Come si crea una scuola del caffè? Risponde Luigi Zecchini di Filicori Zecchini

img3641-63421619

La formazione è una reale necessità per i baristi. Soprattutto di chi apre una nuova attività. Per rispondere a questi bisogni serve professionalità e non ci si può improvvisare.



Luigi Zecchini (nella foto), Presidente di Filicori Zecchini, ci spiega quindi come si crea una vera scuola del caffè.

Perché creare un centro di formazione dedicato al caffè oggi?

La tazzina di espresso sorseggiata al bar è frutto del lavoro di una lunga catena di professionisti che deve operare tutta in qualità. Per avere la certezza che la propria miscela sia gustata al meglio al banco del bar le torrefazioni hanno bisogno di competenza da parte dell'operatore. Per questo Filicori Zecchini ha deciso di fornire un servizio formativo serio e strutturato ai baristi clienti.

Il barista chiede formazione?

La richiesta di formazione è un dato reale, noi svolgiamo corsi quotidianamente. Chi apre una nuova attività ha compreso che per avere un ritorno degli investimenti svolti non ci si può improvvisare come avveniva una volta. Un operatore formato è un professionista in grado di valorizzare il caffè e di fare crescere la propria attività nel tempo con successo. La vera selezione al bar si fa oggi sulla qualità e le scuole soddisfano un reale bisogno della fascia medio alta del mercato del caffè.

Quali temi affrontare?

Il barista ci chiede informazioni teoriche, conoscenze tecniche e competenze pratiche per conoscere i prodotti, verificarne la qualità e comprendere come servirli. Deve conoscere tutto: dal processo di produzione, al funzionamento e al mantenimento delle attrezzature. E deve mettere in pratica le informazioni sul corretto utilizzo delle attrezzature e della miscela (dalla macinatura all'erogazione). Vi sono nuove richieste sulla caffetteria (dalla latte art a forme alternative di estrazione) e grande attenzione all'analisi sensoriale del caffè.

Chi sono i docenti?

Un servizio professionale necessita di docenti interni aggiornati che si dedichino esclusivamente all'attività formativa e si rapportino ai clienti (anche presso i distributori esteri). Noi ne abbiamo cinque. Temi specifici sono affrontati con l'ausilio di esperti esterni riconosciuti, come i docenti dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) nel campo dell'analisi sensoriale.

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 39 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.