Alta formazione nel caffè, appuntamento al Training Center Lavazza

gue-4965-651035b0

Il **Training Center Lavazza**, il più grande centro di studi sul caffè, è stato scelto per ospitare a Torino dal 26 al 30 giugno la seconda edizione di "**Umami Train the Trainers Camp**", un appuntamento di altissimo profilo per la **formazione internazionale sul caffè**, con il quale **Umami Area** aggiorna i formatori autorizzati della **Specialty Coffee Association**, un momento di fondamentale importanza per promuovere e tutelare la cultura del caffè di qualità e approfondire i moduli del **Coffee Diploma System della SCA** soprattutto quelli inerenti il Barista Skills, Brewing, Sensory Skills e Coffee Roasting.

Umami Area, l'unica realtà italiana di calibro internazionale sulla formazione del caffè di qualità, organizza infatti **l'appuntamento formativo di cinque giorni** sul caffè presso la sede centrale del Training Center Lavazza, una struttura unica nel suo genere, che, grazie a laboratori e attrezzature d'avanguardia, garantisce la possibilità di svolgere una didattica molto qualificata e specializzata. L'evento è dedicato a docenti, professionisti ed esperti del settore, offrendo loro un percorso di crescita professionale di altissimo profilo. I partecipanti otterranno un attestato di partecipazione e superamento delle prove sensoriali pratiche emesso da Umami Area. Durante l'iniziativa, la formazione per i coffee Trainers sarà incentrata sul modulo "Barista Skills" del Coffee Diploma System della SCA, il più completo sistema didattico sul caffè per le diverse esigenze dei professionisti.

Gli esperti internazionali del settore, guidati dal caffesperto **Andrej Godina**, dottore di Ricerca in Scienza, tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè, proporranno ai partecipanti un percorso di formazione a 360°. Ciascuno per la propria competenza, approfondiranno ogni singolo argomento inerente la preparazione dell'espresso, dal chicco alla tazzina, fornendo tutte le risposte ai quesiti che i professionisti si trovano ad affrontare nello svolgimento del loro lavoro quotidiano.

Il ricco programma si apre **lunedì 26 giugno** con un approfondimento sulla gestione delle piantagioni, la botanica e l'agricoltura del caffè. In questo contesto si parlerà anche dell'attività della **Fondazione**

Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus, che dal 2002, in collaborazione con la **ONG Rainforest Alliance**, porta avanti il progetto di sostenibilità **¡Tierra!** con l'obiettivo di migliorare le condizioni di vita delle comunità caffeicole. La chimica dell'acqua e la sua influenza sull'espresso, la chimica della tostatura e i cambiamenti chimico/fisici del chicco, una nuova definizione di caffè espresso: saranno questi i temi al centro del campus. Non mancheranno assaggi, analisi sensoriali, approfondimenti sulle materie prime, sugli strumenti di lavoro, sulla tostatura, sulle tecniche di estrazione e la comunicazione a supporto del prodotto.

Con questo appuntamento ai massimi livelli della formazione, ospitato nella sua sede centrale di Torino, il Training Center Lavazza si pone sempre più come punto di riferimento istituzionale della cultura del caffè per gli specialisti del settore. Lavazza è stata la prima azienda a creare nel 1979 un ente interamente dedicato alla formazione, una vera e propria scuola del caffè che oggi è diventata un network mondiale con **oltre 50 sedi nei 5 continenti**, che forma ogni anno circa 30 mila persone. L'obiettivo è divulgare la conoscenza dei molteplici saperi collegati al caffè, per mantenere a un livello eccellente lo standard qualitativo del prodotto, sia a livello di preparazione che di consumo. I trainers del Training Center Lavazza sono professionisti della formazione specializzati e in costante aggiornamento, tutti impegnati in un percorso formativo SCA (Specialty Coffee Association) che permetterà loro a breve di diventare AST (Authorized Trainer SCA).