

Kimbo lancia i corsi Coffee Master nel Training Center a Scampia - la Repubblica

Kimbo lancia i corsi Coffee Master nel Training Center a Scampia di Ilaria Urbani

Domenica la Giornata cittadina del Caffé napoletano. In primavera una due giorni al Maschio Angioino

07 Dicembre 2023 alle 18:02

2 minuti di lettura

A scuola sì, ma di caffè. O meglio di master caffè. Come si fa a riconoscere quando è buona quella che in Turchia e tutto il Medio Oriente era considerata la "bevanda del diavolo", eccitante per eccellenza?

Eppure un metodo c'è, come il vino. E per questo a Napoli, al confine tra Scampia e Melito, nascono i corsi di Coffee Master. Li lancia la **Kimbo**, azienda fondata dalla famiglia Rubino nel 1963 nel rione Sanità e oggi presente in cento paesi nel mondo, guidata da Mario Rubino.

La multinazionale del caffè napoletano, con il suo jingle allegro appena rivisitato da Ciccio Merolla, e lo storico marchio lanciato negli anni '80 da Pippo Baudo, inaugura il **Kimbo** Training Center. Un edificio elegante accanto allo stabilimento dove da febbraio aprono i corsi per Coffee Master: si studierà dalla storia del caffè alla botanica, come riconoscere le varietà, la tostatura, il blending del caffè, le tecnologie per l'estrazione, la bevanda espresso.

E ancora: l'assaggio del caffè in tazza, per esempio cosa cambia se la tazzina è calda o fredda? E poi il rapporto tra Napoli e il caffè: teatro, cinema, musica, letteratura, lifestyle e l'universo del cibo abbinato al caffè.

"Perché il caffè è cultura", come sottolinea Tommaso Luongo, presidente di Ais Campania, esperto di vini che affiancherà nella docenza il coffee expert Mauro Illiano, Francesca Bieker e Andrej Godina. Lo sottolinea Mario Rubino, presidente di **Kimbo** Spa: "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".

E il presidente e membro della famiglia che ha fatto del caffè un'impresa made in Naples di 280 dipendenti conosciuta in tutto il mondo, spiega: "Abbiamo sempre investito nella ricerca, 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 ci impegniamo a difendere la qualità del caffè napoletano perché l'eccellenza del prodotto da sola non basta".

E dopo aver formato migliaia di baristi in tutta Italia, ora manca "l'ultimo miglio", sottolinea Luongo, ovvero formare il palato di chi il caffè lo beve. Nella città del caffè, dove però ormai per molti bar la pratica del caffè sta diventando solo un rituale, spesso anche "bevi e fuggi" a servizio di turista. Quindi poco importa, se la bevanda è bruciata, o mal servita.

E invece Eduardo lo voleva a manto di monaco, e i napoletani "arruscato", che non significa bruciato, ma con una tostatura che gli dona quel tipico aroma dolce amaro, come la vita, ci ricorda ancora Tommaso Luongo.

L'inaugurazione del Training Center, celebra il sessantesimo anno di vita di **Kimbo**, e anticipa la "Giornata cittadina della cultura del caffè napoletano" di domenica, il 10 dicembre, istituita l'anno scorso da Comune di Napoli. «Dopo Pasqua, al Maschio Angioino lanceremo una grande due giorni dedicata alla cultura del caffè, che racconta molto di Napoli e può rappresentare sempre di più occasione di sviluppo imprenditoriale e lavoro della nostra città», dice Flavia Sorrentino, vicepresidente del Consiglio Comunale.

"L'esperienza accademica del mondo del vino, unitamente al suo approccio scientifico alla materia, rappresentano un grande valore aggiunto per la didattica del caffè. Il primo corso di Coffee Master è un'esperienza di conoscenza mai vista prima nel mondo caffeicolo", aggiungono Illiano e Luongo.

Argomenti

Questo è un articolo a pagamento, ma oggi te lo regaliamo.

Buona lettura!

