



Slow Food® Göteborg

Är kaffe bara kaffe? Finns det kvalitet i kaffe?

Välkommen till årets första Slow food-aktivitet - en spännande kväll i kaffets tecken.

Tisdagen den 4 februari kl 18.00 hos da Matteo.

Denna kväll får vi provsmaka olika kaffe, lära oss mera om kaffekvalitet och äta en härlig måltid.



Vi svenskar älskar kaffe och tillhör världens största kaffekonsumenter.

Vi dricker en procent av världens kaffe. Per svensk blir det 3-4 koppar om dagen (160 liter/år) varav 2 ½ procent som espresso. Fikakulturen är stark och de senaste tio åren har vi lärt oss njuta av många olika sorters kaffe. Samtidigt är kaffe en av världens största handelsvaror. Hur kaffet odlas och skördas är viktiga aspekter liksom hur det rostar, blandas och bryggs. Ordet kaffe-kvalitet kan därför ha väldigt olika betydelser. På da Matteo köper man in kaffebönorna direkt från odlare "som är måna om kvaliteten på kaffet såväl som farmen och dess anställda", berättar grundaren och ägaren Matts Johansson. I det miljövänliga rosteriet på Magasinsgatan tas sedan bönorna omhand för att slutligen ge kaffet rättvisa. "Så vi kan njuta av god kaffekultur".

Program:

Vi startar en trappa upp på da Matteo Sprängkullsgatan, där Matts Johansson tar emot med en föreläsning om kaffe och kvalitet.

Sedan bjuds vi på en intresseväckande koppning/provsmakning.

Kvällen avslutar vi i gatuplan, med en närproducerad meny i ekologisk da Matteo-anda, signerad Patrik Hermansson. Han är köksmästare och ansvarig för caféet på Sprängkullsgatan.

Priset inkluderar föredrag, provsmakning, lättare måltid inkl 1 glas vin/öl

Antalet platser är begränsat, så först till kvarn ...

Tid: Tisdagen den 4 februari kl 18.00
Plats: Da Matteo, Sprängkullsgatan 10A (vid Skanstorget)
Pris: 250 kr medlemmar eller 150 kr för våra ungdomsmedlemmar, 300 kr gäster

Anmälan: Till boka@slowfoodwest.se snarast eller senast den 28 januari

Betalning: BG 5638-5784 i samband med anmälan

Varmt välkommen! hälsar styrelsen Slow Food Göteborg



da Matteo
KAFFEARTISEROLAGET

Matts Johansson, grundare och ägare av da Matteo, har 35 års erfarenhet av restaurang- och cafébranschen. Det första da Matteo caféet (Viktoriapassagen) startade han för 10 år sedan och idag finns fem caféer, rosteri, bageri med butiker och en eventdel där bl.a. Volvo worldwide är kund. Matts är en av Sveriges pionjärer inom barista- och coffeshopskulturen, liksom inom tävlingar som World Barista Championship.