Accademia del Caffè: un progetto formativo d'eccellenza

andrej-godina-2-8e54e7a4

Un'accademia del Caffè? Ora una realtà grazie alla collaborazione tra l'Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Carlo Porta di Milano e Andrej Godina, authorized Scae Trainer, PhD in Scienza, tecnologia ed economia nell'industria del Caffè, è nato un progetto formativo di eccellenza dedicato al mondo del caffè.

Il percorso di studio, aperto a studenti, docenti e operatori del settore italiani e stranieri, si sviluppa in quattro mesi, con lezioni e laboratori di otto ore ogni giorno che affrontano ogni passaggio della lunga filiera del caffè, con un approccio culturale che mira all'eccellenza dei caffè "specialty", di alta qualità. Al termine del corso, superata ogni prova, si otterrà il titolo di "Esperto del caffè".

"Il nostro Istituto ha già attive diverse partnership formative con Paesi europei ed extraeuropei, grazie alle quali ha realizzato il Corso post-diploma alberghiero internazionale – afferma Francesco Antonio Malaspina, dirigente scolastico dell'Ipseoa Carlo Porta -. Il mondo professionale del caffè è tanto vasto e importante quanto per lo più sottovalutato, soprattutto in Italia. Per questo abbiamo abbracciato con entusiasmo la proposta di un progetto formativo basato sulle conoscenze e l'esperienza di un'associazione come Scae – Specialty coffee association of Europe, in grado di dare finalmente vera conoscenza e l'importanza che merita a un settore che ha un grande peso economico, di forza lavoro ed anche sociale".

"Da quando ho terminato il mio percorso accademico sul caffè presso l'Università degli Studi di Trieste, ho sempre avuto il desiderio di offrire a giovani diplomati e laureati e agli operatori del settore la possibilità di formarsi nel campo del caffè, al fine di ottenere una qualifica professionale specifica. – prosegue Andrej Godina -. È un progetto che si concretizza nell'Accademia del caffè che si propone di dare una competenza professionale di base su tutti gli argomenti della filiera del caffè di qualità: la coltivazione e la lavorazione del caffè nei Paesi di origine, il trasporto e la compravendita del caffè verde, il controllo qualità e la classificazione, la tostatura, l'assaggio, la gestione di una micro

torrefazione, l’estrazione del caffè attraverso diversi metodi, con una particolare attenzione all’espresso e una preparazione specifica sul cappuccino in Latte Art, sormontato da una crema finissima e decorato grazie al movimento della lattiera. Un corpo docente altamente professionale assicura la massima competenza per ogni argomento trattato. Gli studenti avranno inoltre modo di partecipare alle gare del circuito World Coffee Events che si svolgeranno presso l’Istituto”.

L’accordo da poco siglato, verrà presentato nel corso di Sigep lunedì 19 gennaio alle ore 12:00 presso l’area SCAE Education – Hall Sud e sarà supportato da soggetti economici dell’intera filiera, oltre ad Enti pubblici, privati e di formazione.

L’inizio delle lezioni è previsto per maggio 2015.

“Il successo di questo accordo – riprende Godina – è il coronamento di un percorso rivolto alla cultura del caffè di qualità iniziato nella prima metà del ‘900, che ha visto e vede impegnate figure di primo piano del settore. Tra queste ricordo imprenditori del calibro di Ernesto Illy, Vincenzo Sandalj, Bruno Dalla Corte, Alberto Hesse. Ora proseguono la loro opera Enrico Meschini, Paolo Dalla Corte, Marino Petracco, Edy Biecker e tanti altri che hano creduto nella diffusione della cultura del caffè di qualità e che, con lungimiranza, sono stati protagonisti della nascita e dello sviluppo di Scae – l’Associazione italiana dei caffè speciali”.