



Barista Sostenibile: il corso sulla sostenibilità come buona pratica di imprenditorialità

Zero sprechi dietro al bancone: la formazione volta alla gestione nel rispetto dell'ambiente

Lipomo, settembre 2024 – In qualsiasi attività imprenditoriale che voglia agire in modo virtuoso è imprescindibile la consapevolezza della sostenibilità. E vale lo stesso principio nella professione del barman, che deve avere la capacità di mantenere uno sguardo aperto all'orizzonte e al futuro del pianeta, nel senso più ampio. Per questo, Caffè Milani ha deciso di dare il via al **primo corso di formazione dedicato proprio alla sostenibilità**, *Barista Sostenibile*, che parte nella sua prima edizione lunedì 7 ottobre a Lipomo, sede dell'azienda.

Un corso unico e il primo nel suo genere, incentrato sulla sostenibilità per rendere il proprio locale un luogo green e innovativo. Il corso, della durata di una giornata, propone un vademecum di buone pratiche di sostenibilità al bar, idee e proposte gastronomiche sostenibili e tecniche di comunicazione della sostenibilità.

Docenti del corso “**BARISTA SOSTENIBILE: Zero sprechi dietro al bancone**” sono professionisti del settore: Annalisa Renzi, formatrice ambientale e sensoriale; Claudio Di Dio, orto chef esperto di cucina vegana; Roberta Liberale e Massimo Giordani, esperti di comunicazione e marketing.

Gli argomenti trattati durante il corso mirano a dare **consigli concreti e spunti pratici** da applicare nel proprio locale: dall'analisi dell'impatto ambientale all'attività pratica da svolgere dietro al bancone, dalla realizzazione di un menù green alle modalità di comunicazione dei propri valori sui social media. Al termine delle giornate i corsisti avranno **sviluppato le competenze per iniziare a fare proprio il concetto di sostenibilità**– e sviluppare una coscienza ecologica che permetta di applicare i concetti cardine e le best practice in tutti gli aspetti della vita quotidiana e lavorativa; implementare soluzioni responsabili nella propria attività; analizzare la filiera del caffè; strutturare un menu stagionale sostenibile, dalla colazione, al light lunch, agli aperitivi riutilizzando e dando nuova vita anche a ingredienti di uso quotidiano; apprendere concetti e strategie di comunicazione che consentano di promuovere e diffondere le attività e i valori sul web in modo diretto e chiaro.

Ad ispirare gli scopi del corso Barista Sostenibile sono stati gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU. L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile è stata sottoscritta il 25 settembre 2015 da 193 Paesi delle Nazioni unite, tra cui l'Italia, per condividere l'impegno a garantire un futuro migliore al nostro Pianeta e alle persone che lo abitano, secondo alcuni precisi punti di azione. Quelli che vengono trasmessi durante il corso di Caffè Milani sono l'istruzione di qualità, il lavoro dignitoso e la crescita economica, il consumo e la produzione responsabile.

Secondo le ricerche, inoltre, questi temi sono sempre più determinanti nelle scelte dei consumatori tanto che per il 62% dei consumatori la sostenibilità è un elemento fondamentale per le scelte d'acquisto (ricerca Nomisma e Largo Consumo, maggio 2024).

I nostri docenti ci raccontano dal loro punto di vista la sostenibilità e cosa significa nel loro settore:



Annalisa Renzi, formatrice ambientale e sensoriale: *“Sono laureata in Scienze Ambientali e da anni mi occupo di formazione legata a concetti quali la sostenibilità, l'impatto ambientale, la consapevolezza ambientale soprattutto legata al mondo dell'enogastronomia. Oltre all'approccio teorico, utilizzo attività pratiche e sensoriali per far comprendere a chi segue i miei corsi come l'utilizzo consapevole delle materie prime e delle fonti energetiche, come la conoscenza delle differenze dei prodotti da un punto di vista organolettico possano dipendere dalle diverse modalità di produzioni green, il tutto per permettere ai professionisti nel campo gastronomico (compreso ovviamente il mondo del bar) di aumentare la qualità della propria offerta a 360° gradi, riducendone anche alcuni costi e aumentandone sicuramente le caratteristiche positive e al contempo innovative.”*

Roberta Liberale, esperta di comunicazione e marketing: *“Prima di comunicare la sostenibilità, è cruciale essere sostenibili. Le parole devono poter riflettere azioni concrete e impegni reali. Il mio consiglio e mantra è: siate coerenti e chiari nelle vostre iniziative per comunicare in modo efficace, capace di attrarre ed ispirare. Essere "autenticamente" sostenibili significa sapersi differenziare, migliorare la propria reputazione ed essere un esempio di cambiamento per costruire un futuro migliore per tutti.”*

