

Chris Deferio es el nombre que se ha escrito en la historia del campeonato en el arte del latte. Si la pintura usa lienzos y colores para dejar una sensación de expectativa en quien observa una obra, Chris lo hace en una taza de Café, utilizando los colores que el café deja ver por la naturaleza de su composición y su creatividad al crear arte en una taza de esspreso. Este campeón, además ha desarrollado un manual del “Arte del Latte”, actualmente es el Director de entrenamiento en el Instituto del Café. Nos estará visitando y acompañando a lo largo de Ramacafe, compartiendo con los baristas, catadores y público de Ramacafe todo su talento en este arte.

El arte del latte tiene fama internacional, tanto así que se realizan competencias que ha permitido a los baristas, demostrar sus habilidades, creatividad y estilo. Muchas cafeterías capacitan a sus baristas, en cursos y entrenamientos para servir en sus tiendas un estilo más atractivo.

Instamos a todos los prospectos baristas y catadores nacionales e internacionales a que se inscriban a participar en los talleres de catación y Barismo, a desarrollarse durante Ramacafe del 1 al 3 de septiembre, en el Centro de Convenciones del Hotel Crowne Plaza.

Para más información sobre costos de participación www.ramacafe.org/ encuentro@ramacafe.org

O llamar al (505) 2277-2154

Chris Deferio es el nombre que se ha escrito en la historia del campeonato en el arte del latte. Si la pintura usa lienzos y colores para dejar una sensación de expectativa en quien observa una obra, Chris lo hace en una taza de Café, utilizando los colores que el café deja ver por la naturaleza de su composición y su creatividad al crear arte en una taza de esspreso.

Este campeón, además ha desarrollado un manual del “**Arte del Latte**”, actualmente es el Director de entrenamiento en el Instituto del Café. Nos estará visitando y acompañando a lo largo de Ramacafe, compartiendo con los baristas, catadores y público de Ramacafe todo su talento en este arte.

El arte del latte tiene fama internacional, tanto así que se realizan competencias que ha permitido a los baristas, demostrar sus habilidades, creatividad y estilo. Muchas cafeterías capacitan a sus baristas, en cursos y entrenamientos para servir en sus tiendas un estilo más atractivo.

Instamos a todos los prospectos baristas y catadores nacionales e internacionales a que se inscriban a participar en los talleres de **catación y Barismo**, a desarrollarse durante Ramacafe del 1 al 3 de septiembre, en el Centro de Convenciones del Hotel Crowne Plaza.

Para más información sobre costos de participación www.ramacafe.org/
encuentro@ramacafe.org

O llamar al (505) 2277-2154

