Latte art, il Kimbo Training Center ospita la seconda tappa del Campionato Lags

20260414204848team-kimbo-vincitricicopia

Una sfida a colpi di lattiere e figure ricamate sulla superficie di un cappuccino o di un espresso e che alla fine ha visto primeggiare un trio tutto al femminile. Per un giorno il Kimbo Training Center, aperto a dicembre 2023 all'interno dello stabilimento di Melito di Napoli (NA), si è trasformato in un'arena dedicata alla Latte art, ospitando la seconda tappa del campionato di Latte Art Grading System (Lags). La competizione proseguirà il 15 maggio a Verona, per poi concludersi con la finale prevista per il 26 giugno presso la sede di Rancilio Group, a Villastanza di Parabiago (MI). Sarà quella la sede che incoronerà i quattro campioni nazionali nei diversi livelli (Verde, Rosso, Nero e Oro) che rappresenteranno l'Italia al Mondiale, in programma il 7–8 novembre a Gijón, in Spagna.

Finale di gara tutto al femminile

Nel Kimbo Training Center la gara è stata partecipata e vivace sotto il profilo agonistico. Come già anticipato, si è conclusa con la **vittoria di tre donne su altrettanti finalisti maschi**: Rosa Bruno si è imposta su Arash nel livello Verde, mentre Lorenza Di Stefano ha battuto Vincenzo Di Grenzo nel livello Rosso e Carmela Maresca ha fatto lo stesso con Andrea Ruocco nel livello Nero. Da segnalare che la tappa campana ha visto una competizione anche per i primi due livelli di certificazione Lags – il Bianco e l'Arancio – non valevole per la qualificazione al Mondiale, vinta rispettivamente da Riccardo Vassallo e Riccardo Bettinardi.

L'obiettivo è fare cultura sul caffè

La scelta della location è stata tutt'altro che casuale: il Kimbo Training Center è il nuovo Lags Certification Point di riferimento per il Centro-Sud. In pratica è qui che i baristi potranno seguire corsi e sostenere l'esame per ottenere le certificazioni Lags. Il primo appuntamento, dedicato ai livelli Bianco e Arancio, è fissato per il 27 aprile.

«*Queste attività non le realizziamo per il risvolto marketing che possono avere* – racconta a Mixerplanet **Mario Rubino**, presidente di Kimbo – *ma perché vogliamo fare cultura intorno al caffè in tutte le sue sfaccettature, compresa quella della Latte art. Presso il nostro Training Center facciamo formazione ai baristi, fornendo loro una serie di input, ma siamo consapevoli che questo non basta. È necessario che a sapere di più del caffè siano anche i consumatori, perché il loro giudizio è più incisivo di qualsiasi altra cosa. Un barista sarà più propenso a migliorarsi se saranno i clienti a giudicare male il suo caffè*».

La formazione è un investimento sui giovani

Per dare concretezza a questa visione, il Kimbo Training Center si è aperto a diverse tipologie di utenti: «*Dallo scorso novembre abbiamo ospitato centinaia di alunni di scuole alberghiere del territorio* – spiega **Francesca Capolongo**, Trade Marketing Manager di Kimbo – *creando percorsi diversi a seconda della classe frequentata, per far scoprire loro il mestiere del barista e comprendere che dietro una tazzina di caffè c'è un mondo. Abbiano scelto un approccio molto pratico, mirato a incuriosire i ragazzi, e il riscontro è stato molto positivo. Per Kimbo è un investimento a tutti gli effetti: formare le nuove generazioni aiuta l'intera filiera. E magari, quando qualcuno di questi giovani deciderà di aprire il proprio bar o ristorante, si ricorderà di Kimbo e del percorso fatto con noi, che gli ha lasciato un pizzico di passione in più per il caffè*».

Il matrimonio con il salato si può fare

Nelle attività – grazie alla collaborazione con l'associazione **"Piccoli passi grandi sogni"** – sono stati coinvolti anche ragazzi diversamente abili, che hanno potuto frequentare un corso di 4 giorni dedicato al mondo del caffè: dalla conoscenza del chicco, fino ad arrivare al coffee pairing e ai sistemi di estrazione alternativi.

«*Un altro progetto che abbiamo realizzato è una sorta di manuale per abbinare il caffè a pietanze non solo dolci* – dichiara **Nadia Imperale**, Trade Marketing Specialist di Kimbo – *sviluppato in collaborazione con il coffee expert Mauro Illiano e lo chef Maurizio De Riggi. E anche questo diventerà un corso di formazione, così come accadrà per l'iniziativa Yoga & Coffee: realizzata inizialmente solo per i dipendenti Kimbo, abbina i benefici del caffè a quelli dello yoga e sarà prossimamente accessibile a chiunque sia interessato*».

Controllo qualità a domicilio con i Coffee Specialist

L’attività formativa condotta da Kimbo non ha sconfinato solo in termini di target, ma anche sotto il profilo “geografico”, perché arriva nei punti di consumo dei clienti, come spiega **Alberto Picazio**, responsabile dei Kimbo Coffee Specialist: «*Ne abbiamo 7 che coprono l’intero territorio nazionale e ogni giorno visitano 6 o 7 locali ciascuno. Il nostro è un controllo qualità, che inizia dall’assaggio del caffè e prosegue con la verifica della corretta taratura delle macchine. E ovviamente si traduce anche in formazione, particolarmente utile in un momento caratterizzato da una forte rotazione di personale. È un lavoro continuo, che non avrà mai fine, ma l’aspetto positivo è che molti baristi migliorano e si affezionano al marchio, perché apprezzano l’aiuto che forniamo*».

Una passione che aiuta a trovare lavoro

Soddisfatto della collaborazione instaurata con Kimbo è anche **Luca Ramoni**, fondatore di Lags, che chiarisce la motivazione che spinge i baristi a imparare la Latte art: «*Lo abbiamo chiesto ai circa 2.000 professionisti che abbiamo certificato in Italia e la risposta è che fa curriculum e quindi differenza quando ci si candida a lavorare in un locale. E poi c’è la passione, la gratificazione personale. Per quanto riguarda le competizioni, la particolarità della nostra formula è che non si gareggia da soli contro la giuria, ma in una sfida diretta con l’avversario, disegnando la medesima figura. E i giudici non valutano quale è più bella, ma chi ha commesso meno errori, prendendo in esame innanzitutto la corrispondenza con il pattern indicato, la simmetria, il contrasto di colore, la distanza dal bordo della tazza, che non deve essere superiore ai tre millimetri, più una serie di altri aspetti. In caso di parità, in passato vinceva chi era stato più veloce, mentre da quest’anno abbiamo introdotto l’errore tecnico, che può voler dire non aver estratto bene l’espresso o non aver pulito la lancia*».

Nelle gare Lags non è previsto il disegno libero, perché si ritiene che implicherebbe inevitabilmente un giudizio soggettivo da parte della giuria, mentre si sta discutendo di dedicare un livello, presumibilmente il Verde, alla Latte art realizzata con bevande vegetali. Perché l’evoluzione del mercato non si ferma e le competenze devono tenere il passo.