzo, una moltitudine di pensieri, sensazioni da trasmettere, tante storie da raccontare agli aspiranti iron man, agli studenti universitari, ai nipoti che verranno, nel dubbio che la leggenda degli uomini straordinari sia soltanto uno dei tanti segreti di Pulcinella che talvolta fanno capolino nelle nostre esistenze: a Rio de Janeiro come a Cagli, la misura del successo personale è sempre direttamente proporzionale al valore che si ottiene mettendo insieme la convinzione nei propri mezzi, il richiamo atavico alla competizione e la voglia irresistibile di mettersi in gioco.

Dimenticavo: il suo vero nome è Giacomo. Giacomo Pieri detto "Zico", di professione carpentiere e nel tempo libero, distruttore di record.

It was 1983 when the Brazilian champion Arthur Coimbra Zico arrived in the Italian league, amid the enthusiasm of new fans and all lovers of great soccer. At that time, Zico Pieri was ten years old and although football was one of his best friends, he still could not imagine that such a demanding name would have accompanied him for the rest of his life, pushing him to challenge his limits whenever the opportunity arose: Between soccer and basketball, Zico chooses the bicycle and begins to pedal. He never stops: if ten pedal strokes are needed, he does eleven; if a hundred are needed, he does a hundred and ten. And Zico loves the mountains, and they love him back..

This is demonstrated by his latest endeavor, the Stelvio Unlimited: up and down for thirty days, relentlessly attacking the queen of climbs, the Stelvio Pass, the coveted destination of every cyclist who aspires to be recognized as such.

Zico sprints and pedals, then sits and pedals; someone cheers him on, he waves and pedals. Always one more turn of the pedals than necessary, there's no other way to push his limits. He connects with the nature that surrounds him, the mountain folk cheer him on, spoil him, feed him, and in this sense Zico is already a winner but the road is still long, too long. He can't do it, he can't do it. But yes he can. In the end he makes it, climbing Stelvio one hundred times in a month: that's two thousand two hundred kilometers up, and two thousand two hundred down. In between, a multitude of thoughts, sensations to transmit, and many stories to tell to aspiring iron men, to university students, to grandchildren to come, in the doubt that the legend of extraordinary men is only one of the many open secrets that sometimes creep into our lives: in Rio de Janeiro like in Cagli, the measure of personal success is always directly proportional to the value obtained by putting together belief in oneself, the atavistic call to compete, and the irresistible desire to get involved.

I forgot: his real name is Giacomo. Giacomo Pieri aka "Zico", carpenter by profession and in his spare time, record breaker.

Espresso techniques

La tecnica del caffè e

Miscela

La vostra preferita.

Tazze

Calde, non bollenti, non fredde.

Macchina per espresso professionale

Possibilmente allacciata alla rete idrica.

Acqua

Il 90% del nostro business.

L'acqua per espresso dovrà avere all'incirca 150 mg litro totali di bicarbonati calcio e magnesio dei quali 68 circa di soli bicarbonati (acido carbonico), che ne rappresentano il valore definito alcalinità.

Grinder

Professionale e preferibilmente on demand.

Pressino manuale

Ed accessori vari (www.training.pascucci.it per provare le attrezzature della nostra sala training).

Bilancia

Che piacciono o meno, i numeri e la matematica sono i nostri migliori alleati su una macchina per espresso.

BREW RATIO. IL RAPPORTO DI INFUSIONE

L'espresso è quella bevanda che in 20/30 secondi di estrazione crea un rapporto tra il peso del caffè macinato ed il peso del caffè estratto in tazza, pari al 50% (rapporto 1/2). Prendiamo in considerazione il doppio espresso, preparato ad esempio con 16 grammi di caffè macinato, che in 20/30 secondi dovranno restituire in tazza/nelle tazze circa 32 grammi di bevanda. I nostri ingredienti principali sono quindi: il caffè macinato, l'acqua, il tempo.

Chi determina la quantità del caffè macinato da utilizzare?

Il torrefattore. Il torrefattore conosce alla perfezione cosa otterrete in tazza utilizzando più o meno grammi di caffè, quindi fidatevi delle sue indicazioni.

IL TEMPO DI ESTRAZIONE

Come scegliere tra i 20 o 30 secondi? In base alla quantità di arabica o robusta presente in miscela. Se abbiamo delle ottime arabica, o esclusivamente quelle, ben tostate, non abbiate paura a orientarvi verso i 30 secondi: più lungo è il contatto con l'acqua e maggiore sarà l'estrazione di cose buone. Al contrario, se optiamo per miscele con una percentuale di robusta superiore al 30%, il nostro consiglio è di estrarre in 20/25 secondi al massimo, per tutelare dolcezza e rotondità, senza solleticare le papille gustative responsabili della percezione dell'amaro e, soprattutto, fare in modo che il nostro cliente torni presto a consumare un altro espresso. L'ago della bilancia è la distanza tra le macchine. La granulometria rappresenta infatti il bilanciamento della nostra tazza nelle singole sensazioni tattili.

Il metodo più veloce per togliere l'amaro da una tazza di caffè, è l'aumento della granulometria o, in parole povere, allargare la macinatura. Questa operazione potrebbe minare la corposità del prodotto finale, che però non è il nostro obiettivo principale. Se utilizziamo il calcolo della brew ratio non sarà più difficile stabilire **quanto allargare o stringere le macchine**. Riprendiamo i nostri 16 grammi: se in tazza, dai 25 ai 30 secondi, avrò ben più di 32 grammi, dovrò avvicinare le macchine tra loro (stringere); se al contrario ne avrò molti di meno, dovrò allontanarle (quindi, allargare).

