



## CONTINUA LA FORMAZIONE SUL CAFFÈ AL TRAINING CENTER LAVAZZA PER GLI STUDENTI DELL'UNISG DI POLLENZO

Riparte la formazione sul caffè organizzata da **Lavazza** per gli studenti dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, la prima Università al mondo interamente dedicata al cibo e alla cultura gastronomica, creata da **Slow Food**, a conferma anche della storica collaborazione tra Lavazza e l'organizzazione.

Novità di quest'anno del **Thematic Stage on Coffee** è la collaborazione con la **Specialty Coffee Association** (SCA), grazie alla quale gli studenti - giunti dall'Italia e da tutto il mondo - avranno la possibilità di poter conseguire la prima certificazione SCA "**Introduction to Coffee**".

Dal **13 al 17 maggio**, presso il [Training Center Lavazza](#), gli studenti dell'ateneo potranno immergersi nel mondo del caffè e scoprirne i segreti. Grazie alla grande conoscenza della materia prima, Lavazza mette a disposizione degli studenti dell'ateneo pollentino le competenze e l'esperienza dei propri manager e responsabili delle divisioni interne più strategiche. Il **Training Center Lavazza** è riconosciuto come sede didattica dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** ed è la prima struttura permanente creata da un'azienda produttrice di caffè dedicata alla formazione e all'innovazione di prodotto. Il Training Center Lavazza è cresciuto negli anni diventando un vero e proprio network capillare con oltre 50 sedi in tutto il mondo, portando avanti non solo l'attività di formazione dei professionisti del settore, diffondendo e preservando la cultura del verso espresso Made in Italy, ma anche la continua attività di ricerca di nuove e originali ricette a base di caffè.

Il **programma dello stage** si articola in **cinque giornate formative** che prevedono una *full immersion* nel mondo del caffè. Fin dal primo giorno gli studenti avranno modo di approfondire diversi temi: dalla storia e diffusione del caffè nel mondo alla storia del caffè in Italia, dalla classificazione delle diverse varietà di caffè ai metodi di raccolta e produzione.

L'**avvio dei lavori** sarà a cura di **Giuseppe Lavazza**, Vicepresidente del Gruppo, che introdurrà gli studenti al mondo Lavazza, raccontando la storia e i progetti portati avanti dal Gruppo. Seguirà la **presentazione a cura di Owen Thom, Head of Education Development** della **Specialty Coffee Association**, una **lezione sulla storia del caffè**, nel mondo e in Italia, e una **dedicata** alla botanica del caffè.

Nella **prima parte della seconda giornata** gli studenti apprenderanno poi alcune nozioni chimiche riguardo la composizione del caffè e si concentreranno sui cambiamenti fisici e chimici che subisce il caffè durante la tostatura. Seguirà poi un approfondimento sul ciclo produttivo del caffè, con particolare attenzione sulle fasi principali. Conclude la mattinata un'introduzione sui modi e sui metodi di assaggio e l'acquisizione della terminologia esatta del settore, per arrivare ad una sessione pratica di degustazione olfattiva e di gusto. Nel pomeriggio gli studenti si cimenteranno in varie attività, tra cui: degustazione delle singole varietà e di due miscele; esercitazione pratica sulla preparazione del caffè e del cappuccino; principali metodi della preparazione del caffè ed esercitazioni pratiche sui principali metodi di tostatura del caffè.



La **mattinata del terzo giorno** sarà dedicata alla **Corporate Social Responsibility**, con un approfondimento sull'impegno di Lavazza per ridurre l'impatto ambientale delle attività di produzione del caffè. Il pomeriggio sarà invece dedicato alle attività pratiche.

Nella mattinata del **quarto giorno**, giovedì 16 maggio, i ragazzi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo avranno modo di conoscere i **progetti di sostenibilità** sposati da Lavazza che promuovono il rispetto del patrimonio umano, ambientale e culturale dei Paesi in cui opera. Seguirà una lezione incentrata sulle strategie di marketing e comunicazione del caffè, con un focus particolare sulla case history Lavazza. La giornata si concluderà con le esercitazioni pratiche.

Infine, la mattina dell'ultimo giorno vedrà gli studenti impegnati nelle **esercitazioni pratiche**, a seguito delle quali ci sarà una prova scritta. Nel primo pomeriggio gli studenti verranno accompagnati per una visita allo stabilimento produttivo di Torino, seguendo l'evoluzione del caffè dall'arrivo del crudo fino al prodotto finito, fase dopo fase. Successivamente, gli studenti potranno visitare il **Museo Lavazza**, dove verranno consegnati gli attestati di partecipazione allo stage.

Prosegue così l'impegno di Lavazza nel promuovere la **cultura del caffè nel mondo**, anche attraverso una **duratura collaborazione con il mondo accademico e dell'alta gastronomia**.

#### **Il Training Center Lavazza**

*Lavazza è stata la prima azienda a creare nel 1979 un ente interamente dedicato alla formazione, una vera e propria scuola del caffè che si è sviluppata dapprima in Europa e poi nel mondo, fino a contare oggi oltre 50 sedi nei 5 continenti nelle quali si preparano ogni anno circa 30 mila persone. Da quasi 40 anni il Training Center Lavazza si occupa di formazione e di educazione al gusto, divulgando la cultura del caffè, affiancando i professionisti, sperimentando nuove formule e sensibilizzando i clienti finali a ricercare una qualità dell'espresso sempre più elevata. È una vera e propria università del caffè con un programma didattico completo, in grado di fornire una conoscenza approfondita e capillare: dalla pianta alla tazzina, passando per la botanica, i processi produttivi, le attrezzature per l'espresso ed i metodi di preparazione. Per ogni tipologia di target - baristi, forza vendita, distributori, neoassunti, consumatori, giornalisti, opinion leader e semplici appassionati - la struttura è in grado di organizzare cicli di lezioni specifiche, impostati in funzione delle diverse necessità di approfondimento. Puntando sempre su innovazione e creatività, il Training Center beneficia altresì dell'enorme bagaglio di competenza che solo un brand come Lavazza, con i suoi oltre 100 anni di esperienza nel caffè, può vantare. È proprio con Lavazza e con il suo Training Center che i più grandi e riconosciuti chef di fama internazionale hanno applicato la loro creatività al caffè, esplorando per questo prodotto forme e consistenze innovative e prima inesplorate.*

Visita il sito web [www.lavazza.it](http://www.lavazza.it)

#### Per informazioni:

Lavazza – Massimo Borraccetti - +39 011.234.8794; [massimo.borraccetti@lavazza.com](mailto:massimo.borraccetti@lavazza.com)

Studio Suitner - +39 011.8196450; [segreteria@studiosuitner.it](mailto:segreteria@studiosuitner.it)