

<https://winedharma.com>

# Kimbo Training Center: Un Nuovo Capitolo nella Cultura del Caffè Napoletano

Dicembre 2023

Categorie: [News](#)

**Nel cuore pulsante di Scampia, all'interno del rinomato stabilimento Kimbo, leader nella produzione di caffè, si inaugura un'innovativa realtà: il Kimbo Training Center.** Questo centro nasce con l'intento di essere un crocevia tra la tradizione del caffè e la ricerca di nuove frontiere nel mondo delle miscele e delle tostature.

## CATEGORIE

[Assaggi](#)[Birre](#)[Blog](#)[Cantine](#)[Denominazioni](#)

[Invia commenti](#)[Perché questo annuncio? ▶](#)

L'apertura del centro avviene in un momento significativo: nel 2023, anno in cui la Kimbo celebra i suoi 60 anni di storia, e in concomitanza con la Giornata della cultura del caffè napoletano, evento istituito dall'amministrazione cittadina. Il **Training Center diventa così un punto di riferimento per chi aspira a diventare un vero Coffee Master**. A partire da febbraio 2024, qui si terranno i corsi per Coffee Master di primo livello, organizzati in collaborazione con Ais Campania.

Mario Rubino, presidente di Kimbo, sottolinea l'importanza dell'investimento nella cultura del caffè, paragonabile a quella del vino, e l'obiettivo del centro di formare professionisti qualificati nel settore. Il Training Center è progettato con spazi dedicati sia alla pratica, dotati di postazioni all'avanguardia, sia alla teoria, con un'aula di cinquanta posti e attrezzature audiovisive avanzate. Un bar interno consente di esplorare diverse tecniche di estrazione del caffè, fondamentale per l'analisi sensoriale e le future attività legate alla mixologia.

Il corso inaugurale, che inizia il 23 febbraio e si conclude a maggio, prevede sei lezioni bisettimanali, alternando teoria e pratica secondo il modello didattico dell'Associazione Italiana Sommelier. È rivolto a sommelier, appassionati e professionisti del settore, con l'obiettivo di introdurre al mondo del caffè attraverso la conoscenza della materia prima, delle tecniche di tostatura, blending, conservazione e estrazione. Il corso mira anche a sfatare i miti comuni sul caffè, introducendo il concetto di "napoletanità" non solo come tradizione, ma anche come distintivo storico e scientifico.

Al termine del corso, i partecipanti avranno l'opportunità di esplorare l'arte del food pairing, anticipando i contenuti del corso di II livello, incentrato sull'interazione tra cibo e caffè. Il Comitato Scientifico del Kimbo Training Center è formato

---

[Guide turistiche](#)

---

[Itinerari](#)

---

[Liquori](#)

---

[News](#)

---

[Non categorizzato](#)

---

[Prodotti](#)

---

[Ricette](#)

---

[Ristoranti](#)

---

[Vitigni](#)

---



## DIGIUNO INTERMITTENTE PER SENIOR

ETÀ: 35-40	ETÀ: 40-45	ETÀ: 45-50	ETÀ: 50-55	ETÀ: 55-60	ETÀ: 60-65	ETÀ: 65+
9:00: Ficchi d'avena con frutti di bosco e frutta secca 13:00: Insalata mista con avocado 18:00: Asparagi al vapore, contorno di quinoa 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Yogurt greco con frutti di bosco e frutta secca 14:00: Contorno di zucca butternut arrostita 18:00: Gamberetti alla griglia con broccoli al vapore 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Tofu grigliato con insalata mista 15:00: Banana con burro di arachidi 18:00: Fagiolini al vapore, contorno di riso integrale 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Liova strappazate con spinaci e feta 13:00: Gamberetti alla griglia con carote arrostiti 17:00: Asparagi al vapore e contorno di quinoa 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Ficchi d'avena con frutti di bosco e frutta secca 13:00: Insalata mista con avocado 18:00: Asparagi al vapore, contorno di quinoa 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Yogurt greco con frutti di bosco e frutta secca 14:00: Contorno di zucca butternut arrostita 18:00: Gamberetti alla griglia con broccoli al vapore 19:00: Inizia il digiuno	9:00: Tofu grigliato con insalata mista 15:00: Banana con burro di arachidi 18:00: Fagiolini al vapore, contorno di riso integrale 19:00: Inizia il digiuno





---

Wine Dharma | ALL RIGHTS RESERVED | © 2023 | P.IVA 03392591206 | [Credits](#)