Ad ogni modo, Cartesio insegna che non vi è certezza senza dubbio, dunque prima di fare qualsiasi operazione, non dimenticate di assaggiare il vostro espresso. Avere la matematica a favore, non esclude mai e poi mai la prova del palato che, una volta superata, determina la riuscita della nostra attività. Non siate freddi calcolatori, bensì Baristi consci, consapevoli, mestieranti, innamorati.

Articolo completo su www.pascucci.it

Blend

Your favorite.

Tazze

Hot, not very, not cold...just hot.

Professional espresso machine

possibly connected to the water supply.

Water

90% of our business.

The water for espresso must have approximately 150 mg of a total liter of calcium and magnesium bicarbonates, of which approximately 68 of bicarbonates alone (carbonic acid), which represent the value defined as alkalinity.

Grinder

Professionale e preferibilmente on demand.

Manual tamper

and various accessories (www.training.pascucci.it to test the equipment in our training room).

Scale

Like it or not, numbers and math are our best allies on an espresso machine.

BREW RATIO. THE INFUSION RATIO

Espresso is the drink that in 20/30 seconds of extraction creates a ratio between the weight of the ground coffee and the weight of the coffee extracted in the cup, equal to 50% (1 to 2 ratio). Let's take into consideration the double espresso, prepared for example with 16 grams of ground coffee, which in 20/30 seconds will have to return about 32 grams of drink to the cup (s). Our main ingredients are therefore: ground coffee, water, time.

Who determines the quantity of ground coffee to use?

The roaster. The roaster knows perfectly what you will get in the cup by using more or less grams of coffee, so trust his instructions.

THE EXTRACTION TIME

How to choose between 20 or 30 seconds? Based on the amount of Arabica or Robusta present in the blend.

If we have excellent Arabica, or only, well roasted, do not be afraid to orient yourself towards 30 seconds: the longer the contact with water, the greater the extraction of good things. On the contrary, if we opt for blends with a percentage of Robusta above 30%, our advice is to extract in 20/25 seconds at most, to protect sweetness and roundness, without tickling the taste buds responsible for the perception of bitterness and, above all, to make sure that our customer comes back soon for another espresso.

The needle of the balance is the distance between the burrs. The particle size represents the balance of our cup in the individual tactile sensations.

The fastest way to remove the bitterness from a cup of coffee is to increase the particle size or, in other words, to widen the grind. This operation could undermine the body of the final product, however, is not our main goal.

If we use the calculation of the brew ratio it will no longer be difficult to establish **how much to enlarge or tighten the burrs**. Let's take back our 16 grams: if in the cup, from 25 to 30 seconds, I will have well over 32 grams, I will have close the burrs (tighten); if on the contrary I will have many less, I will have to open (therefore, enlarge).

In any case, Descartes teaches that there is no certainty without a doubt, so before doing any operation, do not forget to taste your espresso. Having mathematics in favor never, ever excludes the palate test which, once passed, determines the success of our business. Do not be cold calculators, but baristas who are conscious, aware, busy-minded, in love.



Espresso



The basic figures of Latte Art

Le figure base della L

La Latte art, a mio parere, è la più scenografica "Skill" del Barista in caffetteria. Dimostra gestualità, ne conferma la maestria. Non esiste una caffetteria che pratica regolarmente la Latte Art. Esiste un Barista che nell'esercizio della sua professione ha deciso di arricchire il suo servizio. Non lo fa utilizzando chissà quali strumenti, lo fa versando nel medesimo tempo, in modo diverso. La Latte art non aggiunge un costo al Cappuccino, aggiunge valore... e un sorriso.

IL CUORE

Il cuore è la figura base della Latte Art, e forse quella che più di tutte abbiamo provato a fare prima ancora di imparare a montare il latte! Per creare un cuore, dopo aver fatto base, inclino la tazza e mi appoggio con la lattiera sul bordo in modo da scaricare la crema al centro. A mano a mano che il volume del liquido sale raddrizzo la tazza e con la lattiera faccio un movimento in avanti e verso l'alto per poi andare a chiudere in fondo, mantenendo un flusso di latte minimo e costante.

IL TULIP

Il tulip non è altro che l'evoluzione del cuore. Prevede lo scarico di almeno 3 elementi come in precedenza ma portando il taglio soltanto con l'ultimo finale. A tazza inclinata mi appoggio sul bordo e scarico sotto il centro della base la crema; appena formato il primo semicerchio, arresto il flusso e riparto leggermente più indietro, così anche per il terzo elemento con la differenza che sull'ultimo elemento vengo leggermente avanti con la lattiera e andando verso l'altro, taglio la figura.

Queste sono le tre figure base della Latte Art ed una volta padroneggiate l'obiettivo sarà quello di inserire sempre più elementi all'interno della tazza! Un tulip a 4, a 5 od 8 oppure una rosetta sempre più "sfogliata" oppure ancora combinare le figure base per arrivare a creare dei reverse (metà foglia e metà tulip), dei vortex (tulip che girano intorno alla tazza), un cigno formato dalla base di un tulip, da dove parte una rosetta chiusa lateralmente che torna verso l'alto e chiude con un cuore.

