Le palestre del caffè per la formazione del barista

caffe-evid-513d2a95

Se pensate che si debbano investire risorse, tempo ed energie nello studio, siete a buon punto ma avete probabilmente dimenticato l’aspetto più entusiasmante: l’apprendimento porta sempre ad un miglioramento professionale oltre che personale e, spesso, fa maturare una passione. L’interesse di un barista verso il mondo del caffè è proprio questo: dal retro del bancone al banco di scuola, per crescere come professionista della caffetteria.

[caption id="attachment_75757" align="alignleft" width="136"]Luca Ramoni Luca Ramoni[/caption]

“Maestro” del caffè
Con sede principale nella provincia di Brescia e altre nove sedi approvate in Italia, **AICAF** è l’ **Accademia Italiana Maestri del Caffè** che dal 2006 organizza corsi di formazione mirati al settore della caffetteria. I percorsi sono strutturati su diversi livelli e consentono di acquisire, dopo il superamento dell’esame, i titoli di Assistente Maestro del Caffè - Maestro del Caffè e Sommelier dell’espresso fino alla certificazione di livello superiore denominata Italian Coffee Certificate, che consolida il percorso del professionista con una formazione al passo con l’evoluzione e le richieste del settore. «Chi arriva in AICAF cerca strumenti per migliorarsi, una formazione utile e pratica, di alta qualità, non solo nei contenuti ma anche nella forma» - afferma il Presidente **Luca Ramoni**. «Abbiamo un preciso standard per selezionare i formatori - prosegue - affinché dimostrino delle precise attitudini dal punto di vista della comunicazione e dell’insegnamento, oltre all’essenziale bagaglio di competenze». L’Accademia, tutta italiana come lo è l’amato caffè espresso, rivela una media di oltre 1.200 corsisti l’anno, operatori della filiera caffè e, in particolar modo, «baristi che desiderano differenziarsi »; un numero, quello dei partecipanti, in costante crescita anche grazie all’organizzazione di corsi presso aziende e associazioni e, a breve, all’estero.

[caption id="attachment_75758" align="alignright" width="136"]Carlo Odello Carlo Odello[/caption]

Baristi assaggiatori

Dal 1993 l'**Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè** (**Iiac**) propone corsi basati sull'assaggio del caffè con metodo scientifico, ai quali hanno già partecipato oltre 9.000 operatori provenienti da più di 40 paesi. L'allievo barista trova nel percorso Iiac e nei vari livelli, sino a diventare Espresso Italiano Trainer, la possibilità di sviluppare una solida competenza nell'espresso made in Italy. A tal proposito **Carlo Odello**, nel consiglio di amministrazione dell'Istituto nonché fondatore di Italian Barista School (Ibs), spiega perché un barista, oltre ad un forte know-how tecnico, dovrebbe sviluppare l'uso dell'analisi sensoriale: «Se il barista non sa valutare quanto prepara, difficilmente potrà correggere errori, cercare nuove strade e migliorarsi. E poi, con la formazione non si esagera mai». Eppure in Italia sembra essere ancora scarsa la consapevolezza sulla necessità di studiare «a differenza di altre realtà, specie in Asia, con cui lavoriamo moltissimo - precisa Odello -. Dal mondo arrivano spunti interessanti e una voglia di esplorare e sperimentare davvero stimolante. Il professionista italiano, però, non può limitarsi a copiare un altro modello, perché il caffè è innanzitutto un processo culturale legato ad un preciso contesto». Un motivo in più per fare formazione e cogliere qualsiasi esperienza all'estero che permetta di conoscere e confrontare in modo critico diversi modelli di business.

[caption id="attachment_75759" align="alignleft" width="264"]Davide Cobelli Davide Cobelli[/caption]

Abilità da "campione"

A livello mondiale l'organizzazione denominata **SCAE**, **Speciality Coffee Association of Europe**, promuove l'eccellenza nel caffè di qualità da oltre 15 anni con un orientamento ai caffè speciality, cioè prodotti classificati per la mancanza di difetti e per le caratteristiche di tracciabilità. Riconosciuta anche per la realizzazione dei campionati baristi, SCAE concretizza la sua missione nella primaria attività di formazione sul caffè con il programma completo Coffee Diploma System (CDS). Il metodo educativo si basa su uno standard valido in più di 30 paesi e prevede sei moduli tra i quali si distingue il percorso che certifica le abilità del barista, il Barista skills. I corsi sono suddivisi in tre livelli di approfondimento, dal base al professionale e permettono di accedere al dinamico mercato del lavoro internazionale. **Davide Cobelli**, coordinatore della formazione SCAE Italia per il prossimo biennio, percepisce «il momento di svolta per l'Italia del caffè verso una maggiore qualità del prodotto». SCAE Italia opera per rendere consapevoli anche i consumatori finali. Una fase cruciale per la crescita dell'associazione che oggi conta 27.000 certificazioni nel mondo. «I baristi che si rivolgono a noi - prosegue Cobelli - cercano alta competenza, tecnica e cura nella pratica della professione, dalla scelta delle materie prime all'estrazione corretta».

