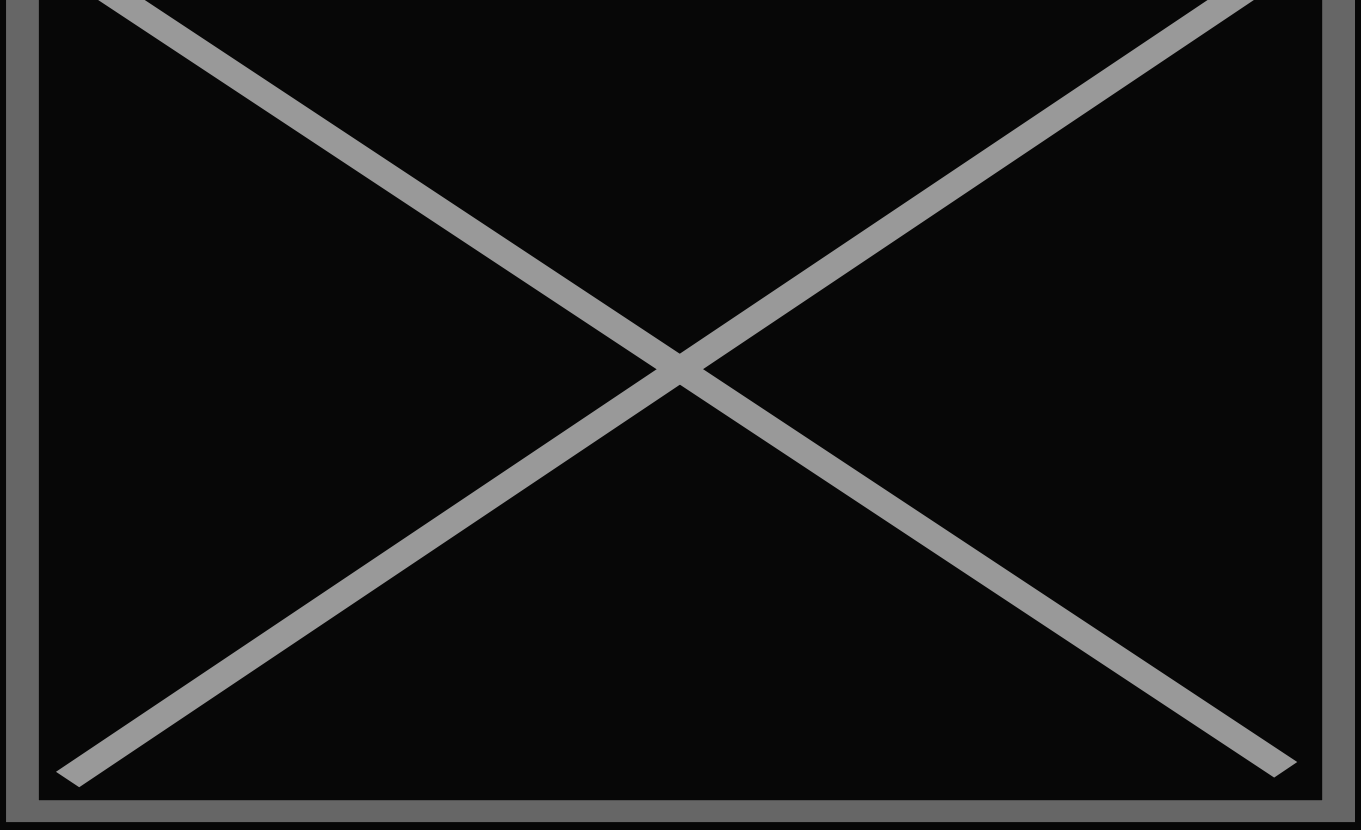
Lavazza, va avanti la formazione con l'Università di Pollenzo

innovation-center-lavazza-copia-6386d32d

Anche per il 2022 Lavazza, in collaborazione con l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, non ha rinunciato a proseguire l’attività di formazione sul caffè.

Come nelle sedici edizioni precedenti, gli studenti internazionali della facoltà dell’Università fondata da Slow Food hanno avuto la possibilità di **immergersi nel vasto mondo del caffè**. Dall’8 all’11 febbraio, i corsisti del primo anno avranno a loro disposizione il know how dei manager e dei formatori del **Training Center Lavazza** e dei responsabili delle divisioni interne più strategiche dell’azienda per imparare a conoscere nel dettaglio non solo la materia prima ma anche argomenti affini al mondo del caffè.

Come nella scorsa edizione, per motivi di sicurezza anche quest’anno sede del corso non è stato il Training Center Lavazza, il più grande centro di studi sul caffè del mondo, ma una “webinar room” online sulla piattaforma Blackboard Collaborate. Nel corso delle quattro giornate formative i partecipanti acquisiranno **conoscenze e competenze trasversali**: dalla composizione chimica all’analisi sensoriale del caffè alle strategie di comunicazione d’impresa fino alla CSR, valore intrinseco nel business aziendale Lavazza da sempre.



Gli studenti sono stati accolti nella prima giornata da Giuseppe Lavazza, Vicepresidente del Gruppo, che li ha introdotti nella **storia del caffè e in quella della storica azienda torinese**, raccontandone l'heritage e i progetti sviluppati nel corso degli anni. Dopo il focus sulla classificazione botanica della materia prima, sulla raccolta e sull'intero ciclo produttivo, la giornata si è conclusa con un approfondimento sulla composizione chimica del caffè e dei cambiamenti fisici che avvengono durante la tostatura.

La prima parte della seconda giornata è stata dedicata all'**analisi sensoriale del caffè** e all'apprendimento della terminologia corretta e delle tecniche di assaggio specifiche del settore. Conclude la lezione il workshop "Il Sapiens della colazione". La lezione di mercoledì 10 febbraio è incentrata sulle strategie aziendali di marketing e comunicazione, con focus su alcuni progetti aziendali di successo: si analizzano i progetti Lavazza **¡Tierra!** e 1895 Coffee Designers by Lavazza. Il pomeriggio vedrà gli studenti impegnati in una sessione virtuale sulla preparazione del caffè espresso e del cappuccino.

Infine, nel corso dell'ultima giornata di stage formativo il tema della Corporate Social Responsibility sarà protagonista: attraverso il racconto dei **progetti sostenuti dall'azienda per promuovere**

pratiche agricole sostenibili e il benessere sociale dei **Paesi in cui opera**, gli studenti scopriranno come un’azienda può impegnarsi concretamente per ridurre l’impatto ambientale e sociale dei propri prodotti e processi. Conclude la giornata una sessione virtuale sui diversi sistemi di produzione del caffè.

Continua così dal 2005 l’attività di formazione e di diffusione di cultura del caffè nel mondo promossa da Lavazza, confermando la storica partnership con **Slow Food** e l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.