Massimo Giordani, esperto di comunicazione e marketing: *“Comunicare la sostenibilità, oggi, significa adottare un approccio trasparente e olistico che abbraccia l'intera filiera produttiva. È fondamentale evidenziare gli sforzi aziendali per ridurre l'impatto ambientale, dalle tecniche colturali all'uso di packaging eco-friendly, fino all'ottimizzazione dei processi produttivi. Le certificazioni di sostenibilità giocano un ruolo chiave, conferendo credibilità alle affermazioni dell'azienda. Altrettanto importante è l'educazione del cliente, sensibilizzandolo sull'importanza delle scelte sostenibili relative al prodotto che sta comprando. Infine, la trasparenza nella comunicazione è essenziale: essere onesti sulle sfide affrontate e sui progressi compiuti nel percorso verso la sostenibilità costruisce fiducia e autenticità, elementi fondamentali per un dialogo efficace con il cliente contemporaneo, sempre più consapevole ed esigente.”*

Claudio Di Dio, orto chef esperto di cucina vegana: *“Il termine ortochef nasce dal neologismo ORTOCENTRICO che ho creato nel 2018, con la volontà di differenziare la mia cucina da quella vegana, più generalista. Le materie prime sono importanti per costruire le fondamenta nella preparazione di piatti e ricette. Inoltre, la qualità è determinata anche da come la materia viene prodotta e coltivata. Questo ha un impatto immediato sulla sostenibilità ambientale ed economica, perché una buona materia prima permette di sprecare meno: produrre materie prime di scarsa qualità vuol dire utilizzare “alchimie” non di qualità che hanno un impatto diretto sull'ambiente. Il mio consiglio finale? Fare poche cose ma bene, puntando alla qualità.”*

I CORSI DI FORMAZIONE

Barista Sostenibile è uno dei corsi **dedicati alla formazione di Caffè Milani e della sua accademia, Altascuola Coffee Training**, nelle 4 sedi di Lipomo (CO), Milano, Sassari e Cagliari. Uno degli elementi cardine nella filosofia aziendale di Caffè Milani è la formazione e la promozione della qualità in tutte le sue forme. D'altra parte non esiste un buon caffè senza che ci sia, dietro alla tazzina, qualcuno che sappia valorizzare al meglio i chicchi. Talmente importante che dal



2018 Altascuola Coffee Training è una vera e propria **accademia IIAC** (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè), anche se la sua fondazione risale agli anni '90.

Formarsi, aggiornarsi, imparare nuove tecniche o nuove metodologie, per offrire un prodotto eccellente per assicurare al consumatore / cliente un'esperienza raffinata, dal gusto perfetto.

CAFFÈ MILANI IN QUALCHE RIGA

1937, Como: Celestino Milani diviene Mastro tostatore e decide di acquistare una piccola torrefazione locale, lasciandosi alle spalle la vita da barista senza mai dimenticarla. Nasce così **Caffè Milani**, che da **tre generazioni** vede la famiglia, ora nelle persone di Pierluigi, il figlio di Celestino, e dei suoi due figli Elisabetta e Mattia, tostare il caffè e soprattutto dare vita a progetti, **iniziative e prodotti che si esprimono nella passione di una vita.**

Nel frattempo, negli anni '70 l'azienda si è spostata da Como a Lipomo, e nel 2017, in occasione degli 80 anni, ha inaugurato all'interno dell'headquarter del brand **Esposizione Caffè Milani**, uno spazio poli funzionale in cui vivere il caffè a 360° gradi. Qui al profumo di caffè si unisce una location pensata per la formazione, alle visite in azienda, con un percorso dedicato alla storia aziendale, e uno spazio museale in cui si può visitare una micro-piantagione di caffè e ritrovare pezzi unici di design che aiutano a spiegare l'evoluzione del rito dell'espresso nel corso del tempo.

Una tazzina di caffè non è mai solo una tazzina di caffè: dietro i chicchi che sono stati macinati per produrla c'è un mondo intero, fatto di geografia, di luoghi, di storie di persone che si intrecciano, mani che compiono gesti sapienti, di porti, di ricerca, di design, di studio.

I NUMERI DI CAFFÈ MILANI

100.000.000 – tazzine servite al bar nel mondo all'anno

17.500.000 – tazzine consumate a casa all'anno

3000 – metri quadri dello stabilimento di Lipomo

87 – anni di attività di Caffè Milani

30 – Paesi del mondo che forniscono i chicchi a Caffè Milani

3 – generazioni di famiglia coinvolte

PER SEGUIRE CAFFÈ MILANI

www.caffemilani.it

@caffemilani su Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, LinkedIn

Ufficio stampa

laWhite - ufficio stampa e dintorni

press@lawhite.it

Silvia Bianco + 39 333 8098719

Miriam Barone +39 339 7004020