Caffè, a scuola di tostatura con Umami Area e Petroncini Impianti

umami-roasting-camp-587383c5

Dal 25 al 27 maggio 2016, tre giornate di intensa **formazione sulla tostatura del caffè** con i docenti dell'associazione **Umami Area** e i percorsi del Coffee Diploma System della **Scae**. Umami Area, associazione di Firenze impegnata nell'educazione degli operatori del caffè, raccoglie le iscrizioni al prossimo **Umami Roasting Camp**, un corso sulla tostatura che si svolgerà in tre giornate, appunto dal 25 al 27 maggio.

Aperto ai torrefattori provenienti da tutta Europa, il campus avrà luogo a **Sant'Agostino in provincia di Ferrara**, nel laboratorio di ricerca e sviluppo della **Petroncini Impianti**, che da quasi cento anni produce tostatrici e impianti completi per la lavorazione del caffè. La Petroncini fornirà gli strumenti per l'analisi del prodotto e le macchine tostatrici dedicate alle sessioni di pratica.

Il percorso didattico, proposto da Umami Area, si basa sul programma formativo internazionale della Scae – Speciality Coffee Association of Europe e, in particolare, sul **modulo Roasting del Coffee Diploma System** per i livelli di preparazione intermedio e avanzato. L'occasione mira ad incrementare la conoscenza del processo di selezione e cottura della materia prima, approfondire la chimica del caffè e l'utilizzo di attrezzature, infine, migliorare il risultato finale in tazza, unico vero obiettivo per il "mastro tostatore". In Italia l'abilità e l'arte del torrefattore vanta una tradizione antica e ben consolidata. Ciò nonostante un numero sempre maggiore di professionisti comprende l'importanza di seguire specifici percorsi formativi per stare al passo con le nuove tendenze del mercato e con la disponibilità di strumenti innovativi e tecnologicamente avanzati.

Il corso sarà guidato da **Andrej Godina**, presidente dell'associazione Umami Area con alle spalle un dottorato in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffe? e dall'esperto tostatore **Marco Cremonese**, entrambi trainer autorizzati Scae. Le due classi, una di livello intermedio, l'altra professional, saranno impegnate nell'analisi e selezione dei chicchi crudi, nello studio delle trasformazioni fisico-chimiche conseguenti la tostatura, nel controllo del processo e dei suoi parametri.

Le **lezioni teoriche, disponibili anche in inglese e in tedesco**, s'intrecceranno alla pratica sulle macchine, in preparazione dell'esame finale e del conseguimento dei crediti necessari per completare il Coffee Diploma della Scae. Ciascun gruppo di studio potrà fare esperienza su una differente tecnologia, messa a disposizione da Petroncini. Il corso intermedio avrà a disposizione una tostatrice elettrica, perfetta per tostare piccole quantità di caffè. I corsisti del livello advanced, invece, effettueranno le numerose prove su una macchina di nuova generazione, dotata di precise funzioni di controllo e di modulazione manuale di parametri quali l'intensità della fiamma, l'apporto di calore, la velocità del tamburo e quella di aspirazione dell'aria.

Infine, i partecipanti potranno esplorare le caratteristiche aromatiche dei caffè di singola origine disponibili e comprendere le variabili del processo di tostatura che influenzano la resa in tazza. Tostature chiare, medie e scure saranno messe a confronto per riconoscere gli effetti sul prodotto finale. A questo scopo, il programma didattico comprende **sessioni di cupping in laboratorio**, ossia di assaggio dei caffè tostati in modalità infusione o "alla brasiliana".

L'edizione dell'Umami Roasting Camp si presenta come un percorso formativo tecnico, aperto alla partecipazione di **professionisti di piccole e grandi torrefazioni**, anche oltre il territorio nazionale. L'associazione fiorentina sta intensificando gli eventi e i campus rivolti anche a utenti di lingua tedesca e inglese per favorire lo scambio culturale e di competenze professionali tra l'Italia e altre realtà dedite alla qualità del caffè e alla crescita della filiera.

Che cos'è l'Umami Barista Camp? - Nel novembre 2014, la fattoria di Poggio Arioso a Scandicci (Firenze) ospita per la prima volta la settimana di formazione sul caffè "Umami Barista Camp". Umami, ossia il quinto gusto, è quello sapido come ci insegna la tradizione giapponese. Una piccola provocazione nell'epoca del cosiddetto rinascimento italiano del caffè (coffee renaissance). Così, dalla volontà di una community fortemente specializzata, orientata alla qualità e guidata dalle idee di Andrej Godina e **Francesco Sanapo**, prende forma un modo nuovo di fare formazione.

Dal 2015 gli appuntamenti tra le colline toscane sono organizzati dall'associazione Umami Area e prevedono la possibilità di seguire i percorsi di studio Scae, quindi di raggiungere le relative certificazioni nei moduli: **barista skills (abilità del barista), brewing (metodi a filtro), green (caffè verde), roasting (tostatura) e sensory (abilità sensoriali)**. I campus hanno una durata che varia dalle 3 alle 6 giornate consecutive, ma si possono adattare alle richieste e alla disponibilità dei partecipanti. La sede che ospita abitualmente i corsi di formazione dell'Umami Area è dotata dell'attrezzatura necessarie alle sessioni pratiche ed è sempre al passo con le novità del settore. La partecipazione di 5 Authorized Scae trainers ad ogni Umami barista camp e il numero massimo di partecipanti per ogni classe di massimo 6 persone assicura ai partecipanti una formazione dedicata,

approfondita e professionale.