



Kimbo apre il suo nuovo Training Center a Scampia

Al via da febbraio 2024 i Corsi per Coffee Master di I e II livello.

📅 07/12/2023 📁 Categoria: Ho.Re.Ca.



Photo credits: fonte espressocomunicazione

Inaugurato il 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 no-

Riservatezza

stro 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.

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](#).

La conferenza stampa

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 mondo caffèicolo".

Tommaso Luongo, Mario Rubino e Mauro Illiano

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.

Di seguito una breve presentazione dei profili professionali dei componenti il Comitato Scientifico del Kimbo Training Center:

Francesca Bieker

Giudice **Internazionale** nei campionati SCA, assaggiatrice professionista certificata Q grader e trainer per la Specialty Coffee Association, Francesca supporta le aziende operanti nel settore del caffè dalla scelta della materia prima, alla creazione delle miscele fino a un controllo qualità e supporto tecnico della resa del caffè nelle macchine espresso.

Andrej Godina

Caffesperto e dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè
Formatore autorizzato della Specialty Coffee Association
Presidente di Umami Area Honduras
Membro del comitato scientifico di Slow **Food** Coffee Coalition
Autore della prima Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia e di numerosi manuali tecnici sulla materia caffeicola.

Mauro Illiano

Caffesperto e assaggiatore professionista di caffè
Curatore della Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia
Fondatore di Napoli Coffee Experience
Membro del comitato scientifico di Slow Food Coffee Coalition
Autore di numerosi manuali tecnici e saggi divulgativi sul caffè

Tommaso Luongo

Presidente Ais Campania
Sommelier Master Class in Analisi Sensoriale
Degustatore ufficiale e Relatore Abilitato per AIS Italia
Referente Campania Guida VITAE

Giudice internazionale per il Concours Mondial de Bruxelles

Kimbon in collaborazione con AIS, presenta il CORSO per COFFEE MASTER (I Livello)

Il corso è rivolto ai sommelier e agli appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, cioccolato, formaggio, olio, ecc.). La didattica è improntata tenendo in considerazione che tutti o quasi i partecipanti al corso abbiano già un minimo di competenze nel mondo del food e dunque un corretto approccio alla degustazione.

L'obiettivo del corso è quello di fornire un primo livello di apprendimento ai corsisti per introdurli al mondo del caffè e sensibilizzarli soprattutto sul riconoscimento di un caffè buono in: termini di qualità della materia prima; rispetto dei processi di tostatura; blending; conservazione; estrazione da parte del barista.

Il corso darà l'opportunità di sfatare alcuni luoghi comuni del mondo del caffè, introducendo il concetto di "napoletanità" quale elemento storico e scientifico di distinzione e non meramente rituale.

Completerà il corso un esercizio di food pairing, che rappresenterà l'anteprima della didattica di II Livello, che invece sarà incentrata preminentemente sull'interazione caffè/cibo e su tutte le possibili estrazioni e combinazioni della bevanda caffè.

Gli Argomenti del Corso

1. Storia del caffè
2. Botanica (varietà, specie, cultivar)
3. Le possibili estrazioni
4. La tostatura e il blending del caffè
5. Tecnologia ed estrazione espresso
6. La bevanda espresso
7. Assaggio del caffè in cupping
8. Assaggio dell'espresso
9. Napoli e il caffè: teatro, cinema, musica, letteratura e lifestyle
10. Il caffè nell'universo cibo. L'abbinamento caffè/cibo

Storia del Caffè

La scoperta del genere Coffea. Le leggende più accreditate. La sua diffusione nel mondo. Il commercio di caffè. La religione e il caffè. L'arrivo del caffè in Europa ed in Italia. I venditori ambulanti. La nascita delle prime caffetterie. La cuccuma. La moka. La rivoluzione della macchina da espresso. Il mono porzionato e le macchine automatiche da casa oggi.

Botanica

Dove cresce il caffè, clima e peculiarità. Il genere coffea, le specie i varietali e i cultivar del caffè. Le differenze tra Arabica e Canephora. La classificazione commerciale dei caffè ed il loro valore di mercato. Strumenti per il controllo qualità. Lo stoccaggio e la spedizione del caffè, le convenzioni ICO. Il processo di acquisto del caffè verde.

Le estrazioni del caffè

Le tecniche di estrazione del caffè. Freddo e caldo. A infusione, a percolazione a pressione, sistemi misti. Il concetto di ricetta e brew ratio. Pratica di estrazione (french

press/v60/aeropress)

La tostatura e il blending del caffè

Il processo di tostatura e la sua incidenza sul risultato in tazza. Tecnologia di tostatura. Tostatura lenta vs veloce. Il colore di tostatura. Il 1st e 2nd crack ed il loro significato. Il degasamento e la shelf life. Perché miscelare il caffè. Le peculiarità dell'arabica e della robusta. I principali flavori delle origini più utilizzate.

Tecnologia ed estrazione espresso

Le diverse tecnologie di estrazione dell'espresso. Macchine automatiche, semi-automatiche a leva. L'importanza della granulometria. La mano del barista in estrazione: la ricetta, il purge, la scelta della granulometria, il tamping, il tempo di estrazione, scelta della temperatura dell'acqua. Prova di estrazione della bevanda espresso con diverse tecnologie.

La bevanda espresso

Le regole per un espresso a regola d'arte: il colore, il gusto, il sapore. Il protocollo di realizzazione della bevanda espresso: dose, tempo di estrazione, grammi in tazza. La sotto e la sovra estrazione. L'importanza dell'acqua per il caffè. La tazzina: materiale, forma e temperatura consigliata. Pratica di estrazione della bevanda espresso.

Assaggio del caffè in Cupping

Perché assaggiare il caffè secondo il metodo in cupping. Lo SCA cupping protocol. La SCA cupping form. Esercizi di assaggio in cupping

Assaggio dell'espresso

Come si assaggia un caffè espresso. L'importanza di un panel. La scheda di assaggio del caffè espresso. Pratica di assaggio dell'espresso.

Napoli e caffè: teatro, cinema, musica, letteratura e lifestyle

Come si esprime il concetto di napoletanità nel caffè. Il significato del caffè per i napoletani. Il caffè come pretesto, il caffè a casa, il caffè sospeso, il rapporto col barista, ecc. I falsi miti sul caffè napoletano: la tazza bollente, lo zucchero, l'aggiunta, la percolazione a goccia, eccetera. L'enorme produzione culturale napoletana legata al caffè nelle varie forme d'arte.

Il caffè nell'universo cibo. L'abbinamento caffè/cibo

Il caffè oltre la bevanda. La variabilità del profilo sensoriale in base a: specie botanica, origine, tostatura, sistema di estrazione, ricetta. Gli abbinamenti possibili e quelli impossibili con il cibo. Prova pratica di assaggio per concordanza e contrapposizione.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione: 

Tag: **AIS, Campania, cocktail, Food, Internazionale, Napoli, sommelier**

Riservatezza