Diemme Academy, lo spazio dove imparare e vivere la cultura del caffè

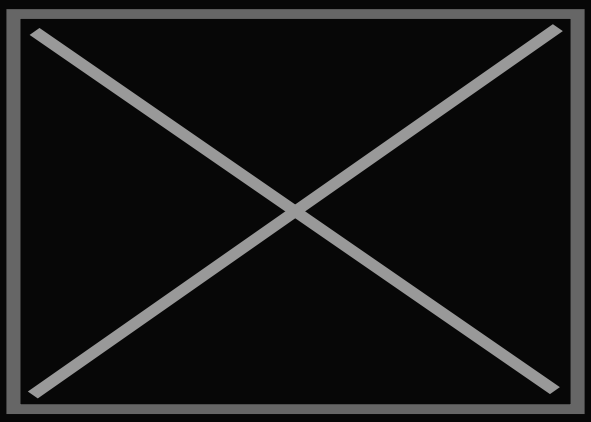
diemmeok-72cc8a30

Alla base del piano formativo ad ampio spettro della Diemme Academy di Padova, nato per coltivare la professionalità in ambito **coffee & food**, c’è un progetto architettonico e di design ben definito, che mira a fondere perfettamente **funzionalità e comfort** degli ambienti, ricerca estetica e avanguardia tecnologica.



La struttura dell’Academy si estende in un’area riqualificata di oltre 700 mq del Centro Diemme, sede dell’omonima torrefazione: le **5 aule didattiche** si sviluppano come spazi indipendenti ma comunicanti, grazie alle pareti in vetro che aprono prospettive e immergono quasi in un “fluido” e luminoso openspace, favorendo il dialogo tra i saperi e la creazione di un percorso formativo “ideale” a supporto di una **professionalità completa**.

Ciascun ambiente è attrezzato con macchine da caffè e tecnologie di ultima generazione, adatte allo svolgimento di specifiche attività formative e di laboratorio. In questi spazi il professionista può prendere parte sia a corsi creati su misura da Diemme, sia a tutti i moduli e livelli del **Coffee Skills Program** di SCA e del **Latte Art Grading System**.



La **Sala Roasting&Research**, luogo di sperimentazione per eccellenza, è il cuore della Diemme Academy: al suo interno una tostatrice Giesen da 15 kg, continuamente in funzione per la ricerca di nuove miscele e monorigini.

Comunica con lo spazio di tostatura la **Sala Green**: un'area adibita a deposito delle diverse e selezionate provenienze di caffè verde, in cui si può toccare con mano la materia prima, conoscerne gli aspetti botanici e i processi di lavorazione lungo tutta la filiera, dalle fasi di coltivazione e raccolta, fino alla torrefazione e al confezionamento dei caffè tostati.

È nella **Sala Barista** che si svolgono nello specifico i **corsi di caffetteria e latte art**: con quattro postazioni indipendenti, quest'aula può accogliere fino a 10 corsisti contemporaneamente.

La **Sala Brewing** è invece dedicata all'apprendimento delle **tecniche di estrazione** alternative all'espresso e può ospitare anche corsi di caffetteria per gruppi più ristretti di persone.

Infine la **Sala Food&Pastry** ospita i corsi di formazione per i professionisti del bar, della pasticceria e dell'ospitalità che intendono arricchire la propria offerta con piatti veloci dolci e salati, bevande e cocktails, o che desiderano migliorare le proprie performance attraverso corsi di specializzazione, ad esempio in bar management.



Completano il progetto di Diemme Academy un capiente **Auditorium**, adatto allo svolgimento di speech, incontri e seminari di ampio respiro e percorsi specifici di food&drink cost e coaching motivazionale, e un'**area Living & Studio**, ideale per ospitare serate culturali o per trascorrere una piacevole pausa durante lo svolgimento dei corsi.

Da settembre 2019 ripartiranno le proposte formative dell’Academy: il calendario aggiornato dei corsi è consultabile alla pagina https://www.diemmeattitude.com/corsi/.