Fomazione: il Training Center Lavazza ospita gli studenti dell’Università di Pollenzo

20251215090734lavazzaeuniversitadipollenzo

Un viaggio tematico alla scoperta dei segreti relativi alla filiera del caffè. E' quello compiuto dagli studenti dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che, alo loro primo anno accademico, dal 1° al 4 dicembre hanno avuto la possibilità di apprendere, grazie agli esperti del Training Center Lavazza, i segreti relativi alla materia prima, l’arte e la cultura del caffè e approfondire la tematica della sostenibilità, valore di grande rilevanza per Lavazza. Gli studenti hanno partecipato al workshop Field Study - Coffee nella sede torinese del Training Center Lavazza, divenuto negli anni punto di riferimento per tutti i professionisti del settore. Nel corso delle quattro giornate formative previste, gli studenti hanno affinato le proprie conoscenze sul caffè in maniera trasversale: dalla storia ai metodi di preparazione e degustazione, fino agli aspetti più manageriali.

Giuseppe Lavazza (Presidente Gruppo Lavazza) e Marcello Arcangeli (Direttore Training Center Lavazza) hanno accolto gli studenti nella prima giornata, illustrando la storia ultracentenaria del Gruppo, i progetti e gli obiettivi raggiunti negli anni. A seguire, i corsisti hanno avuto la possibilità di immergersi nella storia e nella diffusione del caffè in Italia e nel mondo per poi passare alla classificazione botanica e alle fasi principali del ciclo produttivo, della raccolta e della lavorazione della materia prima. Sin dal primo giorno di workshop, la mattina è stata dedicata all’apprendimento teorico, mentre nel pomeriggio gli studenti sono stati divisi in gruppi per cimentarsi a rotazione in diversi laboratori pratici: hanno assaggiato diverse varietà di caffè e sperimentato i vari metodi di estrazione, cimentandosi nella perfetta preparazione dell’espresso e del cappuccino. Le lezioni teoriche spaziano tra argomenti verticali: da come avviene l’approvvigionamento della materia prima (in Lavazza e in generale), all’assaggio attraverso l’analisi sensoriale, utilizzando la terminologia appropriata per la descrizione organolettica, alla conoscenza dei progetti della Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza.

Infine, la mattina dell’ultimo giorno gli studenti sono stati accompagnati in visita al principale stabilimento produttivo nonché all’area Factory 1895 Coffee Designers by Lavazza, in cui hanno

scoperto uno spazio innovativo ed immersivo dove hanno vissuto un’esperienza sensoriale focalizzata sull’eccellenza del caffè. Per completare la full immersion nel mondo del caffè nel pomeriggio gli studenti hanno avuto l’occasione di visitare il Museo Lavazza.