Formazione: riparte il Corso Coffee Master di I livello al Kimbo Training Center di Napoli

20250418151655thumbnail-kimbotrainingcenter1-4f6831dd

Dopo il successo della prima edizione 2024 andata sold out, l'appuntamento per il **nuovo Corso per Coffee Master di 1° Livello** è fissato per **venerdì 16 maggio 2025** al **Kimbo Training Center** di Scampia. Tenuta dal caffesperto **Mauro Illiano** e riservata ad un **numero chiuso di 25 partecipanti**, la nuova puntata della formazione della torrefazione napoletana si pone l'obiettivo di introdurre i partecipanti al mondo del caffè, sensibilizzandoli al riconoscimento di un caffè “buono” in termini di qualità della materia prima, rispetto dei processi di **tostatura, blending, conservazione ed estrazione**.

L’approccio modulare inizierà con la conoscenza dei princìpi basilari sulla bevanda per poi proseguire con un viaggio multisensoriale attraverso il quale i partecipanti scoprono tutte le sfumature delle diverse tipologie di caffè, le sue origini, la sua lavorazione, imparando a creare esperienze sensoriali uniche.

IL PROGRAMMA IN QUATTRO LEZIONI

Con un focus di approccio alla degustazione e con la giusta alternanza di momenti teorici e pratici, il corso si articola in una sequenza di quattro lezioni secondo il seguente calendario:

venerdì 16 maggio / 14:00 - 18:00 – Introduzione al mondo del caffè

venerdì 30 maggio / 14:00 - 18:00 – Metodi di estrazione del caffè

venerdì 13 giugno / 14:00 - 18:00 – Analisi sensoriale dei caffèvenerdì 27 giugno / 14:00 - 18:00 – Principi guida del Coffee Pairing

tbc / consegna diplomi.

Il costo di **iscrizione al corso di primo livello è di 400 Euro**, con un'offerta "Early Bird" - per i primi dieci iscritti – che dà diritto ad uno sconto di 100 Euro.

MAURO ILLIANO DOCENTE DEL CORSO

Fortemente voluto proprio nell'area a metà strada tra Scampia e Melito di Napoli, dove Kimbo mantiene la sua produzione, il **Kimbo Training Center è l'unico Premier Training Campus SCA del Centro-Sud**. Strutturato in due aree didattiche - una tecnica con dieci postazioni altamente professionali ed una teorica con cinquanta posti a sedere e tutti i necessari servizi audiovisivi – il centro di formazione è dotato anche di un vero e proprio bar dedicato alle diverse metodologie di estrazione del caffè, che diventa prezioso non solo per i focus specializzati e le analisi sensoriali sulle varie miscele ma anche per le **future attività dedicate alla mixology**.

Docente del corso è **Mauro Illiano**, caffesperto e assaggiatore professionista di caffè, curatore della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia, fondatore di Napoli Coffee Experience, membro del comitato scientifico di Slow Food Coffee Coalition nonché autore di numerosi manuali tecnici e saggi divulgativi sul caffè.

«*Investiamo tanto nella ricerca e nella formazione perché da sempre riteniamo necessaria la diffusione di una vera cultura del caffè, così come da tempo si fa per il vino* – sottolinea **Mario Rubino, presidente di Kimbo SPA** –. *Con le attività del nostro rinnovato Training Center vogliamo contribuire alla formazione di veri professionisti del caffè che possano finalmente offrire una adeguata esperienza di degustazione. In quest'ottica, difendiamo anche la cultura del caffè napoletano perché l'eccellenza del prodotto da sola non basta: bisogna conoscere a fondo la materia prima, il processo della tostatura e tutte le tecniche di preparazione… in uno: avere la giusta cultura per poter offrire un buon caffè. Quella "cultura" che, con estrema passione, da qualche anno "insegniamo" con i nostri Corsi per Coffee Master e con tutte le altre iniziative di education in programma per il 2025*»