



GIORNATA RISERVATA AI BARISTI

Goppion fa un campus per imparare a conoscere il caffè

► PREGANZIOL

Il caffè? Si impara a farlo nel campus. Arriva infatti il primo "Goppion barista campus", incontro tra i professionisti del caffè in programma venerdì 30 settembre a Preganziol su iniziativa della torrefazione trevigiana. Una giornata di formazione con workshop sul caffè dedicato ai baristi.

L'intento è di aggiornare i baristi nel corso di una giornata di incontri e confronti con i migliori professionisti del mondo del caffè. Sono previsti incontri e workshop interattivi: si parlerà di tostatura e miscelazione, di gusto e aromi, di acqua e di siste-

» Aromi, tostatura miscela, macchine, ma anche storia: «I clienti sono sempre più attenti a ciò che acquistano»

mi di estrazione.

I baristi arriveranno anche dall'estero, dove l'azienda esporta il 15% del fatturato totale (11,5 milioni di euro, un milione e 200mila chili di caffè), in rapida ascesa (+22% nel 2015). «È fondamentale, oggi, essere preparati, professionali e anche coinvolgenti», dice Paola Goppion, direttore Marketing dell'azienda,

«i clienti sono sempre più attenti a quello che acquistano. Sia in Italia, ma anche all'estero dove la cultura del caffè è sempre più forte». Durante la giornata si alterneranno professionisti importanti nel campo del caffè e della gastronomia con un doppio programma per i clienti italiani e quelli stranieri. A cominciare da Carlo Odello (Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè) chiamato a parlare degli stili di tostatura internazionali, mentre Andrea Infanti (Azienda Brita) proporrà un approfondimento sull'importanza dell'acqua nel caffè. Giancarlo Carubelli (Sistema Pulycaff) parlerà di manutenzione delle macchine e Glenda Spil-

ler di certificazione Fairtrade. Infine Aldo Pavan farà un racconto sulle storie dei paesi coltivatori di caffè. Tra i workshop si parlerà di estrazione con Gianni Truzzi, DM Italia, e La Marzocco. La blogger Anna Maria Pellegrino sarà impegnata in una dimostrazione dal vivo sull'utilizzo del caffè in cucina, mentre Stelvio Coscia con Lattebusche propongono l'incontro Fantasia e colore nell'Espresso. Ci sarà anche un'area tecnica con le macchine espresso SanRemo, La Spaziale, Rancilio e i macinini Mazzer. L'evento è su invito e riservato ai professionisti. Informazioni: info@goppioncaffe.it.