



Ecco il Kimbo Training Center, cultura e ricerca del caffè

Di **Redazione** - Dicembre 14, 2023



Da sinistra Mauro Illiano, caffesperto e assaggiatore professionista di caffè, la vice presidente del Consiglio comunale di Napoli Flavia Sorrentino, Mario Rubio, presidente Kimbo S.p.a. e Tommaso Luongo presidente della Campania dell' Associazione italiana sommelier, alla presentazione nello stabilimento di produzione caffè a Napoli del 'Kimbo Training center', 6 dicembre 2023. ANSA/ CIRO FUSCO (NPK)

(ansa) 14-12-2023 – *Uno spazio in cui poter parlare di caffè, in cui unire cultura e ricerca di nuove miscele, di nuove tostature, di nuovi caffè.*

È con questo intento che nasce il Kimbo Training Center, in un edificio dello storico stabilimento dell'azienda leader in Italia e nel mondo nella produzione di caffè di altissima qualità, nel quartiere di Scampia. La struttura è stata inaugurata nell'anno in cui, 2023, la Kimbo ha compiuto 60 anni di attività e a pochi giorni dalla Giornata cittadina della cultura del caffè napoletano, istituita lo scorso anno dal Comune di Napoli, che si festeggia il 10 dicembre. Nel Training Center gli esperti di caffè, che per Kimbo fanno continua ricerca, conddivideranno le loro esperienze, la loro cultura e i loro piccoli 'segreti' con quanti vorranno diventare Coffee Master. Da febbraio 2024, qui si svolgeranno le lezioni del corso per Coffee Master di I livello che Kimbo realizza in collaborazione con Ais Campania.

“Abbiamo sempre investito nella ricerca – ha detto Mario Rubino, presidente Kimbo – e oggi riteniamo più che mai necessaria la diffusione di una vera cultura del caffè, come da tempo ormai si fa con il vino. Con questa struttura, con le abilità e le expertises dei nostri coffee expert vogliamo contribuire alla formazione di professionisti del caffè, di personale che possa offrire un'adeguata degustazione della bevanda che è forse la più amata al mondo: il caffè”.

Proprio per ospitare formazione di alta qualità, il Training Center è strutturato in due aree didattiche: uno spazio per la pratica con dieci postazioni altamente professionali, e una zona per la teoria e l'alta formazione con cinquanta posti e i necessari servizi audiovisivi. Il Training Center è inoltre dotato 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. Il primo corso, che prenderà il via il 23 febbraio per concludersi all'inizio di maggio, si articolerà in una sequenza di sei lezioni con cadenza bisettimanale. Ogni incontro sarà organizzato secondo una metodologia di insegnamento ispirata al modello dell'Associazione italiana sommelier, con sessioni formative in cui si alterneranno momenti teorici e pratici.

Dyson Aspirapolvere Senza Fil...

Acquista ora l'aspirapolvere senza filo Dys...

Il corso è rivolto ai sommelier e agli appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, olio, cioccolato...) ed ha come obiettivo di fornire agli iscritti un primo livello di apprendimento 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 inoltre vuole essere un'opportunità per sfatare alcuni luoghi comuni del mondo del caffè, introducendo il concetto di "napoletanità" quale elemento storico e scientifico di distinzione e non meramente rituale.

A completamento del corso, si svolgerà un esercizio di food pairing, che rappresenterà l'anteprima didattica di Il livello, che sarà incentrata sull'interazione caffè-cibo e su tutte le possibili estrazioni e combinazioni della bevanda caffè. Il Comitato scientifico del Kimbo Training Center è composto dai coffee expert Francesca Bieker, Andrej Godina e Mauro Illiano e dal presidente di Ais Campania, Tommaso Luongo.

ANSA

