

Da luglio

DS3022 DS3022

Un corso (gratuito) per diventare masterchef del caffè

Bisognerebbe partire da un dato statistico monstre, e cioè dalle 95 milioni di tazzine di caffè che si bevono ogni giorno in Italia (pari ad 1,6 pro capite) per capire come il barista costituisca una figura professionale a tutto tondo. Tutt'altro che un ripiego, come spesso succedeva quando, soprattutto i giovani, si votavano al bar nella sua duplice accezione: quella diurna, dove dietro al bancone si servono caffè e bevande a base di caffè, o quella «americana» dove spicca il bartender. Strade professionali destinate presto a interrompersi se non sorrette da una formazione capace di conquistare e fidelizzare la clientela. Lo dimostrano i dati diffusi da Confcommercio: in Bergamasca sono oltre 7 mila gli esercizi dove si eroga caffè (raddoppiati in 25 anni), ma ben 428 (pari al 12,5% del totale) hanno abbassato le serrande negli ultimi 5 anni. A questo si aggiunge la stima di 3 mila addetti da ingaggiare per l'estate. Da questa necessità professionalizzante, grazie al sostegno di Trismoka, realtà «metà bergamasca e metà bresciana», come si premura di sottolineare il suo titolare Paolo Uberti, è nata un'iniziativa che potrebbe sottitolarsi «Accademia del caffè». Si tratta di un corso gratuito e aperto a tutti in cui si dipanerà, da luglio, un percorso formativo completo (suddiviso tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la sede di Trismoka a Paratico) sul caffè e sulla professionalità di chi lo serve. Sarà una competizione finale nell'ambito della Fiera Campionaria (in via Lunga dal 29 ottobre al 2 novembre) a stabilire, sotto la supervisione di una giuria qualificata, il miglior barista complessivo ed eccellenze specifiche, come il miglior cappuccino e il «digital ambassador», riconoscendo l'importanza della comunicazione digitale nella promozione della cultura del caffè. (d.t.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS3022 - S.14764 - SL_MIL

