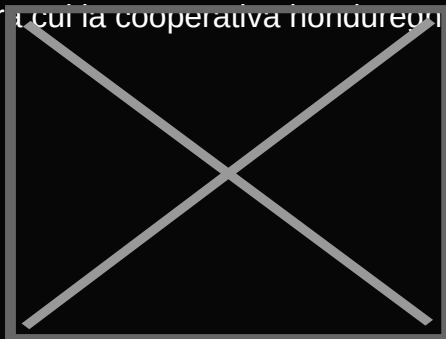


Aromateller Expert: in piantagione di caffè con Andrej Godina (pt. 2)

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 i quali la cooperativa honduregna Cocaocal 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 Cocaocal 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 Eida. 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 filiera, 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)