Progetto formazione, La Spaziale fa scuola ai baristi del futuro

la-spaziale-scuola-alberghiero-a068d579

Un intero mese di percorso formativo sul caffè è stato dedicato ai giovani studenti **dell'Istituto Alberghiero Bartolomeo Scappi**. A Casalecchio di Reno (Bologna) i trainer **La Spaziale** hanno **guidato oltre 300 ragazzi alla scoperta del prodotto e della professione barista**. La passione dell'azienda per l'espresso italiano si concretizza, da sempre, nella volontà di offrire al cliente un servizio completo. In questa filosofia rientrano anche gli investimenti nella formazione come chiave per il successo dei baristi di oggi e di domani. Il nuovo progetto, ideato dal prof. **Giuseppe Marsiglione**, ha entusiasmato fin da subito il presidente **Maurizio Maccagnani** e **Franca Cacciari**, titolari dell'azienda produttrice di macchine per caffè espresso, che hanno messo a disposizione la sala formazione interna alla sede.

Tutte le seconde dell'istituto professionale e alcune classi del 3°, 4° e 5° anno sono state coinvolte nell'iniziativa e hanno seguito il corso sul caffè delineato dai formatori dell'azienda, **Stefania Donato e Alessandro Berselli**. Tra teoria e pratica, gli studenti hanno approfondito la materia prima dalla pianta alla lavorazione dei chicchi crudi, fino alla classificazione delle principali tipologie di arabica e robusta. Per comprenderne le differenze, i ragazzi hanno provato a degustare e a confrontare una tazza di espresso preparata con caffè arabica con una di sola varietà robusta. Per loro è stata redatta una semplice scheda di valutazione basata sulla scelta di un emoticon, in una scala di gradimento dal disgusto al piacere, per ogni caratteristica visiva ed organolettica della bevanda. La giornata- tipo nella scuola de La Spaziale ha proposto anche un modulo introduttivo alla tostatura del caffè, con tanto di analisi rispetto alle pratiche utilizzate in Italia e in altri paesi. A seguire, l'ampio spazio dedicato all'espresso italiano ha indagato le “5 M” (macinacaffè, macchina, manutenzione, miscela, mano) del servizio perfetto al bar, la regolazione del macinacaffè e l'uso della macchina per ottenere un'estrazione corretta. Gli aspetti principali del servizio sono stati spiegati anche grazie ad esercizi pratici per mettere alla prova i futuri baristi e far capire loro, ad esempio, quanto la regolazione del punto di macinatura influisca e determini il risultato in tazza.

La **seconda parte del corso** è stata dedicata al cappuccino e alle tecniche di montatura del latte per prepararlo a regola d'arte. I docenti hanno quindi dimostrato alcune decorazioni di latte art sulla superficie dei cappuccini realizzati dai ragazzi. Infine, si è parlato di speed working, ossia la capacità del barista di gestire il bancone del bar nel momento di maggior affluenza e di servire la clientela nei tempi corretti, con gentilezza e coinvolgimento.

L'esperienza di **formazione** accolta da La Spaziale si è rivelata stimolante per i diversi protagonisti, tanto per i professionisti dell'espresso, quanto per i giovani studenti dell'istituto alberghiero Scappi che tra qualche tempo, in caffetteria, avranno modo di mettere in pratica le nozioni acquisite.