

Il nuovo corso del Training Center Kimbo

Di **Nadia Rossi** - 12 Dicembre 2023



A febbraio prendono il via i corsi per Coffee Master di primo e secondo livello tenuti da docenti altamente qualificati.

Ais Campania Sca Training Center Kimbo coffee master

1 di 5 < >



Mario Rubino, presidente di Kimbo

Ha preso il via un **nuovo corso del [Kimbo Training Center](#)**, il centro di formazione che si trova nell'area che da sessant'anni accoglie lo stabilimento industriale della Torrefazione napoletana nel Rione Sanità. Aperto nel 2016, ha visto



impegnati nell'area pratica con dieci postazioni ed a quella teorica numerosissimi baristi che hanno compreso come ottenere il meglio in tazza.

Oggi Kimbo vuole fare un passo avanti sia nei confronti dell'operatore sia del consumatore finale, come sottolinea **Mario Rubino, presidente di Kimbo**: «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 la conoscenza dei nostri coffee expert ([Francesca Bieker](#), [Andrej Godina](#), [Mauro Illiano](#) ai quali si unisce il presidente Ais Campania [Tommaso Luongo](#), ndr) 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 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: 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**».

Un importante contributo del responsabile Ais sarà "alfabetizzare", rendendo accessibile a una platea trasversale il linguaggio specialistico che si accompagna al caffè.

Il **primo corso per Coffee Master** si rivolge ai sommelier e agli appassionati dei mondi limitrofi a quelli del caffè (vino, birra, cocktail, cioccolato, formaggio, olio, ecc.) e **prenderà il via venerdì 23 febbraio per concludersi sabato 4 maggio**, con una sequenza di **sei lezioni a cadenza bisettimanale** che tratteranno il mondo del caffè a tutto tondo: storia del caffè, botanica (varietà, specie, cultivar), le possibili estrazioni, la tostatura e il blending del caffè, tecnologia ed estrazione espresso, la bevanda espresso, assaggio del caffè in cupping, assaggio dell'espresso, Napoli e il caffè: teatro, cinema, musica, letteratura e lifestyle, il caffè nell'universo cibo, l'abbinamento caffè/cibo.

L'**obiettivo** è fornire ai corsisti un **primo livello di apprendimento per introdurli al mondo del caffè** e sensibilizzarli soprattutto al **riconoscimento della qualità** in quanto a materia prima, rispetto dei processi di tostatura, blending, conservazione, estrazione. Completerà il corso un esercizio di food pairing, che rappresenterà l'anteprima della didattica di secondo livello, che sarà incentrata preminentemente sull'interazione caffè/cibo e su tutte le possibili estrazioni e combinazioni della bevanda caffè.

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.

Una breve presentazione dei profili professionali dei componenti il Comitato Scientifico del Kimbo Training Center.

Francesca Bieker è 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 è 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 è 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 è 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.

L'Accademia continuerà a rivolgersi agli addetti ai lavori, ma **vuole dialogare sempre più con il cliente finale** che, riprende Rubino - «oggi va al bar, chiede un espresso e al massimo può dire mi piace o non mi piace, ma non sa giudicarlo. Vogliamo creare dei clienti finali con una percezione diversa rispetto a oggi, che non considerano più il caffè una commodity, ma che scelgono di andare a bere “quel” caffè perché ne riconoscono i pregi e per questo lo hanno scelto. Sapere da dove viene il caffè, come è stato coltivato, lavorato, tostato... sapere cosa c'è nella confezione a casa o nella campana al bar sarà una grande rivoluzione. Spero che altre torrefazioni si uniscano a questo cammino di consapevolezza di cui c'è decisamente bisogno».

◀ *Abbonati a Bargiornale*