LA ROSETTA

Per la foglia o meglio dire rosetta, mi appoggio con la lattiera sul bordo della tazza, con il beccuccio sul fondo della base. Rimanendo basso torno indietro con un movimento oscillatorio costante, così facendo riesco a tracciare le foglioline della mia rosetta. Nella parte finale, ancora a tazza inclinata, mi sollevo con la lattiera verso l'alto e mentre raddrizzo taglio la figura con un flusso di latte costante.

Ancora non ho parlato di simmetria delle figure. Prima di tutto queste devono essere centrate ed inoltre dobbiamo fare in modo che queste siano rivolte verso il cliente. Per tutte le figure che si costruiscono in un'unica direzione un destrimane deve avere la tazza con il manico rivolto verso il proprio petto mentre un mancino, all'opposto, lo rivolgerà verso l'esterno con la mano destra. Così facendo nel momento del servizio, rigorosamente con il manico alla destra del cliente, la figura sarà centrata ed orientata verso di lui! Nella speranza che le mie indicazioni vi possano essere di aiuto, vi auguro una felice esperienza.

Approfondisci con il corso "Cappuccino ed approccio alla Latte Art" e l'avanzato "Latte Art 2.0" con i Trainer Eddy Righi e Gianluca Tofani. info: training@pascucci.it o visita il sito training.pascucci.it

Articolo completo su www.pascucci.it

Latte art, in my opinion, is the most spectacular Barista's "Skill" in the cafeteria. It shows gestures and confirms its mastery. There is no café that regularly practices Latte Art. It exists a Barista who in the exercise of his profession has decided to enrich his service. He doesn't do Latte art using particular tools, he does it by pouring at the same time, in a different ways. Latte art does not add costs to Cappuccino but it adds value ... and a smile

THE HEART

The heart is the key figure of Latte Art, and perhaps is the figure that most of all tried to do even before learning how to froth milk! To create a heart, after having made the base, I tilt the cup and lean with the milk jug on the edge in order to unload the cream in the center. As the volume of the liquid rises, I straighten the cup and with the milk jug I make a forward and upward movement and then close at the bottom, maintaining a minimum and constant flow of milk.

THE TULIP

The tulip is nothing more than the evolution of the heart. It foresees the unloading of at least 3 elements as before but carrying the cut only with the last ending. With the cup tilted, I lean on the edge and drain the cream under the center of the base; as soon as the first semicircle is formed, I stop the flow and start slightly further back, so also for the third element I come slightly forward with the milk jug and moving towards the other, I cut the figure.

These are the three basic figures of Latte Art and once mastered the goal will be to insert more and more elements inside the cup! A tulip with 4, 5 or 8 or an increasingly "peeled" rosette or even combine the basic figures to create reverses (half leaf and half tulip), vortexes (tulips that turn around the cup), a swan formed by the base of a tulip, from where a laterally closed rosette starts which returns to the top and closes with a heart.

ROSETTA

For the leaf also called rosette, I lean with the milk jug on the edge of the cup, with the spout on the bottom of the base. Staying low I go back with a constant oscillating movement, in doing so I can trace the leaves of my rosette. In the final part, still with the cup tilted, I raise myself with the milk jug upwards and while I straighten I cut the figure with a constant flow of milk.

I haven't talked about the symmetry of the figures yet. First of all these must be centered and also we must make sure that they are facing the customer. For all figures that are built in a single direction, a right-handed must have the cup with the handle facing his chest while a left-handed, on the other hand, will turn it outwards with his right hand. By doing so in the moment of the service, strictly with the handle to the right of the customer, the figure will be centered and oriented towards him! In the hope that my indications will be of helpful, I wish you a happy experience.



Cuore - Heart

Lev. ■■■□□□



Tulip

Lev. ■■■□□□



Rosetta

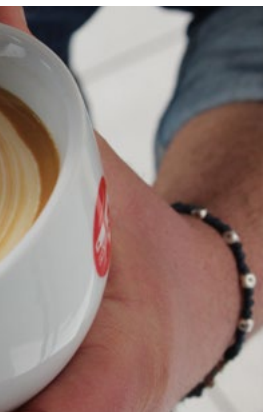
Lev. ■■■□□□



Cavalluccio - Seahorse

Lev. ■■■■■□

Latte Art





Pascucci Photo Contest

2021



23

Guarda tutte le foto qui / See all the photos here



Per mesi dipendenti e collaboratori del gruppo Pascucci si sono sfidati per produrre immagini nella quali risaltassero i valori di originalità, bellezza, armonia e socialità in cui si riconosce il nostro marchio. Il risultato è che ci siamo trovati tra le mani davvero tante fotografie memorabili, e fare una scelta non è stato affatto facile.

For months, staff and collaborators of the Pascucci group have challenged each other to produce images that highlight the values of originality, beauty, harmony and sociability in which our brand is recognized. The result is that we had a lot of memorable photographs in our hands, and making a choice was not easy at all.

La parte agricola

The agricultural part

di Matteo Baldoni

24

La situazione nelle piantagioni Progetto Kawasili

Quando ci gustiamo una tazzina di caffè al bar o quando, a casa nostra, veniamo inebriati dagli aromi che provengono dalla caffettiera che borbotta sul fuoco, tendiamo spesso a trascurare la parte più bella e più entusiasmante del prodotto che stiamo assaporando: la parte agricola.





La coltivazione del caffè è un'attività affascinante: è un processo lento e meticoloso, influenzato da una miriade di fattori che in ogni fase rischiano di rovinare tutto il lavoro fatto mesi prima o che, per una fortunata serie di eventi, possono dare vita a un caffè strepitoso.

