A settembre partirà il corso di Q-Grader presso la Bazzara Academy

20230518131452microsoftteams-image159-8dc35904

Partirà a settembre il corso di Q-Grader di Bazzara Academy, corso che certifica la competenza di assaggiatori di caffè altamente qualificati.
“Il Coffee Quality Institute (CQI) permette di valutare il caffè utilizzando standard e protocolli internazionali. Comprende, tra le altre, ***l’analisi olfattiva, gustativa e tattile****, oltre all’analisi del caffè verde, in questo caso di Arabica, varietà sulla quale il corso da noi organizzato è improntato. La nostra Academy porterà avanti l’attività didattica, dopo questo importante momento formativo, anche con una Foundation Camp”* spiega **Marco Bazzara**, Q-grader, Quality Manager e direttore dell’Academy Bazzara che guiderà personalmente i corsi.

Un **Q-Grader** è un assaggiatore di caffè altamente qualificato che **valuta il caffè utilizzando gli standard e le procedure cupping SCAA**, ovvero l’arte di degustare il caffè. Il Q Coffee System del Coffee Quality Institute è un **percorso riconosciuto a livello internazionale** per l’analisi della qualità in tazza che si basa su un sistema standardizzato per la varietà Arabica derivato dalle procedure create dalla SCA (Specialty Coffee Association).
Il corso Q-Grader Arabica è **formato da due parti** complementari:

-la **prima** è la **parte teorica** di tutte le attività e avrà una durata di 3 giorni;
-la **seconda**, sempre della durata di 3 giorni, verrà dedicata agli **esami sul materiale presentato**.
Durante il corso si dovranno sostenere **19 prove**. Le prove sono tese a valutare le capacità complessive di **cupping** e analisi dei caffè specialty degli assaggiatori. Inoltre, il corso comprende diverse **attività di verifica delle competenze degli assaggiatori**: dall’analizzare un caffè in tazza da cupping all’analisi olfattiva, passando per l’analisi del caffè verde, l’identificazione dell’acidità, le abilità fondamentali di cupping e, infine, l’analisi sensoriale e quella per il caffè tostato. **Gli studenti che**, durante la settimana**, supereranno le 19 prove riceveranno un certificato di Q-Grader, valido per 3 anni.**

“Essere Q-Grader nel mondo del caffè è una ***grande gratificazione per chi è immerso in questo mondo****. Dal punto di vista imprenditoriale significa assicurarsi un ruolo di rilievo che dà sicurezza alla propria azienda e autorevolezza nei confronti degli stakeholder. Grazie al percorso formativo sarà possibile* ***migliorare la propria percezione qualitativa, fare rete e utilizzare un linguaggio comune con gli altri operatori.*** *Inoltre, diventare Q-Grader* ***facilita nel proporsi come consulente qualificato****. Un Q-Grader è infatti un assaggiatore di caffè molto esperto che riesce a percepirne sapori, aromi e difetti”* conclude Marco Bazzara.

Il corso Q-Grader si terrà **presso la Bazzara Academy in via Battisti 1 a Trieste** e avrà una durata di 6 giorni, il via è previsto il **18 settembre 2023**. Al corso seguirà una settimana di formazione dedicata ai segreti del caffè, dalla selezione del verde passando per le fasi di tostatura, analisi sensoriale, diversi tipi d’estrazione fino ad arrivare alle tecniche di un perfetto barista, quindi profili e tecniche di produzione. Maggiori informazioni sui corsi sono disponibili su **Bazzara.it** o scrivendo a **academy@bazzara.it**