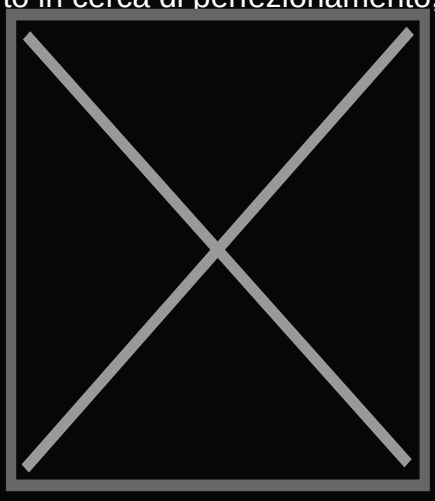
Food, al via i nuovi corsi della Scuola del Caffè di Firenze

scuola-del-caffe-corsi-ad193929

Coffee Brewer, Home Barista, Latte art, Cupping e Barista Professional. Sono queste le professioni al centro de La Scuola del Caffè, Academy internazionale recentemente aperta a Firenze, che si rivolge a chi vuole lavorare nel mondo Horeca.

Dai segreti del caffè espresso, alle tecniche della latte art, fino ai metodi di estrazione brewing: l'offerta, che si rinnova **a febbraio con i nuovi corsi in partenza**, è rivolta a tutti, dall'apprendista in erba, all'esperto in cerca di perfezionamento, dal coffee lover alle scuole e ai dipendenti di attività alberghiere.



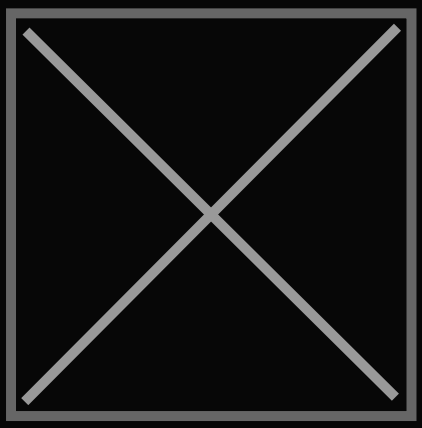
Nel corso del programma - i corsi si tengono nell'ex monastero di

Sant'Ambrogio, nei **locali di Ditta Artigianale Carducci** (via Carducci 2r-4r) della Scuola - i percorsi professionali si alterneranno a degustazioni e cupping per appassionati, da soli o in gruppo, e proposte per tour operator, con un'alternarsi in cattedra di esperti, produttori e campioni di competizioni di settore.

Alcuni corsi sono ad **iscrizione gratuita** grazie alla collaborazione con **Confcommercio Firenze e Formaimpresa**.

"*Serve una evoluzione nell'epoca post Covid, e la formazione è un tassello fondamentale*", ha detto **Francesco Sanapo**, ideatore della Scuola. "*Credo che puntare sui giovani che abbracciano questo lavoro sia necessario per innalzare la qualità dell'offerta. La collaborazione con Confcommercio Firenze è strategica in tal senso, e siamo grati di averli tra i nostri partner. Nei primi tre mesi, da ottobre, nonostante le limitazioni del periodo, abbiamo coinvolto ospiti internazionali, quali Sam Corra che ha tenuto una masterclass da noi, o i produttori di caffè specialty Rodolfo Ruffatti ed Esteban Villalobos Corrales*".

"*Dobbiamo difendere il modello di accoglienza che ci ha resi grandi nel mondo puntando su contenuti e standard di servizio sempre più alti*", ha ricordato il presidente di Confcommercio Toscana e Firenze **Aldo Cursano**. "*La pandemia ha purtroppo messo in crisi quel mondo di tradizioni e abitudini consolidate che vedevano proprio in bar e ristoranti luoghi insostituibili di socialità. Dobbiamo recuperare quanto perduto e riportare le relazioni al centro dell'economia. Ecco perché il* ***modello formativo della Scuola del Caffè*** *è strategico: ridà valore alla caffetteria proponendo la tazzina di caffè come sintesi ideale di prodotto, servizio e rapporti umani*".



Basic e Advanced sono i due livelli messi a punto dai docenti per i futuri partecipanti, che potranno confrontarsi con nozioni di base, pensate per i principianti e avanzate per i più esperti. Il programma completo delle lezioni **"Circuito Professione Barista"** è stato suddiviso in vari moduli studiati ad hoc, in modo da permettere una personalizzazione del proprio apprendimento. Espresso Basic consente un'esperienza professionale con macchina espresso, adatto a principianti e intermedi; Latte Art (7 e 14 Febbraio il livello basic, 18 quello advanced), è senza dubbio tra i percorsi più spettacolari, molto richiesto: una buona preparazione in materia è indice non solo di capacità manuali e di gusto estetico, ma soprattutto di una preparazione curata in ogni dettaglio, dall'estrazione fino al servizio.

Il modulo **Brewing** permette ai corsisti di esplorare un lato della caffetteria non ancora abbastanza conosciuto, e facilita anche la formazione di baristi in grado di soddisfare le necessità di una clientela internazionale (9, 16 e 23 febbraio); **Specialty** si focalizza su un prodotto di altissima qualità, che richiede una preparazione tecnica che lascia pochissimo spazio all'improvvisazione. Infine il modulo **Degustazione** chiude il cerchio sul percorso formativo, perché attenersi a regole tecniche o a parametri precisi è importante, ma bisogna sempre ricordare che il giudice ultimo è sempre il palato.

Per la Scuola del Caffè i posti sono limitati ed è **necessaria la prenotazione** a: info@scuoladelcaffè.it o al numero 320 0133553.