



Presentazione nel nuovo Kimbo Training Center



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**.



Conferenza Stampa

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 nostro nuovo **Training Center** e con*



*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.



Tommaso Luongo, Mario Rubino e Mauro Illiano

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



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.”*



Mauro Illiano, Mario Rubino e Tommaso Luongo

La seconda masterclass 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”.*

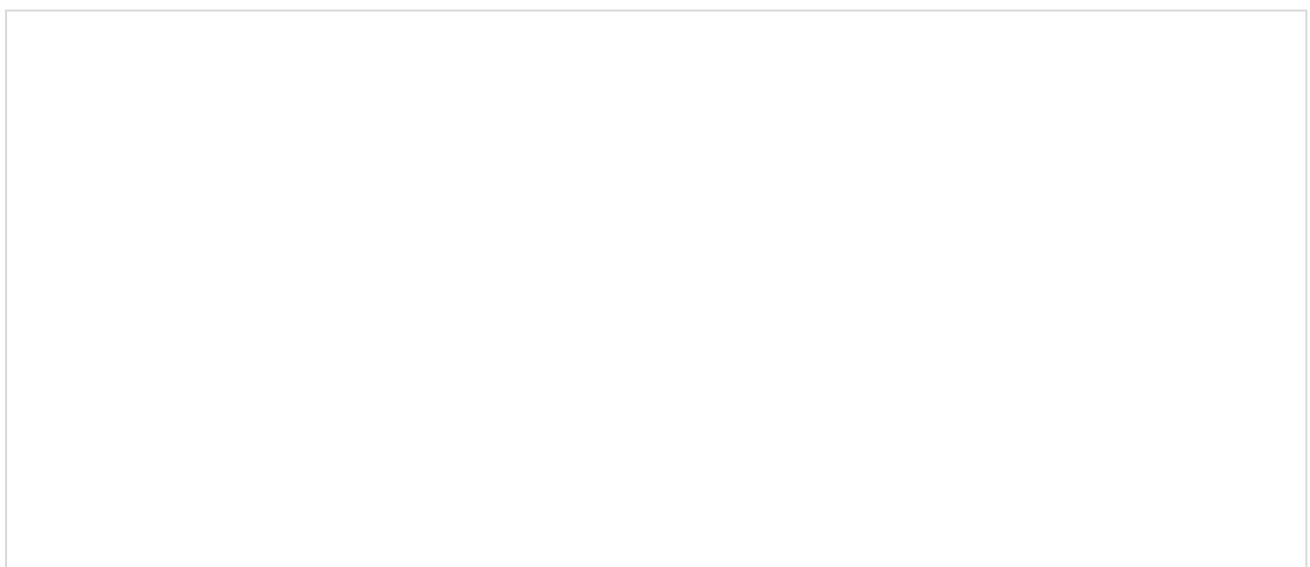


calendario:

- 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:**



cata 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.

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla Newsletter

ISCRIVITI

- **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;

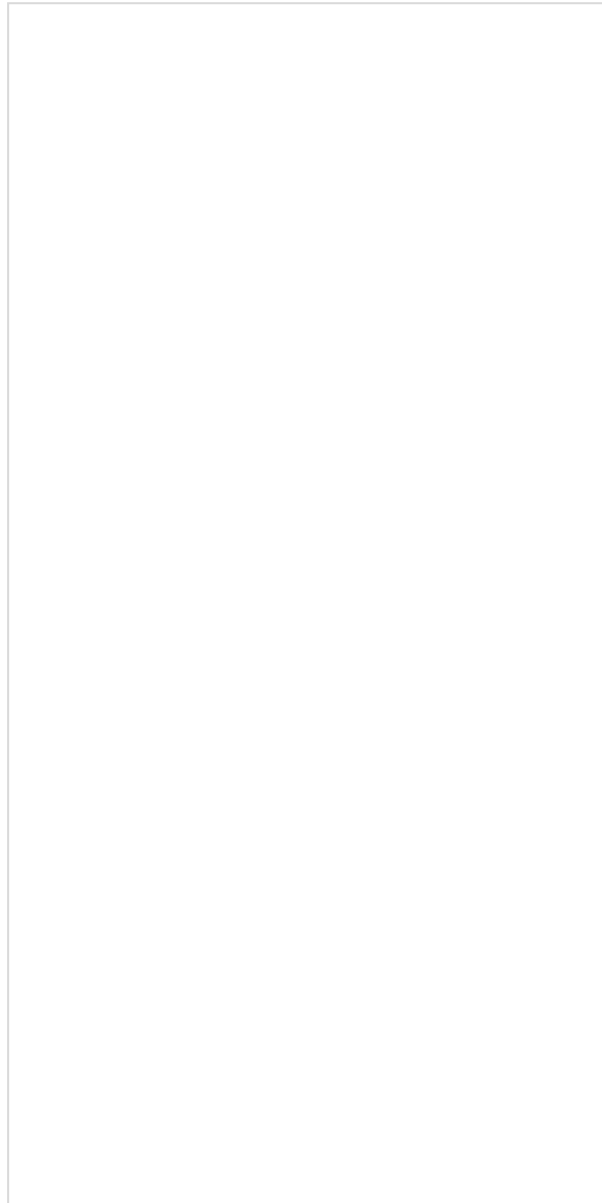
Sommelier Master Class in Analisi Sensoriale;

Degustatore ufficiale e Relatore Abilitato per AIS Italia;



+ INFO: kimbo.it/

Tu cosa ne pensi? [Scrivi un commento \(0\)](#)



ANDREJ GODINA

COFFEE MASTER

CULTURA CAFFÈ

ESPERTI CAFFÈ

FAMIGLIA RUBINO

FLAVIA SORRENTINO

GIORNATA DEL CAFFÈ NAPOLETANO

KIMBO

KIMBO TRAINING CENTER

MARIO RUBINO

MASTERCLASS