Gli studenti dell'UNISG di Pollenzo tornano al Training Center Lavazza

20230214115109pollenzo-621de5de

Torna in presenza l'**attività di formazione** portata avanti da Lavazza sul caffè, un **viaggio tematico** alla scoperta dei segreti relativi a tutta la filiera del caffè **per gli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, l'Università nata e promossa nel 2004 dall'associazione Slow Food. **Dal 13 al 17 febbraio 2023** gli studenti del primo anno avranno la possibilità di assorbire la competenza ed esperienza dei manager e dei trainer Lavazza e potranno approfondire la loro conoscenza non solo della materia prima, ma anche apprendere l'arte e la cultura del caffè, così come addentrarsi nel vasto mondo della sostenibilità.

Dopo due anni di lezioni in remoto, quest'anno gli studenti potranno tornare a seguire lo stage in presenza nella sede torinese del **Training Center Lavazza**, il più grande centro di studi sul caffè del mondo, divenuto negli anni punto di riferimento per tutti i professionisti del settore. Nel corso delle cinque giornate formative previste, **gli studenti affineranno le proprie competenze sul mondo del caffè in maniera trasversale**: dalla storia ai metodi di preparazione e degustazione, fino agli aspetti più manageriali.

Giuseppe Lavazza (Vicepresidente Gruppo Lavazza) e **Marcello Arcangeli** (Direttore Training Center Lavazza) accoglieranno gli studenti nella prima giornata dello stage, illustrando la storia ultracentenaria del Gruppo e i progetti e gli obiettivi raggiunti negli anni. A seguire, i corsisti potranno conoscere la **storia e la diffusione del caffè in Italia e nel mondo** per poi passare alla classificazione botanica del caffè e alle fasi principali del ciclo produttivo, della raccolta e della lavorazione della materia prima, con un **focus particolare sulle varietà Arabica e Robusta.**

Dal secondo giorno di stage, **la mattina sarà dedicata all'apprendimento teorico, mentre nel pomeriggio** gli studenti saranno divisi in gruppi per cimentarsi **a rotazione in diversi laboratori pratici:** potranno, per esempio, assaggiare le varietà di caffè e sperimentare i diversi metodi di

estrazione, così come cimentarsi nella preparazione del caffè e del cappuccino.

Le lezioni teoriche riservate alla mattina spaziano tra argomenti verticali sul core business Lavazza e temi più strategici per il business in generale: da come avviene l'approvvigionamento della materia prima (in Lavazza e in generale), all**'analisi sensoriale** del caffè con un'introduzione alla degustazione e ai termini tecnici più adatti per la **descrizione organolettica**; dal macro mondo della CSR e come questa viene intesa in Lavazza e messa in pratica attraverso progetti che migliorino l'impatto ambientale delle azioni del Gruppo, **alle strategie di marketing e comunicazione** per cui verranno presi in esame progetti aziendali di successo come Lavazza ¡Tierra! e 1895 Coffee Designers by Lavazza.

Infine, la mattina dell'ultimo giorno di lezione gli studenti saranno accompagnati **in visita agli stabilimenti produttivi di Lavazza** e del brand 1895 Coffee Designers by Lavazza, per scoprire spazi dedicati ad un modo nuovo ed immersivo di creare, raccontare e gustare il caffè. Dopo la **ricezione dell'attestato di partecipazione**, la giornata si concluderà con la visita al **Museo Lavazza** dove, attraverso un percorso multisensoriale e interattivo, gli studenti ripercorreranno la storia dell'azienda e della filiera del caffè attraverso cinque aree tematiche.

Per tutta la durata dello stage, ogni mattina gli studenti avranno modo di gustare la tipica colazione all'italiana, declinata a livello regionale: esploreranno la proposta piemontese, veneta, campana e siciliana. Queste colazioni traggono ispirazione dal libro **"Colazione italiana" (volume della collana Bullipedia)**, nato dalla storica **collaborazione tra Lavazza e Ferran Adrià**, che grazie alla metodologia sapiens ha analizzato l'esperienza della colazione.

Continua così la **partnership con Slow Food e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** , iniziata nel 2005, con l'obiettivo di formare e diffondere la cultura del caffè nel mondo promossa da Lavazza.