L'Accademia di Trieste

Pur tenendo conto del fatto che il caffè espresso è interpretato in modi diversi a seconda del

L’Accademia del Caffètorritorio, chi fa formazione non perde di vista le caratteristiche oggettive del prodotto. Edy Bieker, formatore esperto in materia di qualità e responsabile dell’**Accademia del Caffè** , attiva a Trieste presso la sede della società di importazione di caffè crudo **Sandalj Trading Company**, riconosce l’esistenza di due principali direzioni: «possiamo distinguere tra i percorsi di formazione incentrati sul corretto modo di operare dei professionisti del bar (utilizzo delle attrezzature, erogazione dell’espresso, manutenzione e pulizia, servizio) e quelli con focus sulla conoscenza della materia prima dal punto di vista qualitativo, che hanno come obiettivo la scelta del prodotto da offrire, dalle singole tipologie di caffè alle miscele». Le due strade possono confluire nella proposta delle scuole dedicate al settore e dimostrano come l’intera filiera produttiva italiana, dal chicco crudo alla tazzina, si adoperi per la consulenza specifica alla clientela formando una catena della formazione.

L’Università del Caffè

L’Università del Caffè (Illycaffè)Nata a Napoli nel 1999 e trasferita tre anni più tardi a Trieste presso la sede di **Illycaffè**, l’**Università del Caffè** è un esempio di eccellenza italiana esportata in tutto il mondo. Nelle sue aule convergono i saperi della storica torrefazione e quelli di un gruppo di partner come atenei universitari e istituti di ricerca o di alta formazione. La proposta qualificata si divide in due rami: da un lato, il Master Universitario in Economia e Scienza del Caffè dedicato a laureati di ogni parte del mondo e, dall’altro, un’offerta completa di corsi di formazione per i professionisti dell’ospitalità che, fino ad oggi, hanno preparato 150 mila persone. Baristi, operatori e imprenditori che partono da zero con un nuovo progetto oppure che hanno maturato diversi gradi di preparazione, trovano risposte complete affidandosi a docenti specializzati in tante e nuove discipline. Come racconta **Moreno Faina**, direttore dell’Università del Caffè, i percorsi di studio comprendono formazione tecnica su caffè e cappuccino, ma anche argomenti storici, botanici, sensoriali e di gestione finanziaria fino alla comunicazione e alle tecniche di vendita, «tanti aspetti che garantiscono alla persona un arricchimento da mettere subito in pratica», precisa Faina. A queste proposte si affiancano le nuove declinazioni del prodotto, come ricette a base di espresso e tecniche di trasformazione nuove o riscoperte, che sanno incuriosire un pubblico sempre più internazionale. L’Università del Caffè investe anche sul concetto di network della conoscenza, come spiega il direttore: «dal 2005 sono state aperte filiali in 23 paesi in cui i docenti, formati presso la sede centrale di Trieste, trasmettono in maniera ampia la cultura dell’espresso italiano e del caffè, più in generale, tenendo conto delle diverse velocità, esigenze ed offerte di ciascun mercato. La vera conquista è raggiungere con la formazione anche coloro che oggi non ne sentono l’esigenza - aggiunge Faina - Per noi dell’Università del Caffè un duplice aiuto arriva dalla gestione di corsi itineranti e dallo sfruttamento dell’approccio in Rete con il supporto dell’e-learning».

Training Center Lavazza

Prima di altri in Italia, nel 1988, **Lavazza** ha perseguito la strada della formazione del barista con il suo **Training Center**, che gode di collaborazioni anche con il mondo accademico. L'attività formativa parte dalla città di Torino per poi essere sviluppata in altre 8 sedi italiane e diffusa all'estero con un totale di 50 centri nel mondo. Nel corso del 2014 oltre 4.500 professionisti e appassionati di caffè hanno seguito i percorsi di formazione in Italia e altri 30.000 hanno portato a termine quelli erogati nelle sedi estere. «Il Training Center Lavazza si distingue per l'organizzazione e per le risorse economiche e umane che impiega» è quanto evidenzia **Marcello Arcangeli**, responsabile del Training Center, nel presentare **Alessandro Cocco** e **Francesco Viarizzo**, i responsabili dei gruppi di formatori rispettivamente per l'Italia e per l'estero. «I trainer sono professionisti specializzati e in costante aggiornamento, all'interno e all'esterno dell'azienda, sia riguardo ai contenuti e alle tecniche di gestione dell'aula, sia sulle modalità efficaci per formare gli allievi», prosegue nel racconto Arcangeli. Aziende che fanno del servizio la propria leva, associazioni di categoria ma anche singoli baristi si rivolgono al centro di formazione piemontese con l'obiettivo di apprendere nozioni teoriche e pratiche da poter impiegare subito nel lavoro quotidiano e, quindi, migliorare il servizio alla clientela e differenziare il proprio locale. Una delle strade tracciate negli ultimi anni è il percorso formativo sul Coffee Design, «è ormai una specializzazione - spiega il responsabile della struttura - è il food design applicato al caffè: si sviluppano prodotti innovativi, si sperimentano nuove combinazioni di gusti e strumenti funzionali alla preparazione e al servizio del caffè». In merito a futuri progetti Marcello Arcangeli pone l'accento sull'ambizione di una formazione uno-a-uno, «non solo dunque la formazione in aula, ma un servizio taylor made, ossia cucito sulle diverse esigenze del cliente ». L'obiettivo nasce anche dall'aver riconosciuto un nuovo fermento da parte degli operatori che, con maggior consapevolezza e sensibilità, si avvicinano con interesse alla conoscenza del prodotto e delle tecniche del mestiere.

Il Training Center di Lavazza