Con Lavazza a scuola di caffè

img-3912-91741dd9

Si svolgerà dal 13 al 16 maggio 2013 il viaggio didattico tematico sul caffè organizzato da Lavazza per gli studenti dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la prima Università al mondo interamente dedicata al cibo e alla cultura gastronomica.

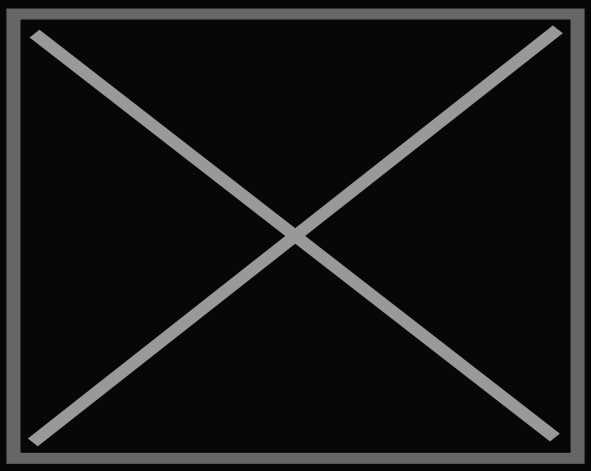
Il primo dei quattro giorni formativi sarà dedicato a una full immersion nel mondo del caffè, per far conoscere agli studenti il vasto mondo che sta dietro una semplice tazzina: partendo dalla storia e presentazione di Lavazza, il leader del caffè, la storia e diffusione del caffè nel mondo, storia del caffè in Italia, botanica e classificazione delle diverse varietà di caffè e metodi di produzione. Seguirà una sezione di programma dedicata al mercato del caffè e in particolare alla Borsa del Caffè. A conclusione della prima giornata, un approfondimento sul ciclo produttivo fase dopo fase.

Nel secondo giorno gli studenti apprenderanno nozioni di chimica e fisica legate al processo di tostatura, composizione chimica ed elementi di analisi sensoriale del caffè. Seguirà poi un'introduzione sui metodi e modi di degustazione del caffè fino ad una sessione di esercizi di degustazione olfattiva e di gusto. Nel pomeriggio gli studenti, divisi in 3 gruppi, si cimenteranno in: degustazione delle singole varietà e composizione di due blend; esercitazione pratica di preparazione del caffè e cappuccino; principali metodi di preparazione del caffè (turco, espresso, filtro, moka…). I gruppi turneranno nei 3 giorni in modo da permettere loro di vivere ognuno le tre diverse esperienze pratiche.

Il terzo giorno sarà invece dedicato ai temi della sostenibilità legati alla produzione del caffè, con un approfondimento sul progetto ¡Tierra!, realizzato da Lavazza con le comunità produttrici dei principali Paesi produttori, dal Perù alla Colombia, ora anche in Brasile e Tanzania.

Il viaggio didattico si concluderà con un approfondimento sulla Top Gastronomy con il racconto della case history Lavazza, che da anni collabora con i più grandi chef internazionali per la creazione di nuove creazioni di gusto a base di caffè. Dopo una lezione sul tema marketing e caffè, gli studenti verranno accompagnati per una visita allo stabilimento produttivo di Torino, seguendo l'evoluzione del

caffè dall’arrivo in grani al prodotto finito attraverso tutte le fasi.



Al viaggio didattico, che rientra nel programma di studi del primo anno, parteciperanno 73 studenti, di cui 22 stranieri provenienti da Messico, USA, Kenya, Uganda, Turchia, Puerto Rico, Germania, Paesi Bassi, Svizzera, Spagna, Norvegia, Austria.