



FOODAFFAIRS.IT,  
QUANDO IL  
FOOD È...  
COMUNICAZIONE  
SOSTENIBILITÀ  
INFLUENCER  
MEDIA  
MARKETING  
PROMOZIONE  
PUBBLICITÀ  
PACK TREND  
TECH GDO

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &  
BLOGGER

FOOD &amp; SOSTENIBILITÀ

NEWSLETTER

CHI SIAMO

PUBBLICITÀ &  
PARTNERSHIP

CONTATTI

PRIVACY



HOME / 2021 / LUGLIO / 9  
/ LAVAZZA COLLABORA ANCORA CON UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI  
POLLENZO PER LA FORMAZIONE SUL CAFFÈ

# LAVAZZA COLLABORA ANCORA CON UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO PER LA FORMAZIONE SUL CAFFÈ

PUBLISHED ON 9 LUGLIO 2021 BY FOODAFFAIRS.IT



Dal 12 al 15 luglio torna il consueto appuntamento con la formazione sul caffè dedicato agli studenti dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, grazie alla partnership di lunga data di Lavazza con **Slow Food**.

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, valore di grande rilevanza per l'azienda.

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

Scopri di più

— FOOD AFFAIRS  
E' MEDIA PARTNER  
DI

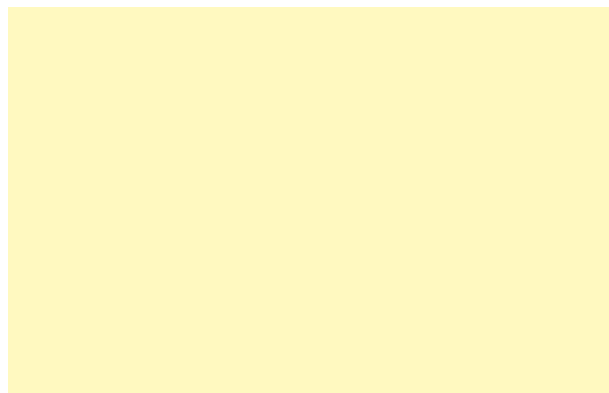


**MARKETERs  
DAY 2021**

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.



 FOOD AFFAIRS

## ARTICOLI CORRELATI

