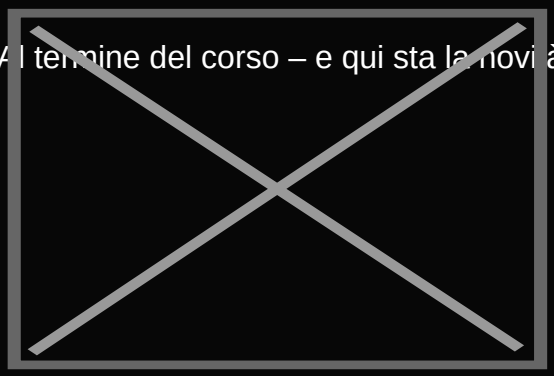
Caffè: un diploma (quasi) riconosciuto all’Istituto Porta di Milano

porta-253ca113

L’improvvisazione non paga mai. Neppure dietro al bancone di un bar. Per presentare un buon caffè non è infatti sufficiente la sola buona volontà: occorre acquisire la tecnica. E così sono sempre più numerosi i corsi che preparano ad approcciare con competenza il mondo dell’espresso. Ma l’offerta per chi vuole approfondire la materia sembra destinata ad arricchirsi. Le proposte messe a punto dalle scuole che fanno capo alle grandi torrefazioni (*cui sarà dedicato un articolo sul numero di giugno di Mixer*) come pure le iniziative presentate dai centri specializzati (*vedi box in queste pagine*), non rappresentano più il solo orizzonte cui rivolgersi: anche il sistema scolastico più tradizionale infatti ha iniziato ad accendere i riflettori sul caffè.

La conferma viene dall’Istituto alberghiero Carlo Porta di Milano, scuola d’eccellenza nel panorama nazionale che conta più di 1.500 alunni. “Quattro anni fa – racconta Andrej Godina, direttore didattico dell’Accademia del caffè Carlo Porta e trainer autorizzato della *Speciality Coffee Association* – sono stato contattato da un professore dell’Istituto, Antonio Grillo, che mi dichiarò l’interesse della scuola per una collaborazione con il mondo della formazione della *Speciality Coffee Association of Europe (Scae*), l’associazione inglese che diffonde cultura sul caffè di qualità attraverso l’offerta formativa del *Coffee Diploma System* e attraverso il circuito internazionale delle gare baristi. E così, grazie anche al supporto del direttore scolastico Francesco Malaspina, è nata l’Accademia del caffè Carlo Porta”.

Il percorso di studi si snoda lungo sei mesi e affianca alla presenza in aula anche quella presso laboratori pratici di trainer autorizzati da Scae. “Sul fronte didattico – precisa Godina – l’attività si suddivide in 6 moduli. Il primo è dedicato al caffè verde nei Paesi d’origine e include lezioni focalizzate su botanica, tecniche agricole, fertilizzazione, processi di lavorazione, stoccaggio e studio dei mercati internazionali. Il secondo modulo riguarda l’assaggio tecnico alla brasiliana, un metodo di valutazione del caffè internazionalmente utilizzato per definire la qualità di un lotto. Il terzo tratta del processo di tostatura che determina la qualità di tazza: analizza quindi l’iter e la curva di tostatura, i cambiamenti chimico/fisici del chicco, lo sviluppo degli aromi del caffè e le reazioni chimiche che intervengono durante la cottura. Il quarto e quinto modulo si concentrano sull’estrazione dell’espresso sulla preparazione di cappuccini con la tecnica decorativa della Latte Art e sull’analisi sensoriale del caffè espresso con l’utilizzo della scheda di assaggio. Infine, l’ultimo modulo affronta la preparazione del caffè a filtro e con i cosiddetti metodi pour over (Chemex, V60, Calitta, ecc)”.



Al termine del corso – e qui sta la novità – gli allievi ottengono la qualifica di caffesperto, oggi in predicato di essere ufficialmente riconosciuta dallo Stato Italiano. “Si tratterebbe – spiega Godina – di un traguardo davvero significativo peril mondo del caffè. A livello internazionale, infatti, non esiste, in nessun Paese, un percorso di studi specialistico in questo settore che fornisca un titolo accreditato dal sistema scolastico nazionale.

Va detto però che l’iter non si prospetta né semplice né veloce”. Anche se qualche buona notizia fa già ben sperare. “Il percorso per il riconoscimento – anticipa Godina – potrebbe essere supportato dal recente ottenimento da parte del Carlo Porta e di Umami Area del finanziamento messo a disposizione da un bando lanciato da Unicredit per sostenere progetti volti alla formazione professionale dei giovani”.

Caffè: le proposte formative di Iiac e Bazzara Academy