Formazione sul caffè: numeri in crescita per Scae Education

premioscae-formatore-caffe-andrejgodina-117c1da4

L’Italia si conferma come una delle realtà più solide e in crescita del sistema internazionale Scae (Speciality Coffee Association of Europe), un cosmo dedicato alla cultura e alla divulgazione dei caffè speciali e della qualità. Tra un totale di 751 Authorized Scae Trainer (AST) in tutto il mondo, 80 sono italiani e operano su tutto il territorio nazionale come formatori ufficialmente autorizzati a organizzare corsi, insegnare e rilasciare certificazioni a chi opera nel mondo del caffè, dall’industria al bar. L’obiettivo, in sintesi, è accrescere il livello qualitativo del prodotto, dalla pianta alla tazzina, e la professionalità dei baristi nella preparazione del caffè per offrire al consumatore un’esperienza di consumo di alta qualità, più consapevole e di valore. «L’incremento del numero di trainer nell’ultimo anno, con 18 nuovi AST, è un dato che dimostra la crescita della formazione in tutto il Paese e una solida direzione di miglioramento per la filiera del caffè» evidenzia Andrej Godina, il coffee expert che nel 2014 è stato responsabile di Scae Education, la branca dell’associazione che si occupa direttamente della formazione e che oggi è sostituito dal neo-eletto Davide Cobelli. «Scae Education coinvolge sempre di più i baristi italiani - afferma Godina -: lo attestano le 1000 certificazioni rilasciate nell’ultimo anno e i nuovi Coffee Diploma Systems (CDS), ossia i diplomi a completamento dell’intera offerta formativa Scae, conseguiti da 33 professionisti».

Il percorso, infatti, si articola su tre livelli di qualifica - base, intermedio e scae diplomaavanzato - e si divide in sei moduli o discipline, dal caffè verde alle capacità del barista passando per le abilità sensoriali, la tostatura e i metodi di estrazione manuali. Accumulate tutte le certificazione e il massimo dei crediti si ottiene il diploma chiamato Coffee Diploma System. Naturalmente gli stessi formatori seguono un lungo iter di specializzazione per arrivare al loro ruolo: in particolare Scae organizza delle sessioni di calibratura, che durano due giorni, per finalizzare il percorso di chi vuole ottenere la licenza di docente. Tra i successi del suo anno di mandato, Andrej Godina ricorda l’organizzazione di numerose sessioni di calibratura dei trainer, «momenti importanti per l’attività educativa, in cui professionisti motivati si incontrano e insieme portano avanti il medesimo processo di divulgazione del

know-how e della cultura del caffè di qualità».

Con le stesse finalità, nel 2014, il coordinatore Scae ha avviato un'iniziativa importante per la condivisione del patrimonio di conoscenze e ricerca dell'associazione: un progetto editoriale, ancora unico a livello internazionale, volto alla pubblicazione di un vero e proprio libro di testo per chi intraprende il modulo del CDS sulle competenze ed abilità del barista. Godina e un nutrito gruppo di formatori autorizzati hanno iniziato a mettere nero su bianco tutti gli argomenti della certificazione Barista Skills, da un punto di vista sia teorico che pratico.

Ma le soddisfazioni per Godina non si esauriscono qui. L'anno "accademico" che si è appena concluso ha potuto contare su una particolare occasione di visibilità, il World of Coffee Scae, ospitato per la prima volta della fiera di Rimini nel giugno 2014. Al World of Coffee si sono susseguiti più di 70 workshop nell'area condivisa e altri 15 mini-corsi presso gli stand delle aziende associate che hanno coinvolto un migliaio di baristi, operatori e coffee lover. «Il World of Coffee ha segnato una tappa importante per Scae Italia - continua Godina - non solo per la presenza di molte aziende che lavorano per la qualità del caffè, ma anche per i riconoscimenti che abbiamo ottenuto da parte di Scae International e per le attività formative che abbiamo realizzato».

A ciò si somma l'impegno nell'organizzazione delle tappe nazionali dei Campionati Baristi, sempre affiliati a Scae, che chiudono il cerchio della formazione richiedendo ai partecipanti molto studio, preparazione e competenza professionale. «In Italia possiamo vantare un altro guinness - aggiunge Godina nello stilare il bilancio - ed è il Campionato Italiano Coffee Roasting». Si tratta di una delle competizioni più articolate e complesse, dedicate alla tostatura del caffè, comprese la fase inziale di selezione del caffè verde e quella finale di assaggio e analisi sensoriale del tostato. In altri Paesi si svolge con una finale secca, mentre in Italia il campionato 2014-2015 vede il susseguirsi di ben tre semifinali, a Lecce, Bolzano e Ferrara. «Indubbiamente ciò deriva dalla forza di un tessuto industriale composto da circa 900 aziende di torrefazione di caffè, dalle micro-roastery a quelle più strutturate - prosegue Andrej Godina - e da una tradizione imprenditoriale che, consapevolmente, si spinge verso l'innovazione e lavora per la qualità. Per organizzare il campionato è servito un team molto preparato, a partire dal suo responsabile nazionale, Marco Cremonese».

Andrej Godina, che vanta una profonda esperienza di studio oltre che professionale nella filiera del caffè, conclude l'incarico nel comitato Scae Italia augurando un anno di proficuo lavoro e di successo ai nuovi coordinatori e mettendo le basi per progetti futuri ambiziosi: «ho recentemente siglato un accordo con un istituto di scuola superiore di Milano, l'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta" per realizzare la nascita dell'"Accademia del Caffè Carlo Porta" -

racconta -. Lo scopo è portare ai giovani ragazzi dell'alberghiero una formazione di eccellenza sul caffè e sulla qualità promossa da Scae. L'accademia sarà, inoltre, aperta a tutti gli operatori che lavorano nel settore con differenti specializzazioni professionali».

L'attività formativa di Scae pervade un sistema composto di tanti elementi. Non ultimo, il patrocinio di un evento-spettacolo che sta per iniziare: la seconda edizione del Barista & Farmer, il coffee reality show in cui dieci baristi, votati dal pubblico, vivono per un breve periodo in una piantagione, questa volta in Honduras, per imparare lavorando come i coltivatori e produttori di caffè.

***Chi è Andrej Godina**. Nel 1997 diventa perito merceologico esperto di caffè, iscritto all'albo della CCIAA di Trieste e si appassiona sempre di più alla materia iniziando a frequentare i primi percorsi formativi sull'assaggio. Anche la Laurea in Statistica ed Informatica per l'Azienda lo porta a studiare il mercato del caffè, questa volta dal punto di vista finanziario legato all'andamento delle borse di New York e Londra, ossia alle variazioni dei prezzi della specie arabica e di quella robusta. La carriera presso l'Università di Trieste prosegue con l'assegnazione di una borsa di studio per il Dottorato di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè che si conclude nel 2008, dopo quattro anni di studio dedicati alla tesi sulla percezione della qualità del caffè espresso da parte del consumatore e sulle conseguenti scelte d'acquisto. Socio e Master Barista della Speciality Coffee Association of Europe - Scae, ha conseguito tutte le certificazioni del Coffee Diploma System e si è qualificato come formatore autorizzato. Nel 2013 e nel 2014 gli è stato riconosciuto il premio quale miglior formatore autorizzato della Scae. Offre la sua consulenza specializzata ad aziende del settore e a torrefattori lungo tutta la Penisola, realizzando anche la selezione dei caffè per la creazione di miscele, corsi di formazione e certificazioni.*