Milano, si conclude il percorso formativo di C.O.F.F.E.E. Project

firenze-9c03341c

Dal 4 al 10 maggio si svolge presso lo Spazio Candiani, in via Candiani 127 a **Milano**, la quarta e ultima tappa del progetto **C.O.F.F.E.E. - Cooperation for fostering Education and Employability** (cooperazione per la promozione dell'istruzione e dell'occupazione). L'iniziativa promossa da **Starkmacher** e da **Umami Area**, l'associazione che promuove la cultura e la formazione sul gusto, soprattutto nel campo del caffè, ha preso il via nel gennaio 2016 con l'obiettivo di realizzare esperienze di istruzione a livello internazionale relative all'intera filiera del caffè e ha coinvolto **16 giovani** provenienti dall'Europa (Italia, Belgio, Germania e Spagna) e dai luoghi di produzione (Colombia, Brasile e Indonesia). I partecipanti hanno seguito i percorsi di formazione del **Coffee Diploma System della SCA, Specialty Coffee Association**, che comprendono diversi moduli, ognuno suddiviso in tre livelli di approfondimento. Sono stati affrontati tutti gli aspetti sul caffè, dalla pianta alla preparazione al bar, passando per la tostatura e la valutazione delle proprietà sensoriali del prodotto in tazza.

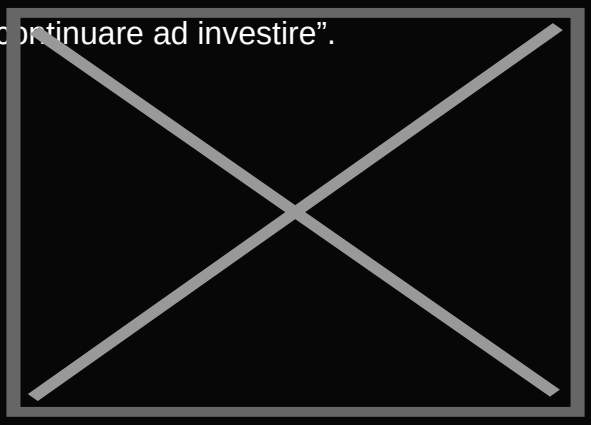
"Il mondo del caffè a livello globale ha bisogno di professionisti ben formati su tutta la filiera - spiega **Massimo Chenda**, CEO di **Caffemotive**, società di Ricerca & Sviluppo nel campo del caffè, tra gli sponsor -. Questo progetto ha svolto un ruolo importante per la preparazione di giovani in grado di affrontare questo settore in modo più consapevole e con una formazione completa che pochi possiedono. Al lato professionale si è unito quello umano: è stato piacevole condividere nelle diverse occasioni momenti conviviali, scambiando opinioni e vissuti differenti, che hanno dato vita a confronti molto interessanti".

Un progetto europeo - C.O.F.F.E.E. è il frutto della partnership tra otto organizzazioni di sette Paesi - Germania, Belgio, Spagna, Italia, Colombia, Brasile e Indonesia, che hanno sottoposto all'attenzione dell'Unione Europea la necessità di offrire alle giovani generazioni nuove possibilità di studio e di occupazione nel settore del caffè. Cofinanziato nell'ambito del programma Erasmus, il progetto ha

permesso alle diverse realtà che hanno aderito di offrire un **iter professionale e viaggi sui luoghi di origine e di trasformazione del prodotto** a un prezzo del tutto accessibile, permettendo la partecipazione anche a persone che, sebbene motivate, non avrebbero potuto partecipare per motivi economici. Tra queste un giovane rifugiato che, lavorando per un franchising tedesco, si spostava con biciclette a tre ruote attrezzate con una macchina da caffè, e desiderava fare un percorso di formazione che lo aiutasse a crescere professionalmente nel settore caffeicolo.

