Aromateller Expert: in piantagione di caffè con Andrej Godina (pt. 2)

46586837-61d0-4bbc-90b4-609b09772b1b-40b52f8a

Continua il nostro viaggio a bordo di **Aromateller Expert** il progetto di formazione che ha portato, dal 10 al 25 novembre 2021, alcuni professionisti del mondo del caffè in Honduras con la guida del coffee expert **Andrej Godina** (leggi qui la prima puntata).

Il viaggio Aromateller Expert è ospitato da **Finca Rio Colorado**, un progetto di produzione di caffè Arabica Specialty situato nell'Honduras Occidentale, nella regione di Copan. Fanno parte di questa piantagione 33 soci tra cui la cooperativa honduregna Cocafcal e l'esportatore Coffee Planet.



Ma cosa hanno scoperto "sul campo" i nostri professionisti? Come vedono il **mondo del caffè in Italia** oggi? E quali strumenti ha il barista per affrontare le nuove sfide?

Si parla molto di sostenibilità nel mondo del caffè, è stato uno dei temi del vostro viaggio?
"*Certo. Finca Rio Colorado è un esempio di azienda socialmente responsabile: il caffè è prodotto innanzitutto nel rispetto dei lavoratori che sono assunti con regolare contratto e pagati secondo i migliori standard locali. In piantagione sono applicate le migliori pratiche agricole biologiche e biodinamiche nel rispetto dell'ambiente, le piante di caffè crescono all'ombra di alberi di alto fusto e ampie zone della piantagione sono state riforestate per la protezione delle fonti d'acqua e dei due fiumi che la circondano. Inoltre, con la cooperativa Cocafcal si supportano i progetti sociali per la comunità locale: la scuola di formazione sul caffè, l'università virtuale e il centro medico*".

In che modo vengono coinvolti i partecipanti in questi progetti?
"Tutti questi argomenti sono raccontati durante la permanenza in piantagione e i futuri Aromateller possono “toccarli con mano”, conoscendo di persona i farmer e le loro famiglie, come per esempio Francisco Villeda Panchito e sua moglie Elda. Il caffè non è solamente una merceologia fatta di tecnicismi e di Flavore ma è un prodotto agricolo coltivato dall’uomo e per questo motivo deve garantire, in tutti gli anelli della filier  *a, la massima sostenibilità"*.

Eppur si muove: come vedi il mondo del caffè in Italia oggi e quali strumenti ha il barista per affrontare i cambiamenti in atto?
"*Credo che il mondo del caffè in Italia abbia assoluto bisogno di una svolta. Grandi aziende come Starbucks, Lavazza e Nespresso stanno investendo molte risorse nella formazione del personale: già oggi accade che il personale di queste aziende abbia una competenza sul caffè molto maggiore rispetto al barista medio italiano. Il consumatore è sempre più curioso, sul territorio nazionale nascono sempre più numerose piccole micro torrefazioni Specialty che offrono ai consumatori un prodotto di eccellente qualità. Ecco che il barista e il ristoratore hanno bisogno di un aggiornamento professionale che li possa far evolvere. Un percorso formativo del quale colgono profitto tutti gli attori della filiera, consumatore compreso*".

Il prossimo percorso di formazione **Aromateller Expert in piantagione** è previsto dal 9 al 19 febbraio 2022 (per informazioni e iscrizioni scrivere una email a **info@bfarm.it**)