Questi fattori possono essere di tipo ambientale, come ad esempio la composizione del terreno, l'altitudine, le condizioni meteorologiche o l'esposizione solare. Ma, per ottenere un buon caffè, questo non basta. È fondamentale anche il lavoro dell'uomo: la raccolta delle ciliegie mature al punto giusto, la giusta fermentazione e corretta asciugatura dei chicchi, la conservazione dei sacchi. Persino il trasporto via mare può talvolta rovinare un caffè perfettamente lavorato.

Questo delicatissimo equilibrio e questo magnificamente complicato processo sono oggetto dell'attenzione di tutti i torrefattori, ma anche degli speculatori internazionali. Ogni anno si fanno stime sulla portata dei raccolti in ogni paese, si controllano le previsioni meteorologiche, si verifica la fioritura delle piante, gli stock di caffè presso i magazzini degli esportatori, ecc.

Anche la nostra attività è possibile solo grazie al lavoro dei produttori di caffè e anche noi siamo profondamente influenzati dalla complessità di tutta la filiera. Per questo è fondamentale avere un costante rapporto di collaborazione con i fornitori, conoscerne non solo i prodotti, ma anche le storie, le potenzialità, il modo di vivere e di lavorare. Per questo assaggiamo continuamente i caffè provenienti da ogni parte del mondo e seguiamo attentamente le cose che succedono nei paesi produttori.

E negli ultimi anni ne sono successe tante di cose. La pandemia ha cambiato la vita degli agricoltori causando difficoltà nel reperire la manodopera per la raccolta e per tutte le fasi di lavorazione, penalizzando soprattutto i caffè più pregiati e certificati. Per non parlare delle difficoltà delle famiglie per accedere alle cure mediche, per spostarsi, per far studiare i figli. Come se questo non bastasse, tanti altri avvenimenti hanno scosso profondamente la filiera del caffè: la gelata in Brasile, le proteste in Colombia, la nave Ever Given incagliata nel Canale di Suez, il lockdown totale in Vietnam. Senza

dimenticare i danni causati dal cambiamento climatico che coinvolgono tutto il pianeta e feriscono l'agricoltura profondamente. Questo e tante altre cose hanno fatto aumentare a dismisura il costo di tutte le materie prime. Ma quello che ha avuto e avrà probabilmente il maggior impatto sul commercio globale è la crisi dei trasporti marittimi: le compagnie di navigazione sono ormai riunite in 3 grandi gruppi, che hanno fatto cartello e gestiscono a loro piacere i trasporti su scala globale. Il costo dei container è cresciuto fino, in alcuni casi, a decuplicare e le tempistiche di imbarco sono più che raddoppiate. Nel porto di Santos, in Brasile, i container aspettano 4 mesi prima di essere imbarcati e chi paga di più viene imbarcato prima.

Tuttavia, quando parliamo con gli agricoltori con i quali abbiamo rapporti diretti, nonostante tutte le difficoltà che stanno affrontando, loro riescono sempre a mandarci messaggi di ottimismo, sia che la loro terra sia nel cuore dell'Africa o nelle colline del Centro America, nella profumata India o nelle preziose alture colombiane. Ci hanno detto che dietro ogni crisi si nasconde sempre un'opportunità. Credono profondamente nella qualità del loro caffè e sono orgogliosi delle certificazioni che hanno ottenuto. D'altronde sono abituati a lottare: lottare per un raccolto che è incerto ogni anno, lottare contro i danni del cambiamento climatico, lottare per ottenere una equa remunerazione per il proprio lavoro. Quello che vince è ancora una volta l'amore per il proprio lavoro, che nel caso degli agricoltori è un dono diretto del rapporto che hanno con la natura e con le cose "vere" e "autentiche" della vita.

Foto di Shamba Kahawa, agricoltori dal progetto Kawasili.
Photo of Shamba Kahawa, farmers from the Kawasili project.

The situation in the plantations Kawasili project

When we enjoy a cup of coffee in a bar or when, at home, we savor the heady aromas that come from a coffee pot bubbling on the stove, we often tend to neglect the most beautiful and exciting part of the product we are tasting: the agricultural part.

Coffee growing is a fascinating activity: it is a slow, meticulous process, influenced by a myriad of factors that, at every stage could ruin months of hard work or which, due to a lucky series of events, can give life to an amazing coffee.

These factors can be environmental, such as soil composition, altitude, weather conditions, or exposure to the sun. However, this is not enough to get a good coffee. Human work is also fundamental: the harvesting of the cherries when they are perfectly ripe; the right fermentation and drying of the grains; the storage of the sacks. Even transport by sea can sometimes ruin a perfectly processed coffee.

This extremely delicate balance and magnificently complicated process are the focus of all roasters, but also of international speculators. Every year, estimates are made of the size of harvests in each country; checks are made of weather forecasts, the flowering of the coffee plants, and the coffee stocks at the warehouses of exporters, etc.

Our business is also only possible because of the work of coffee growers, and we too are deeply affected by the complexity of the entire supply chain. That is why it is essential to have a constant collaborative relationship with suppliers, knowing not only their products, but also their stories, their potential, and their way of living and working. That's why we are constantly sampling coffees from all over the world and closely following what is happening in the producing countries.

