Umami "Train the trainers", corso per formatori del caffè

andrejgodina-presidenteumamiarea-b9fc4946

La **formazione sul caffè per i formatori del caffè**. Non un gioco di parole, ma l'essenza del **primo campus, firmato Umami Area**, rivolto a coloro che sono già in possesso di una qualifica e che conducono corsi di formazione nell'ambito del settore. Dall'1 al 7 luglio a **Firenze**, Umami Area offre la possibilità di andare a fondo nelle tematiche del caffè, dal verde alla tazzina con approfondimenti relativi ai moduli del Coffee Diploma System (CDS) della Scae (Speciality Coffee Association of Europe) compiendo un "passo avanti" rispetto alla classica formazione dei trainer.

UmamiCamp(2)(Edy Bieker)**L'Umami Train The Trainers camp** propone ai docenti, quindi a professionisti con una conoscenza avanzata della materia, un percorso di approfondimento sugli argomenti dei singoli moduli del CDS Scae: botanica, pratiche agronomiche, l'analisi del chicco di caffè verde, il processo di tostatura da un punto di vista chimico-fisico, l'analisi sensoriale applicata al caffè, l'uso di software per l'elaborazione dei dati nell'ambito dell'analisi sensoriale, i parametri per l'estrazione dell'espresso e il trattamento dell'acqua al servizio del caffè. Non solo. I partecipanti possono approfittare della settimana di full immersion per seguire gli interventi di esperti di calibro internazionale chiamati a trattare materie correlate come, ad esempio, l'abilità d'insegnamento e lo sviluppo delle personali competenze comunicative. In parallelo, Umami Train the Trainers camp offre la possibilità di un percorso di certificazione del CDS Scae con l'intervento di 8 trainer autorizzati che potranno certificare sui moduli green coffee, sensory skills, coffee roasting, barista skills, brewing in tutti i livelli base, intermedio e professionale sulla base dei singoli CV dei candidati.

Il corso si snoda attraverso un **programma di sette giornate**, ma è possibile costruire il proprio percorso formativo in base agli interessi e alla disponibilità, contattando gli organizzatori del campus (per informazioni sul calendario didattico: aj.godina@umamiarea.com; per iscrizioni e prenotazioni dell'alloggio: francesca.surano@umamiarea.com).

LA PROPOSTA FORMATIVA DI UMAMI TRAIN THE TRAINERS CAMP

Venerdì 1/7. Nicola Scavo (esperto agronomo e consulente) propone un approfondimento sulla biologia, la botanica del caffè e le pratiche agricole in piantagione; dopo di lui, BrigitKholer (responsabile di laboratorio sensoriale di Brita GmbH e idrosommelier) con un'analisi sulla percezione del "gusto" dell'acqua e il relativo effetto sul caffè; segue Enrico Metti (Brita Italia) con la misurazione dei parametri chimico-fisici dell'acqua e sui sistemi di trattamento. Seguono le sessioni pratiche con Davide Spinelli (barista e trainer) sui metodi manuali di estrazione a filtro (pour over) e con Marco Cremonese (mastro tostatore senior) sulla tostatura al servizio dell'assaggio (cupping).

Sabato 2/7. La seconda giornata si apre con Mathias Kaps (pedagogo e consulente, Starkmacher) che, esperto nel campo della didattica, indaga il panorama della crescita personale e del potenziale di un gruppo di lavoro. Quindi si torna al caffè con Andrej Godina (PhD in Scienza, tecnologia ed economia nell'Industria del caffè, caffesperto) con il controllo della qualità del prodotto attraverso l'assaggio tecnico della bevanda, declinato in modalità cupping con il protocollo SCAA che in quello in espresso con il protocollo UMAMI.

Domenica 3/7. Il 3 luglio lo start è affidato a Massimo Barnaba (ingegnere chimico e consulente) e all'analisi sensoriale vista da un punto di vista fisiologico, legato ai cinque sensi e alle percezioni, con un interessante quesito finale "Esperto o panel di assaggiatori? Vantaggi e svantaggi del singolo e del gruppo". Si prosegue con gli effetti della caffeina sull'organismo e sulla salute, tema quanto mai attuale. Ne parla Matteo Marconi (PhD in Biologia cellulare e molecolare, ricercatore e docente di farmacologia). La chiusura della terza giornata è affidata a Camilla Masi (PhD in Scienze e tecnologie alimentari, esperta di scienze sensoriali e consumer science) dedicata alle preferenze dei consumatori di caffè e ai fattori che determinano le loro scelte.

UmamiCamp (1)Lunedì 4/7. Torna in aula di Massimo Barnaba a trattare l'elaborazione dei dati raccolti tramite l'assaggio in tazza: dalla distinzione tra test discriminativi e descrittivi alla valutazione dei risultati attraverso l'elaborazione dei dati raccolti. Segue l'approfondimento di comunicazione e marketing con Daniele Casprini (esperto di comunicazione visiva e consulente) che spiega le opportunità della tecnologia e del Web al servizio del lavoro di formatore con sessioni pratiche.

Martedì 5/7. La prima parte della giornata è dedicata al processo di tostatura del caffè, con un particolare accento sulle modificazioni chimico/fisiche del chicco e ha per docente Ilvana Bešlagi? (tecnologa alimentare, centro di formazione Probat Gmbh). Seguono gli interventi dei trader di caffè verde dal Brasile (Wolthers Associated) sul mercato internazionale del caffè le borse di Londra e New York e di Alberto Polojac (esperto di caffè crudo Imperator Srl) concentrato sulla compravendita del caffè nei paesi consumatori. La giornata si chiude con un assaggio in cupping di caffè della stessa

varietà botanica lavorata con i metodi naturale, semi-lavato e lavato di Brasile (Blaser) e Colombia (Caravela coffee).

Mercoledì 6/7. Giornata di formazione presso la sede de La Marzocco a Scarperia (Firenze). Andrej Godina presenta una nuova definizione dell'espresso attraverso le fasi di preparazione del macinato e la procedura per l'estrazione. Francesco Sanapo (trainer barista) propone un approfondimento sull'erogazione in espresso con diversi profili di pressione dell'acqua in relazione al risultato finale nella tazzina. Il pomeriggio è dedicato all'arte di miscelare il caffè per l'espresso: l'intervento è affidato a uno dei massimi esperti in materia, Edy Bieker (esperto assaggiatore, responsabile qualità e formazione Sandalj Trading). Si parla di miscela come da tradizione italiana, indagando le diverse domande di mercato e i parametri che stanno alla base della creazione di una blend.

Giovedì 7/7. L'intervento di Barbara Todisco (esperta di comunicazione, formatrice e consulente) offre strumenti e spunti per organizzare e gestire efficacemente un corso di formazione, sviluppare la capacità di parlare in pubblico e preparare una presentazione coinvolgente, tenendo conto della problematiche e delle risorse di un'aula.
Ogni giornata prevede sessioni pratiche di approfondimento di ciascun tema trattato in aula con preparazione di caffè in espresso, a filtro e con i diversi metodi di filtro pour over, sessioni di tostatura con diverse tecnologie e tostatura dei campioni con tostatrice da laboratorio, nonché decine di sessioni di degustazione.