



Barista Sostenibile: torna a febbraio 2025 il corso sulla sostenibilità come buona pratica di imprenditorialità

Un ottimo successo per la prima edizione del corso svoltasi a ottobre 2024

Lipomo, 15 ottobre 2024 – Otto ore di formazione, quattro docenti specializzati, un corso che analizza una delle più importanti tematiche contemporanee e nel farlo la rende concretamente approcciabile alla professione del barista. Si è conclusa a ottobre l'edizione zero di *Barista Sostenibile*, il **primo corso di formazione dedicato alla sostenibilità fortemente voluto e creato da Caffè Milani**. E la seconda edizione torna nei primi mesi del prossimo anno, pronta per diventare un appuntamento fisso, il **25 febbraio 2025**.

Barista Sostenibile è un progetto che si inserisce come ulteriore elemento nel percorso che l'azienda torrefattrice di Lipomo ha avviato in tema di sostenibilità con la stesura del suo **Manifesto della Sostenibilità redatto nel 2022**, in occasione degli 85 anni di attività. Il Manifesto infatti si esplica non solo con l'attenzione in ogni fase della produzione e nell'attenzione alla scelta di materiali, con l'implementazione dei pannelli solari sul tetto dell'azienda, con i progetti sociali di cui si è fatta in questi anni portavoce Caffè Milani. È insieme un progetto e un percorso che si compone di diversi elementi, tra cui anche quello della formazione, in questo caso ponendo l'accento sulla figura del barista e su come concretamente supportare e collaborare braccio a braccio per lavorare a un futuro più sostenibile da diversi punti di vista, in un'ottica coerente con la filosofia aziendale *“La Sostenibilità per Caffè Milani è una scelta di campo, un patto di fiducia stretto con tutta la sua Comunità, un cammino all'insegna del miglioramento continuo del suo essere e fare impresa”*.

Al giorno d'oggi è anacronistico parlare di imprenditorialità e di ristorazione senza avere un occhio di riguardo e una consapevolezza concreta sulla sostenibilità: così, Caffè Milani ha voluto dare spazio a una attività di formazione che tenesse conto delle necessità del nostro tempo, un corso incentrato sulla sostenibilità per rendere il proprio locale un luogo green e innovativo, sostenibile a livello economico e ambientale prima di tutto.

Così, la sede aziendale di Lipomo ha visto quattro docenti alterarsi lungo una giornata di formazione **“BARISTA SOSTENIBILE: Zero sprechi dietro al bancone”**, insieme a una classe eterogenea, con background differenti e una età che spaziava dai 20 ai 50 anni (il 95% dei partecipanti giovani under 35, il che permette di comprendere appieno quanto la tematica della sostenibilità e dell'attenzione sia fondamentale e delicata per le nuove generazioni, disposte a investire in termini di tempo, soldi e formazione). La classe ha permesso ai partecipanti di questa edizione di scambiarsi feedback e opinioni, di dialogare, di confrontarsi e di avere una partecipazione attiva.

Dopo un primo momento teorico, necessario per inquadrare il concetto di sostenibilità in tutti i suoi diversi significati, tenuto dalla docente Annalisa Renzi - formatrice ambientale e sensoriale, i corsisti hanno affrontato due sessioni molto pratiche che hanno portato su un piano di realtà, concreto, le teorie apprese. Insieme all'orto chef Claudio Di Dio, esperto di cucina vegana, ci si è applicati nel riutilizzo di cibi e alimenti. Ad esempio, è stato interessante capire come riutilizzare



le verdure dell'aperitivo, riproponendole come base per salse o hummus sfiziosi; o ancora, utilizzare la frutta avanzata dalla colazione o dal pranzo per creare dei dessert vegetali.

A seguire, Roberta Liberale e Massimo Giordani, esperti di comunicazione e marketing, hanno portato alcune case-history di successo e di insuccesso di brand e aziende, per fare capire come una comunicazione semplice ma ben fatta necessiti di alcuni punti base. Un nodo interessante è stato il capire come l'intelligenza artificiale e alcuni tools tecnici base, come ChatGPT, possano essere un valido supporto nella creazione di contenuti e nella promozione di eventi e attività – ovviamente con esercizi pratici per poter portare le conoscenze acquisite dietro il bancone fin da subito!

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 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 IAC** (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