



Kimbo apre il suo nuovo Training Center a Scampia - Coffee Today

Flash News

Kimbo apre il suo nuovo Training Center a Scampia

Al via da febbraio 2024 i Corsi per Coffee Master di I e II livello del nuovo Training Center di **Kimbo** a Scampia

Coffee Today

Inaugurato ieri, 6 dicembre 2023, a Scampia, il nuovo **Kimbo** Training Center nell'elegante edificio ad hoc progettato e fatto costruire dalla famiglia Rubino proprio all'interno dell'area che accoglie da sempre lo storico stabilimento industriale dell'azienda nata a Napoli, nel Rione Sanità, nel 1963 ed oggi presente in cento paesi del mondo con le sue inconfondibili miscele di caffè napoletano.

Fortemente voluto proprio nell'area a metà strada tra Scampia e Melito di Napoli, dove **Kimbo** mantiene la sua produzione, il suo quartier generale, il suo cuore operaio, il **Kimbo** Training Center sarà il luogo dove gli esperti di caffè che fanno continua ricerca per l'azienda condivideranno le loro esperienze, la loro cultura, i loro piccoli "segreti". Strutturato in due aree didattiche - un'area tecnica con dieci postazioni altamente professionali ed un'area teorica per l'alta formazione con cinquanta posti a sedere e con i necessari servizi audiovisivi - il **Kimbo** Training Center è dotato anche di un vero e proprio bar dedicato alle diverse metodologie di estrazione del caffè che diventa prezioso non solo per i focus specializzati e le analisi sensoriali sulle varie miscele ma anche per le prossime attività dedicate alla mixologia.

"Abbiamo sempre investito nella ricerca - sottolinea Mario Rubino, attuale presidente di **Kimbo** SPA - ed oggi riteniamo più che mai necessaria la diffusione di una vera cultura del caffè, come da tempo ormai si fa per il vino. Ci sembra importante infatti poter contribuire con il nostro nuovo Training Center e con l'abilità e le expertises dei nostri coffee expert alla formazione di professionisti del caffè, ovvero di baristi che possano finalmente offrire una adeguata esperienza di degustazione di quella che oggi è forse la bevanda più amata nel mondo, il caffè. Da parte nostra - conclude Rubino - ci impegniamo inoltre a difendere la qualità del caffè napoletano perché l'eccellenza del prodotto da sola non basta. Bisogna anche conoscere a fondo le origini, la materia prima, il processo della tostatura e tutte le tecniche di preparazione. In uno: avere la giusta cultura per poter offrire un buon caffè. Quella "cultura" che, con estrema passione, andremo a "insegnare" con i nostri Corsi per Coffee Master e con altre iniziative culturali in programma per il 2024".

Non a caso la scelta di aprire il Training Center nel 2023 cade non solo nel sessantesimo anno di vita di **Kimbo** ma anche a prologo della "Giornata cittadina della cultura del caffè napoletano" istituita il 10 dicembre 2022 dal Comune di Napoli.

Le parole dei coffee Expert

Contestualmente all'apertura degli spazi, Mario Rubino ha presentato alla stampa e alla vicepresidente del consiglio comunale di Napoli, Flavia Sorrentino, tra i fautori della istituzione della suddetta "Giornata", anche il Comitato Scientifico del Training Center, composto dai coffee expert Francesca Bieker, Andrej Godina e Mauro Illiano e da Tommaso Luongo, presidente di AIS Campania.

I due docenti del corso, Mauro Illiano e Tommaso Luongo, hanno poi illustrato gli obiettivi, il programma e i contenuti del Corso per Coffee Master di I Livello che si svolge appunto in collaborazione con AIS e intrattenuto i giornalisti presenti con due masterclass dai temi importanti.

"È stato per noi un onore dirigere due masterclass di grande valore - affermano i due coffee expert che hanno inaugurato il Training Center - La prima ha avuto ad oggetto le differenze fisiche e sensoriali tra la specie arabica e la specie canephora, con particolare riferimento agli effetti del terroir e del cambiamento climatico sul sapore del caffè".

A questo tema si aggancia anche il caffesperto Andrej Godina che afferma: "La produzione del caffè nei paesi di origine sta subendo un cambiamento che possiamo definire epocale, sia in termini di volumi di produzione che di qualità del prodotto. Questo è dovuto principalmente a due fattori: il cambiamento climatico e la fissazione del prezzo del caffè verde da parte delle borse merci. In questo contesto - continua Godina - è importante riscoprire la varietà Robusta della Coffea Canephora quale specie botanica che può risollevarle le sorti dei paesi di produzione e lo storytelling da raccontare al consumatore. Spesso la specie Arabica e la specie Canephora sono state considerate



come pari, creando confusione nel mercato e non conferendo il giusto posto a nessuna delle due. Per questo motivo, oggi, è fondamentale per tutto il settore differenziare le due specie botaniche e valorizzarle per le loro singole qualità e proprietà sensoriali."

La seconda masterclass di oggi ha messo in risalto i cliché sul caffè napoletano, spesso oggetto di equivoci e fraintendimenti nel pubblico. "Il confronto con la stampa - proseguono Illiano e Luongo - ci ha confermato che l'esperienza accademica del mondo del vino, unitamente al suo approccio scientifico alla materia, rappresentano un grande valore aggiunto per la didattica del caffè. Ora siamo pronti a dare il via al primo corso di Coffee Master, che rappresenterà un'esperienza di conoscenza mai vista prima nel mondocaffecolo".

Date e orari dei corsi al Training Center

Il primo corso avrà inizio venerdì 23 febbraio 2024 e si articolerà in una sequenza di sei lezioni con cadenza bisettimanale secondo il seguente calendario:

Venerdì 23 febbraio dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 9 marzo dalle 9:00 alle 13:00

Venerdì 22 marzo dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 6 aprile dalle 9:00 alle 13:00

Venerdì 19 aprile dalle 14:00 alle 18:00

Sabato 4 maggio dalle 9:00 alle 14:00

Ciascun incontro sarà organizzato secondo una metodologia di insegnamento ispirata al modello AIS, con sessioni formative in cui si alternano momenti teorici e momenti pratici.

Il costo di iscrizione al corso di primo livello è di 250 Euro, con un'offerta "Early Bird" - per i primi dieci iscritti - di 200 Euro.

Condividi l'articolo