Umami Coffee Camp: l'edizione in Honduras

umami-barista-camp-honduras-6-5e28f22b

Una sola destinazione, due programmi di viaggio per gli esploratori del caffè. L'associazione Umami Area di Firenze lancia un'edizione speciale Honduras, dedicata agli operatori del settore e agli appassionati. La prima tranche di formazione all'origine inizierà il 30 novembre 2016 e per quattordici giorni coinvolgerà i partecipanti in un percorso didattico tra teoria e pratica nelle piantagioni. Allo stesso modo, l'esperienza sarà riproposta all'inizio del 2017, dal 21 gennaio al 4 febbraio.

umamicoffeecamp_honduras1L’aereo, con partenza dall’Italia, condurrà prima a San Pedro Sula da cui avverrà il trasferimento alla Cooperativa Las Capucas nella regione di Copán in Honduras, a nord-ovest del paese. Qui, tra le rovine Maya, gli “avventurieri” visiteranno e lavoreranno nelle piantagioni di caffè a circa 1.600 metri di altitudine. Al mattino i partecipanti affronteranno workshop formativi sulla gestione della piantagione, dalla fertilizzazione alla potatura, sulla raccolta delle ciliegie (drupe) mature e sulle diverse fasi di lavorazione dei chicchi, come la spolpatura e l'asciugatura. Nel pomeriggio, inizieranno i corsi in aula del Coffee Diploma System (CDS) con il team di formatori specializzati e autorizzati da Scae (Speciality Coffee Association of Europe), 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. Nel 5° giorno di viaggio, il gruppo si sposterà al Beneficio Santa Rosa per conoscere da vicino le fasi di selezione, assaggio, compravendita ed esportazione del caffè verde. Nei giorni ancora successivi, non mancheranno momenti per toccare con mano il prodotto all'origine e per approfondire i diversi aspetti anche a livello teorico.

L'esperienza “sul campo”, unica nel suo genere, si caratterizza proprio per l'alternanza fra sessioni pratiche, nelle piantagioni e nei siti di lavorazione dei chicchi di caffè (dove avvengono spolpatura, lavaggio, essicazione al sole) e momenti di didattica in aula, sulla base dei percorsi di studio del CDS Scae. I partecipanti avranno la possibilità di iniziare o proseguire la loro specializzazione nel caffè grazie ai moduli base, intermedio e professionale, 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 di Umami Area, in base alle proprie necessità, esigenze e risorse, approfondisce una o più discipline affidandosi al gruppo di formatori 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 CDS. Per informazioni e prenotazioni, si invita a contattare gli organizzatori all'indirizzo info@umamiarea.com o al numero +39 3891038218 (Francesca Surano).

honduras-special-ed-2015-2L'idea dell'Umami Coffee Camp in Honduras nasce dalle visioni di Andrej Godina, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè, nonché presidente dell'associazione fiorentina, per formare operatori di settore sempre più competenti e appassionati sul caffè di qualità. A Godina si affiancano professionisti come Marco Cremonese, mastro tostatore senior, Alberto Polojac esperto di caffè verde e assaggio, i trainer Andrea Matarangolo, Davide Spinelli e Andrea Cremone. Umami Coffee Camp, in edizione speciale (30 novembre - 14 dicembre 2016 / 21 gennaio - 4 febbraio 2017) gode del supporto tecnico delle aziende Elektra, Dalla Corte, Cropster GmbH, Rehm & Co. Benecke Coffee GmbH & Co. KG, Imperator, dell'"Accademia del Caffè Graziano Chessa" e dell'associazione tedesca Starkmacher e.V.

www.umamiarea.com