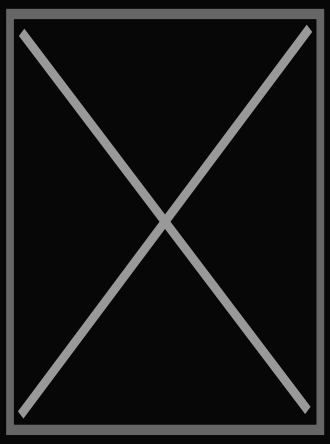
Aromateller Expert: in piantagione di caffè con Andrej Godina

b0c6d230-8e48-4a79-b4de-e82aa3886ed9-095414e6

Perché un barista dovrebbe andare a visitare una piantagione di caffè? Si potrebbe dire che la necessità sia la stessa di un panificatore che vada in un campo di grano o un ristoratore che visiti il produttore delle materie prima che lavora.

E' ciò che hanno fatto i professionisti del mondo del caffè che dal 10 al 25 novembre scorso sono partiti alla volta dell'Honduras verso la piantagione di Finca Rio Colorado, per un viaggio di formazione e conoscenza, con la guida del coffee expert **Andrej Godina**.

Andrej, comeè nata l'idea di organizzare viaggi in piantagione?
"*Il viaggio di formazione in piantagione è il punto di arrivo di un lungo percorso di formazione che permette al candidato di acquisire tutte le competenze necessarie per raccontare, con consapevolezza e professionalità, il caffè ai propri clienti*".



Il viaggio si chiama Aromateller Expert, chi è costui?
"*Il percorso di formazione dell'Aromateller nasce con l'uscita del libro "Zero Caffè – il diritto alla felicità"*

che, con Sandro Bonacchi, abbiamo pubblicato nel 2020. All'interno del libro c'è un capitolo dedicato alla sensorialità della bevanda caffè e al Flavore. il ***Flavore è quella sintesi sensoriale*** *che ha la pretesa di rendere più semplice la comprensione delle caratteristiche sensoriali di un caffè al consumatore. Sulla scia di questa semplificazione nasce l'esigenza di formare una nuova figura professionale, ovvero un barista preparato tecnicamente ma che al tempo stesso sia un esperto di storytelling e abbia le competenze per consigliare il consumatore e accompagnarlo nell'assaggio*".

L'Aromateller per il mondo del caffè è un po' come il sommelier per il settore del vino ...
"*Esatto: il programma di formazione messo a punto con l'academy B.Farm è suddiviso in* ***tre moduli formativi****: l'aromateller di livello Junior, a seguire quello di livello Senior e alla fine il livello Expert*".

In che modo si è inserito il viaggio in questo percorso e quali sono state le esperienze sperimentate dai partecipanti?



"*Durante il viaggio Aromateller Expert di novembre 2021 gli iscritti hanno avuto modo di partecipare alle sessioni pratiche in campo e di toccare con mano la raccolta delle drupe mature dalla pianta, la spolpatura, i metodi di processamento del caffè, l'asciugatura e i passaggi di lavorazione del chicco per essere pronto per l'esportazione. Allo stesso tempo, nel laboratorio di assaggio della* ***Capucas Coffee Academy*** *si frequentano i corsi e le certificazioni del Coffee Skills Program della Specialty Coffee Association inerenti l'analisi sensoriale del caffè, il controllo qualità in laboratorio e i metodi di estrazione espresso e brewing*".

Perché un barista, un torrefattore, un ristoratore dovrebbe affrontare un viaggio in piantagione alla scoperta del caffè?
"*La risposta è semplice, è la stessa domanda che potremmo fare a un sommelier nei confronti della vendemmia. Chi sceglie la professione legata al caffè è un professionista che deve avere le seguenti* ***competenze****: conoscere la materia prima, le varietà botaniche, i processi di lavorazione e le caratteristiche sensoriali dei singoli Paesi di origine; sapere i principi base della tostatura e di come le caratteristiche chimico/fisiche del chicco cambiano e influenzano l'estrazione; conoscere i parametri di estrazione dei singoli metodi di estrazione (l'espresso con i suoi 9 bar di pressione e i metodi*

appartenenti al mondo brewing, compresi i cold coffee). E infine, sapere raccontare con consapevolezza e linguaggio appropriato la storia di ogni singolo caffè, a partire dalla piantagione, fino al Flavore".