Formazione: Bloom Coffee School di Imperator insieme all’istituto professionale Galdus (di Milano)

20250624173738caffe-de81b532

Non basta più saper servire un buon caffè. È necessario comprenderlo, rispettarlo e r**accontarlo attraverso la formazione di professionisti consapevoli, competenti e capaci di dare dignità al prodotto.** È con questa visione che **Imperator** e **Bloom Coffee School**, il suo centro di formazione dedicato al caffè, hanno avviato una collaborazione con **l'Istituto professionale Galdus di Milano**, per portare nei percorsi scolastici un nuovo modello educativo: il caffè come cultura e narrazione, non solo come prodotto.

«*Abbiamo bisogno di operatori che siano soprattutto narratori, di baristi che siano anche esploratori sensoriali, di professionisti che sappiano riconoscere, raccontare e valorizzare il lavoro dei produttori, dei torrefattori, dei formatori* - sottolinea in una nota stampa **Alberto Polojac, responsabile qualità Imperator e direttore di Bloom Coffee School** -. *Con Galdus stiamo costruendo un percorso che unisce tecnica e racconto, operatività e conoscenza. Un primo passo per una figura che mancava: lo storyteller del caffè*».

Il programma di formazione, sviluppato seguendo gli standard internazionali **SCA (Specialty Coffee Association)** per i moduli base e intermedio, si concentra **sul caffè verde e abbraccia tutte le fasi della filiera.** L'iniziativa rappresenta un impegno concreto per rivedere e valorizzare la materia dalla base, offrendo agli studenti competenze specialistiche spendibili nel mercato del lavoro.

«*Il caffè è un pilastro fondamentale della nostra cultura e del nostro sistema economico, eppure nelle scuole alberghiere viene spesso relegato a materia secondaria* - spiega Alberto Polojac - *È fondamentale che gli istituti comprendano l'importanza di valorizzare la conoscenza della materia prima di insegnare il servizio. Solo chi conosce davvero il caffè può servirlo con competenza*».

Durante il corso, l'ultimo concluso a metà giugno, si sono affrontati i **temi della selezione delle materie prime, della conoscenza approfondita delle diverse tipologie di piante di caffè, delle tecniche estrattive alternative e tradizionali, dei processi di analisi sensoriale e tostatura professionale, sostenibilità, tracciabilità EUDR, ma anche elementi di marketing strategico e digitale per sostenere la comunicazione a tutto tondo.** Inoltre, attraverso figure professionali formate in modo completo, **il cliente impara a riconoscere la qualità, a chiedere trasparenza, a scegliere con più attenzione cosa bere e dove bere.** La formazione, così, non resta chiusa tra le mura del settore: diventa parte di una cultura condivisa, che restituisce valore all'intera filiera e crea un pubblico più esigente, informato e rispettoso.

«*Restituire dignità al caffè significa andare oltre la tazzina da un euro, diventata ormai anacronistica rispetto alla realtà che stiamo vivendo* - prosegue Polojac -. *Significa investire nelle persone che lo servono ogni giorno, aiutandole a diventare interpreti di una tradizione secolare in continua evoluzione* ». Un'analisi approfondita andrebbe anche svolta sull'**impatto economico del caffè nella ristorazione**. «*Il caffè rappresenta uno dei margini di profitto più significativi per bar, ristoranti e hotel,* evidenzia. *Formare professionisti competenti significa dare al settore gli strumenti per massimizzare questo potenziale economico»,* conclude Polojac