Formazione, in Rwanda l'ultima 'missione' di Alberto Polojac

20240723103614img-20240716-wa0079-21abf755

Ricercare **il perfetto connubio fra qualità, sostenibilità e tracciabilità nella filiera del caffè**: resta questa la missione di **Alberto Polojac**, reduce da una **nuova esperienza in Rwanda** che lo ha visto attivo su due fronti.

Coordinatore nazionale di Sca nonché titolare di Imperator, importatore di caffè crudo, e direttore di **Bloom Coffee School**, il “braccio formativo” dell'azienda, Polojac ha rappresentato (in qualità di giudice) l'Italia nel **Best of Rwanda**, una competizione locale che premia il miglior caffè non solo puntando a identificare il produttore più valido in termini qualitativi, ma garantendo anche agli importatori di testare aspetti fondamentali per **le tecniche produttive, i livelli di pulizia, le condizioni di lavoro e le opportunità economiche** che il caffè rappresenta per i Paesi in via di sviluppo.

A conquistare il primo posto è stato **Nova Coffee**, un marchio appartenente al progetto delle onlus ICU - Istituto per la Cooperazione Universitaria - e JICA, che produce il Cafè de Mama, un **caffè lavorato e venduto esclusivamente da donne.**

La presenza di **Polojac** nella giuria è stata il frutto della sua devozione, concretizzatasi in un’attenzione costante alla realtà ruandese dello specialty coffee negli ultimi dieci anni, con almeno una visita all’anno sul campo.

Conclusosi il Best of Rwanda, Alberto Polojac è stato attivo nella promozione di un **percorso di educazione dei produttori locali su temi come il riconoscimento della qualità, il processo di lavorazione del caffè e il cupping**. Le sessioni di formazione si sono svolte in tre luoghi distinti ma vicini fra loro, situati presso il lago Kivu, un paradiso lacustre che si estende lungo il confine occidentale con il territorio congolese. A dominare il paesaggio sono dolci declivi di terra fertile che

degradano da oltre 1000 metri e incorniciano le acque trasparenti del lago, creando uno scenario di rara bellezza e un ambiente naturalmente ideale allo scopo.

A Mubuga, washing station già visitata in passato da Polojac, si è tenuta una **lezione sui metodi di lavorazione**. Successivamente, a Coocamu, situata proprio sul lago, si sono svolti il **riconoscimento della qualità e il cupping**, con diverse varietà e lavorazioni di caffè. Il percorso si è concluso a Kopakaki, dove è stata completata la formazione.