And a lot has happened in the last few years. The pandemic has changed the lives of farmers, causing difficulties in finding labor for harvesting and all stages of processing, especially penalizing the most valuable, certified coffees. Not to mention the difficulties families face in accessing health care, getting around, and getting their children educated. As if this were not enough, many other events have deeply shaken the coffee chain: frosts in Brazil, protests in Colombia, the ship Ever Given stranded in the Suez Canal, the total lockdown in Vietnam. Without forgetting the damage caused by climate change, which involves the whole planet and this damages agriculture profoundly. This and many other things have caused the cost of all raw materials to skyrocket. But what has had and will probably have the greatest impact on global trade is the crisis in shipping: shipping companies are



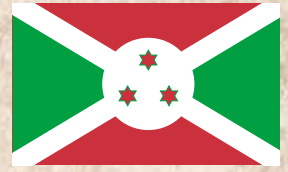
now united into 3 large groups, which have formed a cartel and now manage transportation on a global scale, as they wish. The cost of containers has increased - in some cases, tenfold - and boarding times have more than doubled. In the port of Santos, Brazil, containers wait 4 months before being loaded and whoever pays the most gets loaded first.

However, when we talk to the farmers with whom we have direct dealings, despite all the difficulties they are facing, they always manage to send us messages of optimism, whether their land is in the heart of Africa or the hills of Central America, in fragrant India or in the precious highlands of Colombia. We have been told that behind every crisis, there is always an opportunity. They believe deeply in the quality of their coffee and are proud of the certifications they have achieved. Besides, they are used to fighting: fighting for a harvest that is uncertain every year, fighting against the damage of climate change, fighting to get fair pay for their work. What wins is once again their love for their work, which in the case of farmers is a direct gift of the relationship they have with nature and with the "real" and "authentic" things in life.





BURUNDI



BURUNDI SPECIALTY "KIVUVUMA TROPICAL"

Caratteristiche dell'organizzazione / Property Characteristics:

Fattoria / Farm: Kawasili
Agricoltore / Farmer: Diane Nsengiyumva
Città / City: Gahombo
Regione / Region: Kayanza
Altitudine / Altitude: 1735 m s.l.m. / m.a.s.l.

Caratteristiche del caffè / Coffee Characteristics:

Varietà / Variety: Mibirizi
Processo / Processing System:
Metodo Naturale / Natural Method
Punteggio / Score: **89,00**

Descrizione / Descriptions:

AROMA: Marmellata, vinoso, propoli, miele, melone
AROMA: Jam, winey, propolis, honey, melon
GUSTO: Rum invecchiato, mango, cheesecake, complesso e rotondo
a tutte le temperature, miele, cedro, amarena, tabacco, melassa, sciroppo d'acero

FLAVOR: Aged rum, mango, cheesecake, complex and round throughout temperatures, honey, cedar, tart cherry, tobacco, molasses, maple syrup

ACIDITÀ: Acidità tropicale, multidimensionale
ACIDITY: Tropical like acidity, multidimensional

CORPO: Corposo
BODY: High bodied



BURUNDI SPECIALTY "KAVUVUMA"

Caratteristiche dell'organizzazione / Property Characteristics:

Fattoria / Farm: Kawasili
Agricoltore / Farmer: Diane Nsengiyumva
Città / City: Gahombo
Regione / Region: Kayanza
Altitudine / Altitude: 1735 m s.l.m. / m.a.s.l.

Caratteristiche del caffè / Coffee Characteristics:

Varietà / Variety: Mibirizi
Processo / Processing System:
Metodo Naturale / Natural Method
Punteggio / Score: **87,50**

Descrizione / Descriptions:

AROMA: Confettura intensa, cioccolata calda, birra, lievito, frutta matura
AROMA: Intense jam, hot chocolate, beer, yeast, ripe fruits
GUSTO: Elegante, molto dolce, albicocca, gelsomino, succoso, tropicale, complesso a tutte le temperature, miele, caramello, tamarindo, ciliegia

FLAVOR: Elegant, very sweet, apricot, jasmine, juicy, tropical, complex throughout temperatures, honey, toffee, tamarind, cherry

ACIDITÀ: Succosa acidità tropicale
ACIDITY: Juicy tropical acidity

CORPO: Rotondo
BODY: Round





YEMEN



YEMEN SPECIALTY

ABDULWALI ABADI

Abdulwali coltiva la sua terra di 25 Libna* fin dall'infanzia. È attivo nella comunità locale, educando gli agricoltori sulle migliori pratiche riguardo i metodi di pre e post raccolta. Il suo raccolto di caffè lo aiuta a sostenere i suoi fratelli, le spose ed i figli.

Abdulwali has been farming his 25 Libna* land since childhood. He is active in the local community, educating farmers about best practices in pre and post harvesting methods. His coffee crop helps him to support his siblings, spouses and children.

*Una Libna è un'unità di misura per le aree all'interno dello Yemen. In media una Libna è di 44 m2.



*One Libna is a unit of measure for areas within Yemen. On average a Libna is 44m2.

Caratteristiche dell'organizzazione / Property Characteristics:

Agricoltore / Farmer: Abdulwali Abadi

Città / City: Kuraba

Regione / Region: Anis

Altitudine / Altitude: 2150 m s.l.m. / m.a.s.l.

Caratteristiche del caffè / Coffee Characteristics:

Varietà / Variety: Udaini

Processo / Processing System: Metodo Naturale / Natural Method

Punteggio / Score: **89,75**

Descrizione / Descriptions:

AROMA: Elegante, complesso

AROMA: Elegant, complex

GUSTO: Rosa canina, mirtillo rosso, miele, albicocca, spezie dolci e agrumi

FLAVOR: Rosehip, Cranberry, Honey, Apricot, Sweet Spice and Citrus

ACIDITÀ: Complessa, strutturata

ACIDITY: Structured, complex

CORPO: Leggero, simile al tè

BODY: Light, tea-like

ALTRO: Un caffè elegante e complesso con finezza e sfumature.

