Caffè: le proposte formative di Iiac e Bazzara Academy

screenshot-35-7defd00a

I centri specializzati sono uno dei cardini per la formazione in materia di caffè. Ma non sempre è facile orientarsi nella scelta del corso più adatto. Ecco allora qualche informazione in più sui programmi di due realtà di eccellenza.

IIAC: LA CULTURA DELL'ESPRESSO ITALIANO NEL MONDO

Diffondere la cultura dell'espresso italiano attraverso corsi organizzati nel nostro Paese e nel mondo. È questa la mission dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac), che dal 1993 si occupa di formazione in analisi sensoriale per l'espresso italiano. "Va detto che la nostra è comunque un'offerta integrata – spiega Carlo Odello, consigliere Iiac –. Grazie ai nostri partner Italian Barista School e Italian Roasting School offriamo non solo una formazione focalizzata sull'analisi sensoriale, ma anche su caffetteria e tostatura. Crediamo però che si tratti di tre specializzazioni diverse e operiamo quindi con team di docenti differenti per garantire il massimo della specificità". Iiac, che ha formato sinora più di 10.000 allievi, ha anche affiancato all'attività di docenza anche quella editoriale, dando alle stampe il libro Espresso Italiano Tasting, tradotto in 11 lingue. Partner tecnico dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), conta su una presenza attiva e diretta in altri Paesi, come dimostrano le sue quattro sedi all'estero, in Giappone, Cina, Corea, Taiwan. E come dimostra anche il calendario di appuntamenti programmati per la primavera/ estate 2017. "Già a marzo siamo stati presenti a Shanghai con un'attività di formazione sensoriale sull'espresso italiano – conferma Odello –. Tra aprile e agosto poi torneremo in Asia promuovendo in diversi Paesi sia iniziative focalizzate sulla formazione sensoriale sia corsi dedicati a caffetteria e tostatura".

BAZZARA ACADEMY: LA TEORIA INCONTRA LA PRATICA

Tra le prime strutture italiane abilitate a certificare tutti i livelli dei moduli Coffee Diploma System SCA (Green, Roasting, Sensory, Brewing e Barista) e a proporre i propri corsi in diverse lingue, la Bazzara

Academy garantisce un’articolata offerta formativa destinata a chi sceglie di coltivare la conoscenza del caffè di qualità. Alla base della sua didattica, tre elementi fondamentali: tradizione, cultura e professionalità. La scuola, che ha sede a Trieste, si estende su uno spazio di 250 mq, all’interno del quale trovano posto una Sala Addestramento Baristi dotata di Coffee station di ultima generazione, una Sala Tostatura e un Laboratorio Assaggi. Per tutti i partecipanti ai corsi – tanto a quelli compresi nel modulo Coffee Diploma System, quanto a quelli strutturati su misura e ancora a quelli promossi direttamente dalla Bazzara Academy – è messa a disposizione un’ampia gamma di strumenti che spazia dalle ammiraglie dei marchi più importanti che producono macchine espresso ai macinacaffè classici e on demand, dagli accessori professionali per il barista ai diversi sistemi di estrazione del caffè, passando per i campioni di caffè verde e tostato. Senza dimenticare le miscele, i video, le dispense, le postazioni professionali per l’assaggio e schede di valutazione. Il 7 ottobre 2017, in concomitanza con la Barcolana, l’Academy ospiterà il prossimo Trieste Coffee Experts, il summit biennale ideato dai fratelli Bazzara che riunisce nel capoluogo giuliano tutte le più importanti realtà del mondo caffeicolo italiano.

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