

Specialty Coffee Association: tutte le certificazioni dell'associazione per i professionisti

20250429101858shutterstock-2460861161-5c50035c

Nel mondo del caffè di qualità, la Specialty Coffee Association (SCA) rappresenta lo standard più alto in termini di formazione, certificazione e sviluppo professionale. Con un programma didattico strutturato, riconosciuto a livello internazionale, la **SCA forma baristi, torrefattori, assaggiatori e altri professionisti del settore**, offrendo un percorso educativo completo, rigoroso e costantemente aggiornato. In Italia, l'attività formativa della SCA è promossa e coordinata da SCA Italy, che cura l'organizzazione dei corsi, la rete dei formatori autorizzati (AST) e le attività educative sul territorio nazionale.

L'offerta formativa si articola in **un sistema modulare, progettato per coprire ogni fase della filiera del caffè**: dalla coltivazione alla trasformazione, fino alla preparazione finale. Un aspetto distintivo è la possibilità di ottenere veri e propri diplomi professionali. Dal 2024, sono disponibili gli SCA Skills Diplomas, che attestano la preparazione specialistica in diverse aree del settore. Ogni diploma si ottiene attraverso corsi avanzati appartenenti a tre programmi principali: Coffee Skills Program (CSP), Coffee Sustainability Program e Coffee Technicians Program.

I diplomi attualmente attivabili sono:

Café Diploma, per chi gestisce caffetterie e vuole approfondire l'esperienza specialty dal punto di vista operativo e creativo.

Roastery Diploma, per torrefattori che puntano all'eccellenza nella tostatura e qualità del prodotto finito.

Coffee Trade Diploma, dedicato a chi opera nel commercio del caffè verde, con focus su valutazione, contrattualistica e dinamiche di mercato.

Sustainable Coffee Diploma, rivolto a chi lavora nei temi della sostenibilità lungo tutta la catena del valore.

Al termine di ciascun percorso viene rilasciato un diploma ufficiale accompagnato da un badge digitale, utile per arricchire curriculum, profili professionali e social media.

Il **Coffee Skills Program** è il pilastro centrale dell'offerta SCA. Include sei moduli, ognuno sviluppato su tre livelli (Foundation, Intermediate, Professional): Introduction to Coffee, Barista Skills, Brewing, Sensory Skills, Green Coffee Roasting. Ogni modulo prevede esami teorici e pratici, con certificazioni riconosciute a livello internazionale. Questo programma permette ai professionisti di acquisire competenze approfondite e aggiornate, costruendo un profilo solido e credibile nel mercato globale del caffè.

Il Coffee Sustainability Program affronta le principali sfide ambientali, sociali ed economiche del settore. Suddiviso in tre livelli (Foundation, Intermediate, Professional), il programma alterna teoria e pratica tramite progetti applicativi, casi studio e momenti di confronto. L'obiettivo è formare professionisti in grado di guidare il cambiamento verso una filiera sempre più sostenibile.

Il Coffee Technicians Program è progettato per chi si occupa dell'installazione, manutenzione e riparazione delle attrezzature da caffè. Comprende sei moduli: Foundation Electrical Technicians, Foundation Hydraulics Technicians, Foundation Water & Preventive Maintenance, Intermediate Diagnostics and Repair Technicians, Intermediate Water Repair Technicians e Advanced Equipment Support Technicians. Ogni modulo combina teoria e pratica, con esami finali e certificazioni riconosciute a livello internazionale.

Tra le novità introdotte nel 2024, spicca il **corso Coffee Value Assessment (CVA)**. Pensato per assaggiatori e professionisti dell'analisi sensoriale, il CVA permette di formarsi e calibrarsi sulle nuove schede d'assaggio e sul protocollo aggiornato che ha sostituito la precedente cupping form. Un passo avanti decisivo nella definizione e valutazione della qualità del caffè specialty.

Tutti i corsi SCA sono tenuti da Authorized SCA Trainers (AST), professionisti qualificati secondo criteri rigorosi e uniformi a livello globale. Questo garantisce standard didattici elevati e coerenza nei contenuti formativi ovunque nel mondo.

A completare l'offerta, SCA Italy propone **esperienze immersive nei paesi d'origine del caffè**. Dal 6 al 12 luglio 2025 si svolgerà Coffee Routes – Brasile, un viaggio formativo nella regione di Carmo de Minas. I partecipanti potranno vivere ogni fase della filiera, dal vivaio alla raccolta, dalla selezione all'esportazione, lavorando fianco a fianco con i produttori locali.

“Abbiamo voluto offrire un’occasione di formazione che fosse anche un’esperienza concreta sul campo. In Brasile lavoreremo fianco a fianco con i produttori, per comprendere da vicino cosa significa coltivare qualità. Sarà un viaggio partecipativo, pensato per creare connessioni forti tra chi il caffè lo produce e chi, ogni giorno, lo racconta, lo serve o lo analizza”, afferma Francesca Bieker, coordinatrice education di SCA Italy.

Le prenotazioni per Coffee Routes – Brasile 2025 sono aperte fino al 30 aprile. Per informazioni è possibile scrivere a education@scaitaly.coffee.

Tutte le informazioni sono sul sito www.scaitaly.coffee