Coffee Camp Honduras, a fine novembre il nuovo viaggio

ee49679e-185e-4e04-b885-17d8cac7a138

Dopo il primo viaggio di quest'anno, svoltosi lo scorso febbraio, partirà a fine novembre il secondo Coffee Camp Honduras 2026 sempre all'insegna di un'esperienza formativa e immersiva dedicata a professionisti del settore caffè e appassionati che vogliono conoscere la filiera del caffè direttamente nel Paese d’origine.

Organizzato in collaborazione con COCAFCAL (Cooperativa Cafetalera Capucas Limitada), storica cooperativa di produttori di Las Capucas, e con Umami Area Honduras – Finca Rio Colorado, progetto nato dalla volontà di 37 soci internazionali per dimostrare che è possibile produrre caffè di qualità in modo sostenibile a livello economico, ambientale, sociale e comunitario, il Campus prevede lo svolgimento di una serie di lezioni e sessioni pratiche: dalla botanica alla raccolta dei frutti, dai processi di lavorazione all'analisi sensoriale con gli assaggi in cupping, fino alla pratica per l’ottenimento della **certificazione SCA** del modulo brewing.

Per info e iscrizioni: **Francesca Surano — surano.francesca@gmail.com**

Il programma di viaggio

Giorno 1 — Domenica 29 novembre: Partenza dall'Italia
Partenza da Roma con scalo a Madrid. Nella notte, imbarco sul volo intercontinentale per San Pedro Sula.

Giorno 2 — Lunedì 30 novembre: arrivo a San Pedro Sula – Finca di Senia Benitez
Atterraggio a San Pedro Sula alle 06:00. In aeroporto cambio in valuta locale dei dollari e colazione presso una micro roastery locale. Trasferimento alla Finca di Senia Benitez, a Belen dove verrà

trascorsa la prima notte del Campus. Prima attività in piantagione con raccolta manuale delle drupe, prime lezioni di botanica.

Valore professionale: un avvio "sul campo" con il primo contatto diretto con la pianta e con la raccolta ancora prima di raggiungere Las Capucas.

Valore culturale: accoglienza in una finca a conduzione familiare, occasione per conoscere da vicino la quotidianità di chi coltiva il caffè durante il periodo della raccolta.

Giorno 3 — Martedì 1 dicembre: trasferimento Santa Rosa de Copán e Las Capucas
Dopo la colazione e una breve visita in finca, il viaggio prosegue verso la regione di Copán, con sosta a Santa Rosa de Copán per una prima visita della cittadina e lo stop in supermercato. Nel pomeriggio si raggiunge Las Capucas con il primo pernottamento presso l'Hotel Las Cabañas.

Valore professionale: primo contatto con il territorio di Copan e con le dinamiche logistiche del caffè honduregno.

Valore culturale: primo contatto con la vita quotidiana e le abitudini della comunità locale.

Giorno 4 — Mercoledì 2 dicembre: Finca Rio Colorado + SCA Green Coffee
Mattina: prima di colazione lezione modulo brewing con la preparazione dei caffè a filtro. Visita alla Finca Rio Colorado, lezioni di botanica, raccolta manuale delle drupe, introduzione ai processi naturale e honey. Pomeriggio: inizio delle lezioni del Modulo SCA Green Coffee presso l'Accademia di Las Capucas.

Valore professionale: contatto diretto con piante, raccolta, selezione delle ciliegie e processamento, una competenza rara, che rafforza la comprensione del caffè verde e del suo impatto su qualità e prezzo.

Valore culturale: incontro con i lavoratori della finca, comprensione della vita in piantagione, primo contatto con le bellezze naturali della valle di Las Capucas.

Giorno 5 — Giovedì 3 dicembre: Processi di lavorazione + SCA Sensory Skills
Mattina: prima di colazione lezione modulo brewing con la preparazione dei caffè a filtro. Visita a una seconda piantagione, raccolta delle drupe e approfondimento dei processi di lavorazione del caffè lavato; approfondimento su fertilizzanti e pratiche agricole biologiche e biodinamiche. Pomeriggio:

lezioni del Modulo SCA Sensory Skills.

Valore professionale: comprensione di come le scelte del produttore in termini di varietà botaniche, pratiche agricole e processi di lavorazione influenzano la qualità in tazza. Valore culturale: ogni piantagione della valle di Las Capucas ha una propria identità e una propria storia.

Giorno 6 — Venerdì 4 dicembre: Santa Rosa de Copán – Beneficio COCAFCAL
Mattina: visita al beneficio dry mill di COCAFCAL a Santa Rosa de Copán, dalla rimozione del pergamino alla selezionatura ottica dei chicchi prima dell'insacchettamento. Assaggio dei principali profili della regione, incluso il nuovo raccolto; possibilità per i professionisti di valutare acquisti diretti. Pomeriggio: visita al centro storico della cittadina e alle caffetterie Specialty. Trasferimento a Las Capucas.

