

# CAMPARI ACADEMY

MASTERS OF EXCELLENCE

INFO ▾ NOTIZIE/DOCUMENTI ▾ DIRECTORY AZIENDE/MARCHI ▾ PUBBLICAZIONI PDF ▾ NEGOZIO LIBRI/BANCHEDATI ▾

cerca notizie e documen



cerca aziende e prodotti



AZIENDE FORMAZIONE & CULTURA PRODOTTI & BRANDS

CAFFÈ - TÈ - BEVANDE CALDE E COLONIALI

## Lavazza collabora con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per la formazione sul caffè

09/07/2021 - 149 LETTURE

Share on Facebook

Share on Twitter



Iscriviti alla newsletter!

ISCRIVITI



Dal 12 al 15 luglio torna il consueto appuntamento con la formazione sul caffè dedicato agli studenti dell'Università di Scienze

Tiziano Lusetti di Foodness a TuttoFood 2019

**Gastronomiche di Pollenzo**, grazie alla partnership di lunga data di Lavazza con **Slow Food**.



altri video su [beverfood.com](https://www.beverfood.com) Channel



### Articoli più letti Caffè - Tè - Bevande Calde e Coloniali

Come per l'edizione di febbraio, lo stage non si svolgerà presso il **Training Center Lavazza di Settimo Torinese**, sede principale del più grande network di formazione sul caffè al mondo e sede didattica riconosciuta dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ma avverrà in modalità digitale: attraverso una "webinar room" online sulla piattaforma Blackboard Collaborate, gli studenti dell'Università fondata da **Slow Food** potranno fare una full immersion nel mondo del caffè, guidati dall'esperienza dei formatori del Training Center Lavazza, e potranno anche partecipare ai laboratori previsti nel programma, grazie all'invio di 100 kit contenenti caffè e vari tools per svolgere le sessioni pratiche da casa.

**Lo stage** prevede **quattro giornate formative** con un'immersione totale nel mondo del caffè, per conoscerne tutti suoi aspetti. Nel corso delle lezioni tenute dai trainer, dai manager e dai responsabili delle divisioni interne più strategiche di Lavazza, gli studenti avranno modo di approfondire diversi argomenti: dalla storia e diffusione del caffè nel mondo, allo studio della sua classificazione botanica, fino a toccare temi come la comunicazione d'impresa e la sostenibilità,



**Mercato caffè 2020:** il fatturato delle torrefazioni italiane è diminuito dell'8,6%



**World Chocolate Day:** Fairtrade lancia una campagna per un futuro più equo per i coltivatori di Cacao



**Nasce tra Nespresso e Illy** la prima alleanza per il riciclo delle capsule in alluminio



**RespecTo:** la miscela biologica di Costadoro vince la nuova Gold Medal IIAC 2021

valore di grande rilevanza per l'azienda.



Parma valorizza le sue torrefazioni



Il **primo giorno** gli studenti saranno accolti da **Marcello Arcangeli**, Direttore del Training Center Lavazza, per una presentazione dello stage e del Gruppo Lavazza. Seguirà poi la lezione sulla classificazione botanica del caffè – con un focus sulle specie arabica e robusta – sulla raccolta e sull'intero ciclo produttivo. La giornata si concluderà con un approfondimento sulla composizione chimica del caffè e dei cambiamenti fisici e chimici che hanno luogo durante il processo di tostatura.

**La seconda giornata** sarà dedicata all'analisi sensoriale del caffè, con un'introduzione alle tecniche di assaggio e alla terminologia appropriata da utilizzare nel settore. Successivamente, si spiegheranno le modalità con cui Lavazza si approvvigiona di caffè e i luoghi da cui questo proviene. La giornata si concluderà con un workshop online sul green coffee.



**Il terzo giorno** sarà dedicato agli aspetti più gestionali, dalle strategie di comunicazione e di marketing, con un focus su *The New Humanity*, progetto artistico che pone al centro l'uomo e valori come la solidarietà e la sostenibilità, sui progetti di sostenibilità iTierra! e su *1895 Coffee Designers by Lavazza*. Il pomeriggio gli studenti saranno impegnati in una sessione virtuale sulla preparazione del caffè espresso e del cappuccino.

Nella **mattinata dell'ultimo giorno** si affronterà il tema della **Corporate Social Responsibility**, approfondendo le modalità con cui questo valore viene declinato nel Gruppo Lavazza: dall'impegno aziendale per ridurre l'impatto ambientale delle attività di produzione del caffè ai progetti che Lavazza sostiene per promuovere pratiche sostenibili e il benessere sociale dei Paesi in cui opera. Il pomeriggio sarà invece dedicato a una sessione virtuale sui diversi sistemi di estrazione del caffè.



## ***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 oltre 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 120 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.*