Sapori di rosa canina, mirtillo rosso e miele conducono ad albicocca, spezie dolci e agrumi. Il caffè è di media intensità ma ha una buona persistenza. Un'acidità complessa strutturata tiene insieme il caffè e il corpo è leggero e di natura simile al tè.

OTHER: An elegant and complex coffee with subtlety and nuance.

Flavours of Rosehip, Cranberry and Honey lead onto Apricot, Sweet Spice and Citrus. The coffee in medium in intensity but has persistence. A structured complex acidity holds the coffee together and the body is light, and tea-like in nature.

Accademia del caffè espresso


ACCADEMIA
DEL CAFFÈ ESPRESSO

30

La destinazione per gli appassionati di caffè

Immersa tra le colline che circondano Firenze, a pochi chilometri dal centro, c'è un bellissimo esempio di archeologia industriale e la destinazione perfetta per tutti gli amanti del caffè: Accademia del Caffè Espresso. Aperta ufficialmente a ottobre 2021, Accademia è stata fondata da La Marzocco, storica azienda produttrice di macchine da caffè espresso, come centro culturale per la promozione della cultura del caffè di qualità

Lì dove oggi c'è Accademia, per oltre 50 anni - dal 1961 al 2009 - La Marzocco ha prodotto le sue macchine. Negli anni, la vecchia fabbrica de La Marzocco ha visto nascere alcune delle innovazioni e delle macchine più importanti per l'evoluzione dell'azienda. Proprio in virtù del suo valore storico, Accademia è il luogo prescelto per il museo aziendale, il racconto di oltre 90 anni di storia e innovazione tecnologica. Attraverso macchine, foto d'epoca, disegni d'archivio e testimonianze di vecchi operai, si ripre-

corre e si celebra l'evoluzione dell'azienda da piccolo laboratorio artigiano a grande azienda internazionale. Il racconto è fatto su più livelli, per offrire spunti interessanti sia a chi di caffè e macchine ne mastica, sia a chi ne è invece completamente a digiuno.

Ma Accademia non è soltanto il museo aziendale de La Marzocco, e lo spazio espositivo si compone anche di una zona dedicata alle mostre temporanee, per parlare di caffè attraverso diverse materie tangenti, di una sezione dedicata al caffè, nella sua componente più strettamente botanica ed agronomica e di una piantagione di caffè in serra. Quest'ultima è il vero cuore verde del posto, e non a caso ne occupa lo spazio centrale, per sottolineare la centralità del caffè nella missione di Accademia e per porre l'accento su cosa è che il

caffè in origine. Oltre ad avere una natura espositiva, l'esperienza di Accademia si poggia su altri due pilastri: i laboratori e la formazione e le Officine Fratelli Bambi. Le Officine Fratelli Bambi sono l'esaltazione della filosofia artigiana de La Marzocco, un laboratorio dedicato alla customizzazione, che produce pezzi unici e piccole serie limitate. La squadra delle Officine costruisce macchine a mano, avvalendosi di macchine utensili che permettono di produrre componenti completamente da zero. In Officine la lamiera viene tagliata, piegata, saldata, lucidata, fino a dar forma a un'idea, trasformandola in macchine da caffè espresso uniche. Un vero ritorno al passato, ma con un occhio al futuro e all'innovazione. L'anima educativa di Accademia si sostanzia invece nei suoi diversi laboratori - caffè verde, tostatura, sensoriale e cupping, ed estrazione - e nell'offerta formativa, che si compone di experience e corsi.

Le experience sono minicorsi della durata di un'ora, che offrono una prima introduzione al caffè da diversi punti di vista, e che si dividono in tre macrofamiglie: sensory, origin e skill. Dal cupping alla Latte Art, dalla tostatura a una prima spiegazione generale dei metodi di lavorazione, le experience permettono di far immergere il visitatore nello sfaccettato mondo del caffè e di fargli comprendere tutto quello che sta dietro alla tazzina che beviamo quotidianamente.

I corsi sono invece pensati per un pubblico che cerca un maggiore approfondimento, e sono adatti ad appassionati e professionisti. Oggi, il catalogo consiste di quattro corsi: Sensi e Analisi, per apprendere i parametri dell'analisi sensoriale; Arte e Scienza dell'Estrazione dell'Espresso; Caffè Moderno, per approfondire la storia e l'evoluzione del caffè; Lavorazione del Caffè.

In generale, Accademia è quindi una destinazione per chi ama bere caffè e vuole sapere come nasce una tazzina di espresso, per chi già lavora nel settore ma vuole saperne di più, per chi ama il design e per chi semplicemente cerca un'esperienza diversa da fare a Firenze.

the evolution of the company, from a small artisan workshop to a large international company is retraced and celebrated. The story is shown on different levels, in order to offer interesting ideas both to those who know about coffee and machines and to those who are completely unfamiliar with them.

But the Accademia is not only La Marzocco's company museum. The exhibition space also includes an area dedicated to temporary shows, to talk about coffee through different tangent subjects, with a section dedicated to coffee in its most strictly botanical and agromomic sense, and a coffee plantation in a greenhouse. This latter is the real green heart of the place, and not surprisingly occupies the central space, to emphasize the centrality of coffee in the mission of the Accademia and to emphasize what coffee is originally. In addition to showing exhibitions, the Accademia experience rests on two other pillars: workshops and training, and the Officine Fratelli Bambi.

