



Aromi di caffè

Dal 27 febbraio al 3 marzo viaggio didattico da Lavazza per 87 studenti del primo anno del corso triennale in Scienze Gastronomiche

Vengono da Italia, Germania, Francia, Austria, Svizzera, Svezia, Finlandia, Bulgaria, Israele, Giappone, Uganda, Kenya, Stati Uniti per conoscere la produzione di una delle bevande più amate del pianeta

La collaborazione Lavazza -UNISG giunge al 13° anno di vita e consolida un progetto didattico condiviso che ha visto ormai centinaia di studenti dell'ateneo scoprire la produzione del caffè presso la storica azienda torinese.

Anche quest'anno il viaggio tematico dedicato al caffè si tiene presso il Training Center Lavazza, il centro di eccellenza dell'azienda che da oltre trent'anni promuove e diffonde la cultura del caffè in tutto il mondo.

Il programma, che si svolge tra il 28 febbraio e il 3 marzo, prevede una overview sul ciclo produttivo del caffè, quindi una introduzione alla degustazione, con approfondimento sugli elementi chiave per la descrizione del prodotto, le percezioni sensoriali e olfattive, l'aroma e la sua terminologia. I ragazzi eseguiranno quindi esercizi di degustazione sull'aroma del caffè relativamente a tre tostature diverse, a seguire degustazioni di varietà originarie e di miscele, per poi provare a creare loro stessi delle miscele.

Ci sarà spazio anche per scoprire i segreti dell'espresso e del cappuccino, e conoscere i diversi modi di preparare la nera bevanda: alla turca, a presso filtro, con filtrazione, moka, espresso.

Del caffè si studieranno i mercati e i luoghi di acquisto, con una particolare attenzione alla sostenibilità, valore che Lavazza persegue da tempo: in questa sede si avrà modo di conoscere le pratiche che l'azienda mette in essere per garantire un prodotto a basso impatto ambientale.

Il viaggio proseguirà approfondendo la storia della Lavazza sin dai suoi inizi, la sua filosofia e i suoi progetti.

Gli studenti poi conosceranno l'esperienza di una torrefazione artigianale, nella fattispecie quella di Roberto Messineo del Caffè san Domenico di Sant'Antonino di Susa (TO) e infine visiteranno lo stabilimento della Lavazza, per vedere in prima persona i vari passaggi produttivi.

Seguiranno gli studenti UNISG in questo viaggio aromatico gli esperti del Training Center Lavazza: Marcello Arcangeli (tutor), Mattia Ferrero, Giulia Sirio, Antonella Bondon, Michele Pulcher, Francesco Viarizzo, Andrea Mazza.

Tra gli esperti Lavazza quest'anno c'è anche un'*alumna* UNISG: Giulia Sirio.

Laureata triennale a Pollenzo nel 2014, da due anni lavora al Lavazza Training Center di Torino, in qualità di International Trainer, organizzando programmi di formazione sul caffè, rivolti a clienti, università, giornalisti, coffee lovers, chef. Inoltre Giulia opera allo sviluppo prodotto caffè e nuovi trend ed è di supporto al *trade* per il lancio di nuovi prodotti sul mercato italiano e estero.