Il gruppo di **partner** comprende l'organizzazione no profit tedesca Starkmacher e.V., capofila del progetto e da sempre impegnata nello sviluppo della formazione per giovani, insieme a Caffemotive (Italia), Schuilenburg (Belgio), Fazenda de Esperança (Brasile), Yayasan Ekosistem Lestari (Indonesia), Tierra Cafetera (Colombia), Dalla Corte Iberica (Spagna) e IPPSAR Carlo Porta (Italia).

"Ancora una volta è stata una grande soddisfazione poter contribuire alla diffusione della cultura del caffè – sostiene **Andrej Godina**, presidente dell'associazione Umami Area che ha supportato l'organizzazione dei campi formativi -. Il progetto C.O.F.F.E.E. costituisce un format ambizioso, che mira a rispondere alla richiesta di personale qualificato dell'industria del caffè attraverso una formazione specifica e professionalizzante proposta dalla SCA. Per Umami Area è un ulteriore passo in avanti per promuovere la formazione in un settore che promette bene e sul quale vale la pena continuare ad investire".



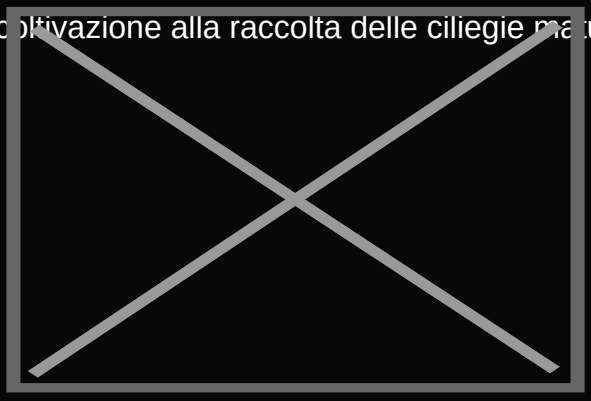
Step by step - Il programma di coffee education ha preso il via nell'aprile 2016 a **Firenze**, nella sede di Umami Area. I 16 partecipanti hanno intrapreso il loro percorso di formazione sul mondo del caffè secondo i percorsi del Coffee Diploma System di Sca – Specialty Coffee Association, con la possibilità di sostenere gli esami finali e di conseguire le relative certificazioni.

"È stato molto interessante lo **scambio** che si è creato – afferma Godina -: i giovani provenienti dalle piantagioni di caffè hanno potuto seguire il corso sulle abilità del barista e, contemporaneamente, alcuni baristi europei hanno potuto approfondire il caffè dal punto di vista della sua botanica e della

lavorazione all’origine. Due mondi tra loro molto lontani – e non solo da un punto di vista geografico – si sono incontrati e completati reciprocamente”.



Tra agosto e settembre la formazione si è spostata in **Brasile**, con dieci giorni di full immersion in piantagione. Cornice delle prime giornate sono state le vastissime distese di piante di caffè di **O’Coffee**, un’azienda che nonostante le grandi quantità prodotte riesce a garantire una qualità elevata grazie a innovazione e ricerca costanti. La seconda parte del viaggio è trascorsa alla **Fazenda Esperança** a Piraju, che lavora per il reinserimento e l’educazione di persone che hanno vissuto problematiche di alcolismo e tossicodipendenza. Alla formazione in aula si è alternata la visita alle piantagioni estese per quattro ettari coltivate ad Arabica Bourbon: affiancando i coltivatori della Fazenda, i ragazzi hanno toccato con mano il caffè, approfondito aspetti quali l’origine della materia prima, e vissuto le prime fasi del ciclo del caffè, dalla coltivazione alla raccolta delle ciliegie mature alla lavorazione dei chicchi selezionati.



