

Umami Train The Trainers, il corso per i formatori del caffè



La chimica dell'acqua e la sua influenza sul caffè, l'analisi sensoriale e l'elaborazione dei dati, la tecnologia al servizio dell'insegnamento e le tecniche di comunicazione. Sono solo alcuni degli argomenti affrontati durante l'Umami Train the Trainers Camp. Una sperimentazione che ha premiato il team di Umami Area, promotore del corso. Presso la scuola dell'associazione di Firenze e, per una giornata, nelle sale training de La Marzocco nella vicina Scarperia, si è svolta la prima esperienza di "formazione sul caffè per i formatori del caffè". Tra gli studenti, dunque, solo professionisti del settore già in possesso di una qualifica e impegnati nella didattica, dal chicco alla bevanda.

*«Abbiamo sentito l'esigenza di costruire un programma innovativo, con un livello di specializzazione e di approfondimento più spinto rispetto al panorama delle offerte formative afferma **Andrej Godina**, caffesperto e presidente di Umami Area. Abbiamo scelto di condensare il percorso in una settimana - prosegue - e di proporre i principali temi legati alla filiera del caffè, in particolare partendo dagli argomenti del Coffee Diploma System (CDS) della Scae e selezionando i*

docenti in base alle singole e specifiche competenze».

umami train the trainers antonia trucillo Sono stati 19 i professionisti di calibro internazionale che, con linguaggio tecnico e preciso, hanno affrontato svariati aspetti del caffè e altre materie correlate. Lezioni pratiche hanno accompagnato la teoria: preparazioni di caffè in espresso, in modalità filtro e con quattro metodi di estrazione manuale (pour over), dimostrazioni di tostatura con due differenti tecnologie di trasferimento del calore, dieci tipologie di caffè verde da tostare e immancabili sessioni di degustazione.

Una “maratona” sul caffè

Valutazioni positive dalla classe per le tematiche che hanno spaziato dalla botanica alla chimica, dalla tostatura alla valutazione tecnica della tazza, fino allo sviluppo di temi inerenti al mercato e alla gestione efficace di un corso di formazione. In sede di bilancio, un elenco di temi certamente utili per il formatore del futuro che intende definire il proprio ruolo di insegnante con autorevolezza e con ampio bagaglio di competenze. Aggiunge Andrej Godina: *I partecipanti hanno avuto modo di porre domande e risolvere dubbi che, nella quotidiana pratica del lavoro, trovano difficilmente risposta. Umami Train the Trainers camp è stato un evento unico nel suo genere e ha confermato che in Italia esiste un sistema di cultura della qualità e di know how sul caffè.*

Si dice soddisfatto anche **Ettore Scagliola**, non solo come rappresentante de La Marzocco che, il 6 luglio, ha ospitato i corsi inerenti all'estrazione dell'espresso, ma come “studente” e parte attiva in aula. *«La considero una fantastica maratona culturale che ha toccato argomenti utilissimi per chi fa formazione e opera nel settore - è il commento di Scagliola - Mi ha permesso di rispolverare nozioni base, ad esempio di chimica e di botanica, che sono preziose per affrontare qualsiasi platea e corso di formazione. Inoltre, ho tratto moltissimi spunti dalle diverse tecniche di insegnamento e di esposizione dei docenti». L'esperto della macchine per espresso ha, infine, sottolineato l'efficacia di spezzare con dinamicità la parte teorica con sessioni pratiche di cupping (assaggio del caffè in infusione). Un modo per rilassarsi - dice - continuando a esplorare e imparare».*

umami-campus1 Spunti per il futuro

Umami Area intende riproporre l'intero corso il prossimo anno, data la soddisfazione per l'edizione di lancio. Inoltre, come evidenziato dal presidente Andrej Godina *“I singoli interventi verranno sviluppati nel dettaglio: Umami Area organizzerà degli appuntamenti formativi per ciascuna delle tematiche affrontate al Train the Trainers, al fine di fare della cultura e della scienza del caffè di qualità un argomento alla portata di tutti i professionisti del settore”.*

La prima occasione sarà una due giorni, il 29 e 30 settembre, tra caffè e comunicazione: un corso avanzato con Barbara Todisco, esperta comunicatrice, formatrice e consulente, a partire dai concetti della PNL (programmazione neuro linguistica) al servizio dell'insegnamento; a fianco, un

modulo "sensory", altamente specializzato, su assaggio e analisi sensoriale del caffè.

I docenti dell'Umami Train the Trainers Camp (Firenze, 1-7 luglio 2016)

Nicola Scavo, Brigit Kholer, Enrico Metti, Davide Spinelli, Andrea Matarangolo, Marco Cremonese, Mathias Kaps, Andrej Godina, Massimo Barnaba, Matteo Marconi, Camilla Masi, Daniele Casprini, Ilaria Pitocchi, Alessio Francioni, Ilvana Bešlagić, Alberto Polojac, Francesco Sanapo, Edy Bieker, Barbara Todisco.

www.umamiarea.com