

Home » città e territorio » Kimbo apre il suo nuovo Training Center a Scampia. Al via da febbraio 2024 i Corsi per Coffee Master di I e II livello

Kimbo apre il suo nuovo Training Center a Scampia. Al via da febbraio 2024 i Corsi per Coffee Master di I e II livello



Mariacarla Palermo

7 dicembre 2023 - 2:16

- [f](#)
- [X](#)
- [WhatsApp](#)
- [in](#)
- [Share](#)



Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Dyson Styler Dyson Airwrap™ Complete Long Diffuse (nichel/rame)

Include accessori adatti a capelli ricci e molto ricci. Progettato per capelli di tutte le lunghezze.

Dyson IT

Compra ora

Accesso Illimitato al Sito

Accesso Illimitato al Sito

la Repubblica

Abbonati

10 nomi più belli per bambini!

Scopri quali sono i più scelti in Italia!

Funfacts

Scopri

Inaugurato oggi, 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 conddivideranno 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.

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 mondo caffèicolo”.

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 caffèicola.

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

Dyson Styler Dyson Airwrap™ Complete Long Diffuse (nichel/rame)

Include accessori adatti a capelli ricci e molto ricci. Progettato per capelli di tutte le lunghezze.

Dyson IT | Sponsorizzato

Compra ora

Accesso Illimitato al Sito

Accesso Illimitato al Sito

la Repubblica | Sponsorizzato

Abbonati

10 nomi più belli per bambini!

Scopri quali sono i più scelti in Italia!

Funfacts | Sponsorizzato

Scopri