Bloom Coffee School porta a Trieste il nuovo modulo Q Grader

20251002160508polojac-947d907a

Trieste si prepara ad accogliere un appuntamento che segna un cambio di paradigma per la formazione professionale: dal 10 al 15 novembre 2025 alla Bloom Coffee School prenderà il via il nuovo modulo **Q Grader** basato sul Coffee Value Assessment (CVA), sviluppato dalla Specialty Coffee Association (**SCA**). Si tratta di un percorso formativo di sei giorni che, per la prima volta in Italia, vedrà la collaborazione di due trainer di fama internazionale: Alberto Polojac e Davide Spinelli.

Il CVA si articola in quattro aree complementari: il Descriptive Assessment, che descrive aromi e percezioni oggettive; l'Affective Assessment, che misura l'impatto soggettivo ed emotivo della bevanda; il Physical Assessment, dedicato all'analisi del caffè verde; e l'Extrinsic Assessment, che raccoglie informazioni come origine, lavorazione e certificazioni. «*È un sistema che cambia radicalmente il modo di leggere e valorizzare il caffè* - spiega **Davide Spinelli**, Q Arabica e Robusta Grader, Q Processing Professional, campione di Aeropress e fondatore di Coffee & People -. *Non si tratta più solo di dare un punteggio, ma di restituire la complessità e la bellezza del chicco, dal campo alla tazzina*».

La scelta di Bloom Coffee School come sede del nuovo modulo non è casuale. Negli anni, la scuola ha ottenuto riconoscimenti di rilievo come la certificazione di Premier Training Campus della SCA e la nomina a Coffee Venue del Coffee Quality Institute (CQI). Due traguardi che testimoniano la qualità delle strutture, dei formatori e dei programmi didattici. Ora, con l'arrivo del CVA, la scuola compie un passo ulteriore, diventando tra le prime in Europa ad accogliere questa metodologia innovativa. «Per noi è motivo di orgoglio poter offrire questa formazione in Italia - commenta **Alberto Polojac**, Direttore della Bloom Coffee School e Quality Manager di Imperator -. *Trieste è il teatro perfetto: una città radicata nella storia del caffè, ma animata da una voglia costante di innovazione e confronto. Qui ogni chicco racconta una storia*».

Durante la settimana, i partecipanti affronteranno un percorso che combina teoria e pratica: studio dei protocolli ufficiali SCA legati al CVA; esercitazioni sensoriali con cupping guidati, scale di intensità e strumenti CATA (Check - All -That - Apply); analisi fisica del caffè verde, con valutazione di difetti, umidità e integrità dei chicchi; mentoring diretto con i trainer e momenti di confronto collettivo; esami finali, sia pratici che teorici, con il rilascio della certificazione ufficiale Q Grader SCA a chi supererà le prove.

I posti sono limitati e le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo di partecipanti. Bloom Coffee School ha previsto un prezzo di lancio speciale per questa prima edizione. Per iscrizioni e ulteriori dettagli è possibile contattare direttamente la scuola attraverso i canali ufficiali (**email, telefono, sito web**).