Valore professionale: comprensione del processo dry mill, gestione di grandi volumi, qualità, tracciabilità e controlli nel passaggio tecnologico della lavorazione; visione della filiera spcialty di consumo honduregna.

Valore culturale: Santa Rosa de Copán, città viva tra tradizione e modernità, tra cooperative storiche e nuove caffetterie specialty.

Giorno 7 — Sabato 5 dicembre: Trekking al Parco Celaque + SCA Brewing
Mattina: escursione nel Parco Nazionale Celaque, la foresta più ampia e più alta del Paese. Visita al villaggio di Petatillo, comunità rurale isolata di circa 30 famiglie che vive nel parco da quattro generazioni. Pic-nic in montagna e visita alle piantagioni della comunità. Pomeriggio: conclusione delle lezioni e degli esami per le certificazioni SCA.

Valore professionale: una prospettiva unica sulla sostenibilità reale, lontana dalle dinamiche più commerciali.

Valore culturale: l'Honduras più autentico — comunità rurali, foreste vergini, resilienza quotidiana. L'incontro con gli abitanti di Petatillo è spesso uno dei momenti più emozionanti del Campus.

Giorno 8 — Domenica 6 dicembre: Vivai & Sostenibilità + SCA Sensory Skills
Mattina: prima di colazione lezione modulo brewing con la preparazione dei caffè a filtro. Visita ai vivai della cooperativa COCAFCAL, messa a dimora delle piantine, visita alla serra di asciugatura e al centro di compostaggio. Pomeriggio: continuazione del modulo SCA Sensory Skills, sessioni di

assaggio del modulo Green Coffee, laboratorio di degustazione mieli locali.

Valore professionale: sviluppo di una sensibilità sensoriale avanzata e comprensione del ciclo vitale della pianta.

Valore culturale: scoperta di come la comunità si impegna nella sostenibilità ambientale — agricoltura rigenerativa, compostaggio naturale, produzione locale di miele.

Giorno 9 — Lunedì 7 dicembre: San Pedro Sula – Partenza per l'Italia
Trasferimento mattutino a San Pedro Sula. Volo UX016 San Pedro Sula ? Madrid, decollo ore 11:45.

Da confermare: il tempo disponibile tra il trasferimento da Santa Rosa/Villa Belén a San Pedro Sula e il decollo delle 11:45 è limitato. Valutare se mantenere una breve tappa alla micro-torrefazione Yo Cafeteo (prevista nell'edizione precedente in questo momento del viaggio) o se ometterla per garantire margine sufficiente all'aeroporto.

Giorno 10 — Martedì 8 dicembre: Arrivo in Italia
Scalo a Madrid nella notte; coincidenza UX1043 Madrid ? Roma, arrivo alle 09:30.

Valore professionale: si rientra con un bagaglio tecnico e umano che arricchisce in modo significativo il curriculum professionale, tra i pochi ad aver vissuto l'intera filiera del caffè "dalla pianta alla tazza".

Il programma formativo SCA nel Coffee Camp 2026

Andrej Godina è Authorized SCA Trainer (AST) ed è abilitato a erogare corsi di formazione sul caffè e le certificazioni del Coffee Skills Program della Specialty Coffee Association.

Nell'edizione 2026 del Coffee Camp, i partecipanti seguono in Honduras i seguenti moduli, integrati direttamente nelle attività in piantagione, al wet mill e al dry mill: • **Green Coffee** — valutazione del caffè verde, difetti, classificazione, relazione tra scelte agronomiche/di lavorazione e qualità del prodotto. • **Sensory Skills** — sviluppo delle competenze di analisi sensoriale e cupping professionale. • **Brewing** — principi di estrazione e preparazione del caffè, applicati alla pratica. Le lezioni si tengono presso l'Accademia del caffè di Las Capucas e durante le visite tecniche del programma; la chiusura dei moduli, con i relativi esami di certificazione livello Intermediate, è prevista durante il campus.

Per i partecipanti con esperienza professionale pregressa adeguata, resta possibile valutare, in base al curriculum, la programmazione di esami di livello Professional. https://sca.coffee/education/courses

Quest'anno il **modulo SCA Coffee Roasting** non si svolge in Honduras ma verrà completato al rientro in Italia, presso lo stabilimento di IMA - Petroncini. Data e modalità della sessione di Coffee Roasting in Petroncini sono ancora da confermare assieme a tutti i partecipanti.