Umami Barista Camp vola in Honduras

umami-barista-camp-honduras-foto-per-i-socials-7de94b10

Sono solo due i posti ancora disponibili per partecipare all'inedito viaggio formativo proposto in due tranche - dal 15 al 26 novembre e, nella settimana successiva, dal 26 novembre all'8 dicembre. Trenta iscritti, in totale, tra baristi, torrefattori e importatori di caffè crudo italiani prenderanno l'aereo che li condurrà al Beneficio Santa Rosa e, poi, alla Cooperativa Las Capucas nella regione di Copán in Honduras, a nord-ovest del paese, tra le rovine Maya e le piantagioni di caffè a 1.600 metri di altitudine. Qui, guidati da un team di formatori specializzati sul caffè e certificati da SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) potranno scoprire tutti i segreti del caffè toccando con mano le piante, raccogliendone i frutti e seguendo tutto il processo di lavorazione nella piantagioni. Alcuni baristi e coltivatori di caffè honduregni e due partecipanti, rispettivamente dal Colombia e dal Guatemala, prenderanno parte all'avventura e accompagneranno gli altri volenterosi coffee lover nelle 12 giornate di formazione a 360°.

patio 2L'iniziativa segue le orme del Barista & Farmer, il coffee talent show di successo che lo scorso anno si è svolto proprio nelle piantagioni de Las Capucas e nasce dalle idee sempre più rivoluzionarie di Andrej Godina, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè e Francesco Sanapo, pluricampione Barista. Ai due esperti si sono affiancati professionisti come Marco Cremonese, mastro tostatore senior, Alberto Polojac esperto di caffè verde e assaggio, i trainer Andrea Matarangolo, Davide Spinelli e Simone Guidi. Quest'ultimo, grazie agli accordi tra gli organizzatori e l'ente IHCAFE (Instituto Hondureño del Café), prolungherà la permanenza in Honduras per le due settimane successive al campus per dedicare corsi ed esami del Coffee Diploma System a baristi e operatori locali.

L'edizione oltreoceano dell'Umami Barista Camp abbina il lavoro nelle piantagioni con la formazione SCAE, associazione internazionale che ha come scopo la conoscenza dei prodotti speciali e di qualità superiore così come la professionalità lungo tutta la filiera del caffè. Il programma dei due viaggi in Honduras prevede un'alternanza fra esperienze pratiche, sia nelle piantagioni che nei siti di lavorazione dei chicchi di caffè (spolpatura, lavaggio, essicazione al sole) e momenti di formazione

teorica in aula, sulla base dei percorsi di studio del Coffee Diploma System (CDS) SCAE. I partecipanti avranno la possibilità di iniziare o proseguire la loro specializzazione nel caffè grazie ai moduli base e intermedio del CDS, che comprendono a loro volta diverse tematiche: le abilità del barista, l'estrazione del caffè con metodi a filtro, la conoscenza del caffè verde, il processo di tostatura e l'affinamento delle abilità sensoriali. Ogni giorno saranno previste sessioni di assaggio dei caffè prodotti dalla Cooperativa Las Capucas, preparati alla brasiliana, con il protocollo di cupping della SCAA (Speciality Coffee Association of America). Chi aderisce ai percorsi "Umami", in base alle proprie necessità, esigenze e risorse, approfondisce una o più discipline affidandosi al gruppo di formatori autorizzati (Authorized SCAE Trainers) e, nel superare i test finali, raccoglie di volta in volta un certo numero di crediti SCAE. Questi, una volta raggiunta la quota massima di 100 punti, permettono il conseguimento del Coffee Diploma, ossia il certificato completo del Coffee Diploma System.

Formazione, scambio tra operatori ed esami finali si succederanno anche nelle calde terre del caffè in Honduras, caratterizzando un'esperienza "sul campo" senza precedenti e unica nel suo genere. Umami Barista Camp, in edizione speciale, gode del supporto tecnico dell'azienda italiana Dalla Corte, macchine per espresso, dell'associazione produttori di caffè in Honduras IHCAFE (Instituto Hondureño del Café), della Cooperativa Las Capucas e del Beneficio Santa Rosa, una delle tappe del viaggio alla scoperta dell'origine del caffè.

Sono disponibili ancora due posti per il secondo Umami Barista Camp in Honduras, dal dal 26 novembre all'8 dicembre 2015. Per informazioni e prenotazioni, si invita a contattare gli organizzatori all'indirizzo info@umamiarea.com oppure al numero +39 333 4786943 (Giacomo Monachesi).

Che cos'è l'Umami Barista Camp?
Nel novembre 2014, la fattoria di Poggio Arioso a Scandicci (Firenze) ospita per la prima volta la settimana di formazione sul caffè "Umami Barista Camp". Umami, ossia il quinto gusto, quello sapido come ci insegna la tradizione giapponese. Una piccola provocazione nell'epoca del cosiddetto rinascimento italiano del caffè (coffee renaissance). Così, dalla volontà di una community fortemente specializzata orientata alla qualità e guidata dalle idee di Andrej Godina e Francesco Sanapo, prende forma un modo nuovo di fare formazione. L'appuntamento periodico, tra le colline toscane, prevede la possibilità di seguire i percorsi di studio SCAE e di raggiungere le relative certificazioni nei moduli: barista skills (abilità del barista), brewing (metodi a filtro), green (caffè verde), roasting (tostatura) e sensory (abilità sensoriali). I campus hanno una durata che varia dalle 3 alle 6 giornate consecutive, ma si possono adattare alle richieste e alla disponibilità dei partecipanti. La sede che ospita abitualmente i corsi di formazione Umami è dotata dell'attrezzatura indispensabile alle sessioni

pratiche ed è sempre al passo con le novità del settore.