Nel febbraio 2017 il progetto è sbarcato in **Indonesia**, nell’isola di **Sumatra**, nelle regioni in cui è attivo **l’Orang Utan Coffee Project**, che mira alla conservazione della foresta tropicale di Sumatra, alla protezione degli orangutan (una specie a rischio a causa della progressiva opera di deforestazione a favore delle coltivazione della palma da olio) e dell’agricoltura biologica, attraverso il coinvolgimento dei coltivatori che producono un caffè arabica di qualità - l’Orang Utan Coffee - che contribuisce al mantenimento della foresta primaria. Qui le lezioni in aula sono state intervallate da sessioni pratiche di tostatura, assaggio alla brasiliana e in espresso, preparazione del caffè con metodi a filtro. Numerose anche le uscite in piantagione, con sessioni

pratiche che hanno coinvolto tutte le fasi di produzione del caffè.

Il progetto si conclude con la **tappa milanese**, in programma presso Spazio Candiani dal 4 al 10 maggio. Quest'ultimo appuntamento alterna la conoscenza del caffè, l'analisi sensoriale e la tostatura con lezioni e prove pratiche, e visite alla città di Milano (il programma dettagliato su www.umamiarea.com). Il primo giorno prevede un approfondimento sulle macchine espresso e la visita allo stabilimento di **Dalla Corte**. In parallelo al progetto si svolgerà anche l'iniziativa "**x Amatrice together**", tre giorni di formazione sull'espresso aperti a baristi e coffee lover, il cui ricavato sarà devoluto a favore dei terremotati di Amatrice.

"Il bilancio di questa iniziativa è senza dubbio molto positivo e il suo successo corrobora il nostro impegno e la nostra determinazione affinché progetti come questo si possano ripetere, dando la possibilità a molti giovani di **approcciare il settore del caffè in modo professionale** – conclude Andrej Godina -. Questo è ciò in cui da sempre crede Umami Area e in cui vuole continuare a lavorare: abbiamo avviato nuovi progetti che spero potremo presentare in tempi brevi".

La **disoccupazione giovanile** è un problema che vivono molti Paesi europei ed extra-europei. Iniziatve come C.O.F.F.E.E. permettono a chi li segue di affrontare con successo le sfide di un mercato lavorativo sempre più esigente.

Il programma formativo della tappa milanese di C.O.F.F.E.E. Project

Mercoledì 3 maggio
Arrivo dei partecipanti da Italia, Belgio, Spagna, Germania, Indoensia, Brasile e Colombia

Giovedì 4 maggio
9:00 in spazio Candiani (via Candiani 127 – Milano): presentazione del campus, riassunto dei campus precedenti e presentazione di Dalla Corte macchine caffè espresso
15:00 visita allo stabilimento Dalla Corte in via Zambeletti a Baranzate (Milano)

Venerdì 5 maggio
9:00 lezione sul caffè verde con Nicola Scavo - agronomo esperto in lotta biologica
11:00 conferenza stampa presso l'Istituto Carlo Porta
14:00 lezione sul modulo Introduction to coffee

Sabato 6 maggio
9:00 Corso di analisi sensoriale sul caffè alla brasiliana e in espresso con Andrej Godina
14:00 Corso di analisi sensoriale sul caffè alla brasiliana e in espresso con Andrej Godina e Vittorio

Agosti

Domenica 7 maggio

9:00 introduzione al mondo del caffè e modulo Barista skills di livello base con Vittorio Agosti

14:00 lezioni e prove pratiche sul modulo Barista skills con Vittorio Agosti

Lunedì 8 maggio

9:00 corso di analisi sensoriale sul caffè alla brasiliana e in espresso con Andrej Godina

14:00 corso di analisi sensoriale sul caffè alla brasiliana e in espresso con Andrej Godina

Martedì 9

9:00 lezioni e prove pratiche coffee roasting sessione II

11:00 workshop sui metodi di estrazione a filtro presso Istituto Carlo Porta

14:00 Coffee shop tour in centro a Milano

Mercoledì 10

9:00 lezioni e prove pratiche sul modulo Coffee Roasting – sessione III

11:00 workshop sui metodi di estrazione a filtro presso Istituto Carlo Porta

14:00 saluti e consegna degli attestati

Giovedì 11 maggio

Partenza