



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

HOME

FOOD TREND

FOOD INFLUENCER &
BLOGGER

FOOD & 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

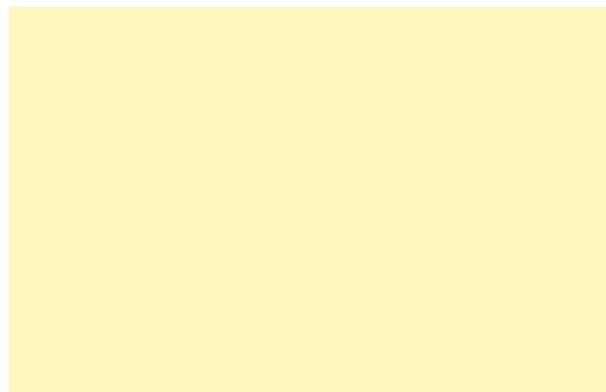


**MARKETERS
DAY 2021**

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

