Formazione: illycaffè celebra i 25 anni dell’Università del Caffè

20240909121534illy25-cfc56e1f

Con **23 sedi dislocate nel mondo** e circa **350mila persone formate dal 1999**, tra produttori di caffè, operatori dell’ospitalità e semplici appassionati, **l'Università del Caffè compie 25 anni**. Centro di eccellenza aziendale creato da illycaffè per promuovere, supportare e divulgare la cultura del caffè di qualità, **offre** a tutti i professionisti coinvolti nella filiera produttiva **la possibilità di crescere e migliorare.**

*«La **formazione è una leva strategica per il successo di un’azienda**, di una filiera e per lo sviluppo delle persone, significa passione, curiosità, voglia di scoprire e approfondire le proprie conoscenze»* spiega a tal proposito **Cristina Scocchia**, ad di illycaffè. *L’Università del Caffè è un esempio di come si possa trasmettere una cultura di qualità e di sostenibilità attraverso una didattica innovativa e coinvolgente».*

I **cinquanta insegnanti** che compongono il corpo docenti hanno ottenuto la **certificazione da ACS Italia**, organismo di certificazione delle competenze che attesta il livello di conoscenza e abilità nella formazione. L’apertura di sedi dell’Università del Caffè **nei diversi continenti** permette inoltre di essere **presenti sul territorio con docenti specializzati** da un punto di vista tecnico e didattico, soddisfacendo anche le specifiche esigenze locali.

I corsi si articolano su diverse proposte, calibrate sulle esigenze della filiera. **Ai coltivatori** i corsi permettono di condividere le migliori tecniche agronomiche da applicare localmente nelle diverse aree di produzione; **ai professionisti** che lavorano nei bar, nella ristorazione e nell’ospitalità, l’Università del Caffè offre una formazione specifica con un aggiornamento permanente sulle diverse preparazioni del caffè e sulla gestione e promozione dell’attività commerciale. **Agli appassionati**, infine, sono destinate sessioni di degustazione e corsi divulgativi per imparare ad apprezzare e riconoscere il gusto e gli aromi dei diversi caffè nel mondo.