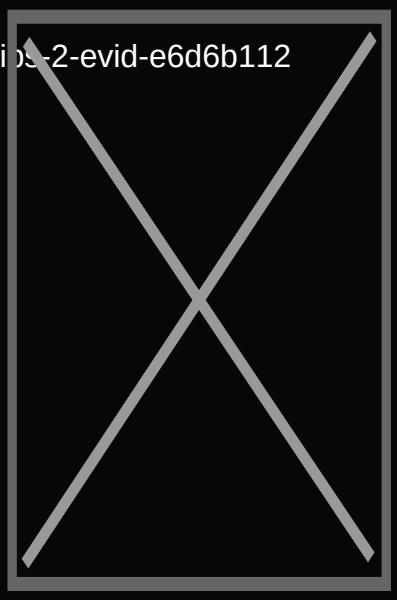
Italian Barista School mostra l’arte del caffè in Giappone



Italian Barista School, la prima scuola di caffetteria all'italiana che unisce il fare all'assaggiare, a inizio marzo arriverà in Giappone a Foodex 2014, la più importante fiera alimentare giapponese. In collaborazione con Ice e Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (sede giapponese) e patrocinata dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano, l'iniziativa consentirà di proporre espresso, cappuccini e coffee drinks realizzati secondo i canoni della tradizione del bar italiano. Già operativa in Corea e a Taiwan, la scuola ha infatti come missione formare professionisti in grado di



lavorare secondo i canoni della grande tradizione del caffè italiana.

Presso l'area Caffè Italia allestita all'interno della manifestazione, dunque, Paolo Scimone, Italian Barista Trainer, lavorerà a fianco dei colleghi giapponesi, dando vita a un banco di assaggio dove i visitatori potranno testare diverse miscele per espresso italiano.

«L'Asia rappresenta per il caffè italiano una straordinaria opportunità, ma esportare senza formare i professionisti che lavoreranno i nostri prodotti è rischioso - afferma Carlo Odello, fondatore di Italian Barista School -. Se in Italia la professione del barista ha purtroppo subìto nel tempo una svalutazione, nei nuovi mercati è vissuta con passione e serietà ed è forte la richiesta di formazione adeguata. Da qui la nostra presenza in Giappone».