Spirits: nasce Akademia Caffo, istituzione aperta a bartender e specialisti

20230421122101akademia-126a75bb

Akademia Caffo è ispirata dal termine greco Akad?meia (nome col quale fu conosciuta la scuola fondata dal filosofo e scrittore greco antico Platone ad Atene) ed è stata **concepita come un'istituzione permanente di studiosi ed esperti allo scopo di promuovere la cultura dell'arte distillatoria** e di prodotto, condividere i metodi a supporto di una produzione artigianale e per diffondere le tematiche connesse alla creazione di nuovi prodotti. Un luogo di approfondimento e di condivisione delle conoscenze di più alto livello, sul ruolo della ricerca e degli studi alla base di nuovi realizzazioni e modalità d'uso dei prodotti, liquori e distillati.

"Questo è un progetto cui pensavamo da tempo e siamo davvero lieti che abbia già suscitato un grande interesse fra gli operatori. Ciò sostiene la nostra determinazione nel proseguire col nostro contributo di conoscenza" commenta **Pippo Caffo**, presidente di Gruppo Caffo 1915.

"Gli obiettivi perseguiti sono molteplici – dichiara **Nuccio Caffo** amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915 – *dapprima abbiamo riflettuto sul ruolo di leadership del nostro Gruppo, che con un portafoglio, ad oggi, di circa 140 prodotti si distingue per essere un autorevole punto di riferimento del settore, oltre ad essere depositario di antiche ricette che rappresentano la storia e la cultura dell'arte distillatoria del nostro Paese, realizzate, secondo tradizione dai nostri maestri distillatori che utilizzano materie prime di assoluta qualità ed espressione del territorio. Ci auguriamo pertanto che anche questo progetto possa costituire* ***un'importante occasione per far conoscere, non solo in Italia, il ruolo primario della cultura distillatoria del nostro Paese".***

"Un altro elemento centrale – prosegue Caffo – *è costituito dal contributo che liquori e distillati possono dare alla valorizzazione delle materie prime, delle botaniche e dei frutti del nostro territorio. Per quanto ci riguarda, l'ultimo esempio è costituito da Clementino della Piana, un innovativo liquore naturale a base di clementine di Calabria, una vera specialità agroalimentare di grande qualità e dal gusto unico.*

Il responsabile del progetto “Akademia Caffo” è **Fabrizio Tacchi** Amaro & Spirits Ambassador del Gruppo, che ha commentato: *“L’Akademia Caffo ha lo* ***scopo di unire persone di varie estrazioni provenienti dal mondo specializzato e indirizzato all’ospitalità per creare una community che condivide la stessa passione e gli stessi valor****i con l’intento di dare un contributo al miglioramento della qualità del bere responsabile, sostenibile e condivisibile.*
Opera all’interno di spazi dedicati e disporrà, oltre che dell’area di assaggio, di banchi dotati di divisori per creare uno spazio per la degustazione dei prodotti in un contesto ideale. L’Akademia Caffo costituisce uno ***spazio aperto a tutti i professionisti del settore*** *e in futuro a tutti gli stakeholders. Bartender, Associazioni professionali, chef, sommeliers e operatori dell’informazione. A titolo gratuito potranno partecipare alle sessioni di incontri, in due diverse giornate, che si terranno con cadenza mensile, alla presenza di personaggi di riferimento per il settore sia a livello nazionale sia internazionale, con un programma che prevede attività di tasting, educational e masterclass*”

Tutti i professionisti interessati potranno iscriversi tramite il sito **https://akademia.caffo.com** per essere costantemente aggiornati su eventi e novità dedicati.