Officine Fratelli Bambi is the exaltation of La Marzocco's artisan philosophy, a workshop dedicated to customization, producing unique pieces and small limited series. The Officine team builds machines by hand, using machine tools that allow them to produce components completely from scratch. In the Officine, sheet metal is cut, bent, welded, and polished, until it gives shape to an idea, transforming it into unique espresso coffee machines. A true return to the past, but with an eye to the future and innovation.

The educational heart of the Accademia is instead embodied in its different workshops - green coffee, roasting, sensory and cupping, and extraction - and in the educational offer, which consists of experiences and courses. Experiences are one-hour mini-courses that offer an initial introduction to coffee from different points of view. They are divided into three macro-families: sensory, origin and skill.



Academy of Espresso Coffee The ideal destination for coffee lovers

Nestled in the hills surrounding Florence, a few kilometers from the center, is a beautiful example of industrial archeology, the perfect destination for all coffee lovers: Accademia del Caffè Espresso - the Academy of Espresso Coffee.

Officially opened in October 2021, Accademia was founded by La Marzocco, a historic espresso machine manufacturer, as a cultural center to promote quality coffee culture. For over 50 years - from 1961 to 2009 - La Marzocco produced its machines on the site, where the Accademia stands today. Over the years, the old La Marzocco factory has seen the birth of some of the most important innovations and machines for the evolution of the company.

Precisely because of its historical value, the Accademia is the place chosen for the company museum, the story of over 90 years of history and technological innovation. Through machines, period photos, archive drawings and testimonies of old workers,

From cupping to Latte Art, from roasting to a first general explanation of the processing methods, experiences allow visitors to immerse themselves in the multi-faceted world of coffee so that they can understand everything that lies behind the cup we drink every day. The courses, on the other hand, are designed for an audience seeking greater depth, and are suitable for enthusiasts and professionals alike. Today, the catalogue consists of four courses: Senses and Analysis, to learn the parameters of sensory analysis; Art and Science of Espresso Extraction; Modern Coffee, to delve into the history and evolution of coffee; Coffee Processing.

In general, the Accademia is therefore a destination for those who love to drink coffee and want to know how a cup of espresso is made; for those who already work in the field but who want to learn more; for those who love design, and for those who are simply looking for a different experience to have in Florence.



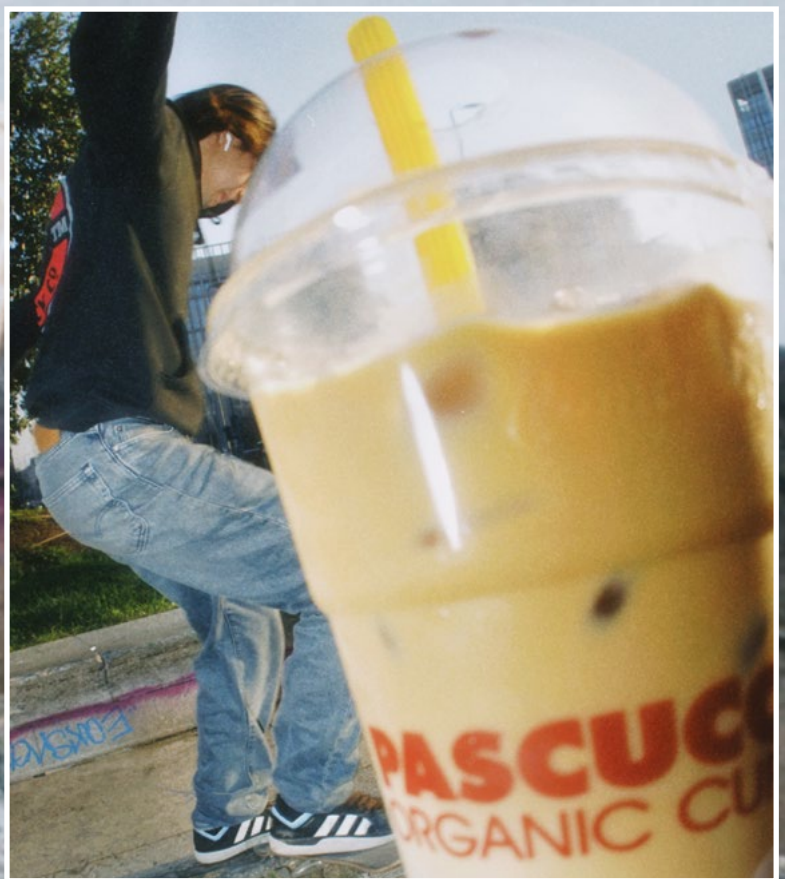
COFFEE SLAM



PASCUCCI
ORGANIC CUPS

eme









**ANCHE
SE HAI
I DENTI
COLOR CAFFÈ
SORRIDI SEMPRE**













COFFEE SAVIORS

COFFEE SAVINGS







Kita

TRANQUILLO .



