Ode al caffè napoletano: al via il nuovo training center di Kimbo

20231207164335thumbnail-trainingcanter-conferenza-9ea90b7a

Diffondere la cultura dell’espresso napoletano con un approccio mutuato dal mondo del vino, offrendo ai suoi frequentatori approfondimenti sulle caratteristiche e peculiarità della Canephora/Robusta. E' la mission del nuovo **Kimbo training center** che *Mixerplanet* ha avuto la possibilità di visitare, coprendo una realtà che sorge proprio a lato dello stabilimento del torrefattore a Scampia.

UN CENTRO NUOVO DI ZECCA

Siamo all’interno dello storico stabilimento industriale nonché quartier generale dell’azienda, nata **a Napoli nel 1963 nel Rione Sanità**, a metà strada tra Scampia e Melito di Napoli. Un’area non facile su cui però l’azienda intende continuare a scommettere. Parlando addirittura di una “doppia missione": quella di elevare la Robusta ma anche un territorio degradato.

Ospitato in una moderna palazzina che contiene anche i laboratori di ricerca e sviluppo, il **Kimbo training center** è strutturato in due aree didattiche: un’area tecnica con dieci postazioni altamente professionali e un’area per la formazione teorica con cinquanta posti a sedere e i necessari servizi audiovisivi.

Non manca nemmeno **un vero e proprio bar** dove realizzare le diverse metodologie di estrazione del caffè, prezioso non solo per i focus specializzati e le analisi sensoriali sulle varie miscele ma anche per le future attività dedicate alla mixology. Ad esempio, abbiamo ammirato con curiosità una particolarissima macchina per il “cold brew alla napoletana” che parte dalla tipica cuccuma.

PER BARISTI, MA NON SOLO

Tra le novità della nuova stagione formativa del centro, i **corsi di formazione SCA** e i **corsi rivolti a sommelier, ristoratori, professionisti e appassionati di settori limitrofi al caffè come birra,**

cocktail, cioccolato, formaggio, olio. Per tutti i target, l'idea è di aumentare la consapevolezza della materia prima ma anche della valenza culturale e territoriale della 'tazzulella'. Che non a caso sarà celebrata per il secondo anno grazie alla '**Giornata cittadina della cultura del caffè napoletano'**, istituita dal Comune di Napoli domenica 10 dicembre.

Ma non è finita, perchè attraverso il 'nuovo' centro si vuole coinvolgere anche il consumatore finale. "*E' un percorso che intendiamo fare a piccoli passi. Partendo dal basso per creare consapevolezza verso un rito quotidiano che si accompagna a una materia prima misconosciuta e, anche, a tante false concezioni*", ha detto a *Mixerplanet* **Tommaso Luongo**, presidente di AIS Campania e parte del Comitato Scientifico del Training Center, composto a suo volta dai coffee expert **Francesca Bieker**, **Andrej Godina** e **Mauro Illiano**.

ODE ALLA CANEPHORA

Centrale alla produzione della miscela napoletana, la **varietà Canephora o Robusta** è stata a lungo considerata inferiore dal punto di vista sensoriale. "*CIò nonostante possiede alcune caratteristiche di corpo e certe note sensoriali, tattili e di retrogusto atte a bilanciare quella acidità dell'Arabica che non sempre incontra il gusto italiano*", ha detto Illiano.

"*Occorre riscoprire la varietà Robusta della Coffea Canephora quale specie botanica che può risollevare le sorti dei Paesi di produzione e lo storytelling da raccontare al consumatore* – ha aggiunto **Godina**, in collegamento dalla piantagione Umami Area in Honduras -. *Spesso la specie Arabica e la specie Canephora sono state considerate come pari, creando confusione nel mercato e non conferendo il giusto posto a nessuna delle due. Per questo motivo, oggi, è fondamentale per tutto il settore differenziare le due specie botaniche e valorizzarle per le loro singole qualità e proprietà sensoriali*".

"*Abbiamo sempre investito nella ricerca* – ha sottolineato **Mario Rubino**, attuale presidente di Kimbo SPA – *ma oggi inauguriamo un ciclo, perché riteniamo più che mai come era sia necessaria la diffusione di una vera cultura del caffè, come da tempo ormai si fa per il vino". Il coinvolgimento di Ais Campania consente di usufruire di un patrimonio di approccio alla didattica, linguaggio e nobilitazione della materia prima che, evidentemente, al caffè ancora manca. Non è stata casuale, dunque, l'apertura del Training Center non solo nel 2023, anno del sessantesimo anno di vita di Kimbo, ma anche a prologo della "Giornata cittadina della cultura del caffè napoletano*".