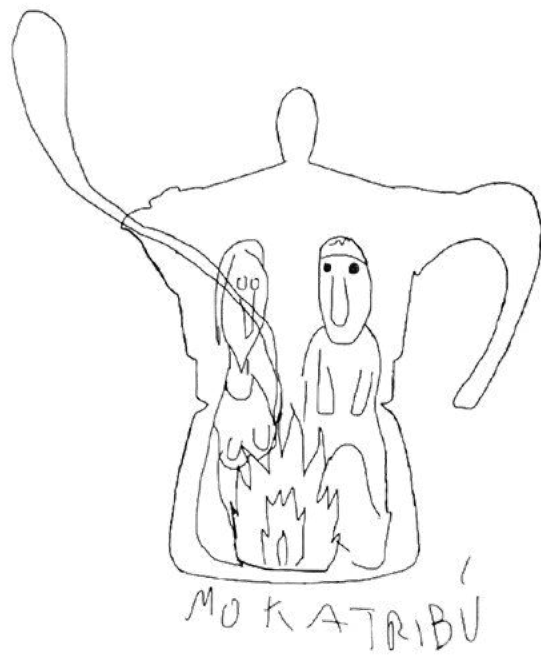
... TI PORTO AL DOM...













NUOVE CARAMELLE PASCUCCI



☎ 0541-978524
Chiama e chiedi le nuove
CARAMELLE PASCUCCI







ASCUCCI
ORIGINI E QUALITÀ
ITALIA



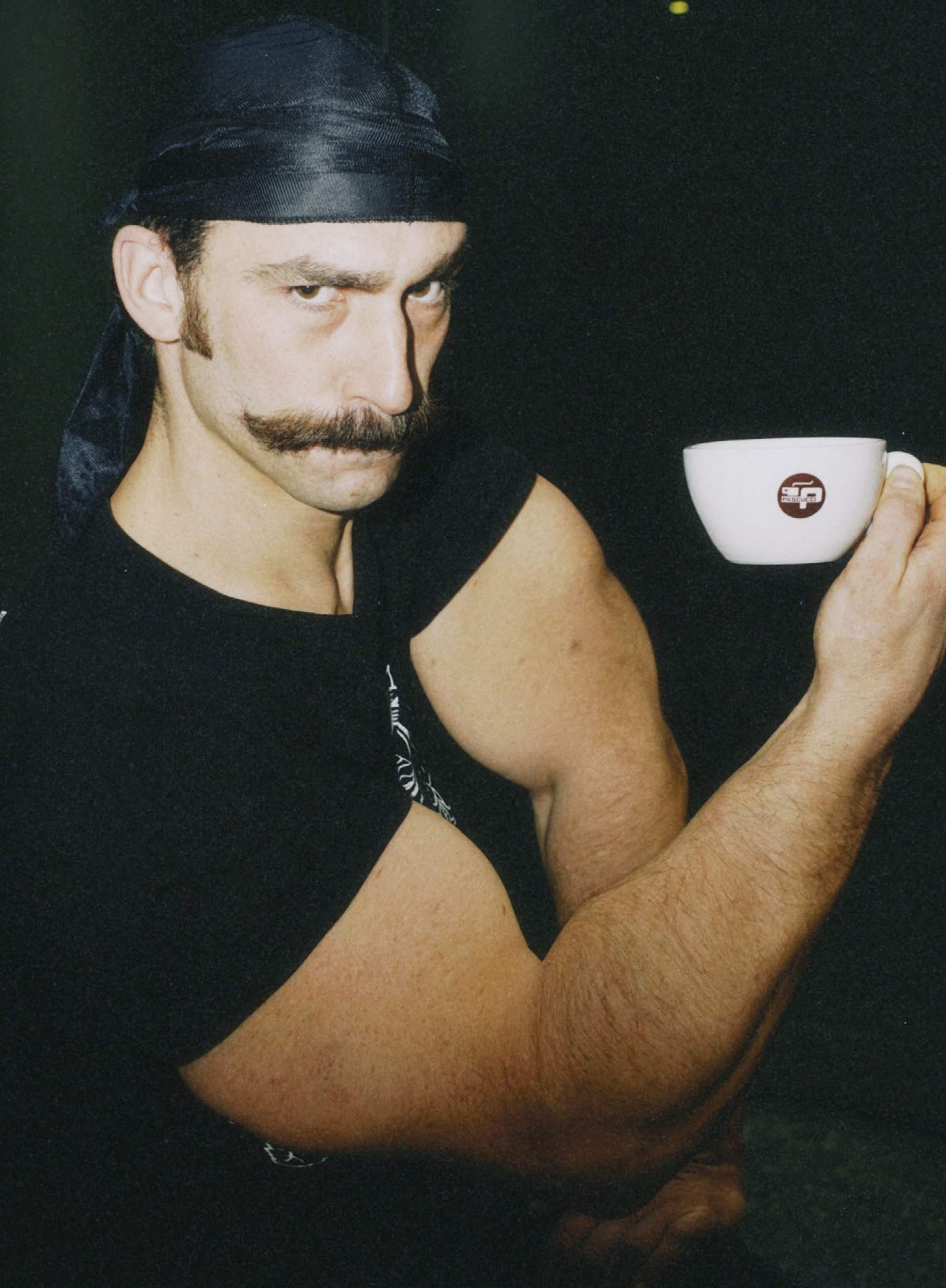




CAFFÈ = EINOMANI



注意
●専用加熱器具で加熱してください
●湯沸かしの際、熱湯を近づけないでください
●ガラスにヒビ割れが入る可能性があります
●クレンジングは厳禁です
●水垢の付着は、加熱の原因となります









AG
RICCIONE

Viale Milano 49 - Riccione | @ago_riccione | www.agoriccione.com

Model Vittoria Casadei | Ph. Maristella D'Agostino

PASCUCCI COFFEE JAM

