

Andrej Godina

Andrej Godina è nato a Trieste e alla giovane età di 19 anni ha intrapreso l'attività di perito merceologo nel porto franco di Trieste, in linea con la tradizione di famiglia, iniziata dal nonno e proseguita dal padre. Allo stesso tempo si iscrive all'Università degli Studi di Trieste conseguendo la laurea in statistica e informatica per l'azienda, con una tesi sull'analisi statistica dell'andamento dei prezzi del mercato del caffè verde degli ultimi trent'anni. Nello stesso anno inizia il dottorato di ricerca in Scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffè presso la medesima Università degli Studi di Trieste. Quattro anni di ricerca lo portano a scrivere la tesi di dottorato incentrata sulla percezione della qualità del caffè espresso da parte del consumatore e di come questa percezione influisce sulle scelte di consumo. Il percorso accademico gli permette di approfondire tutta la filiera di produzione del caffè espresso dalla piantagione ai metodi di lavorazione del caffè, dall'esportazione al trasporto, dalla selezione dei difetti nell'attività di controllo qualità al processo di tostatura, fino all'applicazione dei diversi profili per l'espresso e per il filtro e soprattutto all'analisi sensoriale della tazzina di caffè espresso. Durante il percorso universitario ha occasione di fare uno stage lavorativo presso la Demus di Trieste, società riconosciuta



a livello internazionale come una delle più importanti aziende in Europa operanti nel settore della decaffeinizzazione, con all'attivo brevetti per il processo a diclorometano e ad acqua. Allo stesso tempo, un percorso di consulenza e di formazione nell'ambito del caffè fa sì che Andrej Godina si iscriva come socio presso la SCAE Speciality Coffee Association of Europe, con sede a Londra, tessera numero 226, con la quale segue tutti i percorsi di formazione professionale che l'associazione offre nel settore del caffè, ottenendo la certificazione master barista e successivamente tutti i moduli di certificazione professionale del *Coffee Diploma System*. Diviene fin da subito uno dei docenti dell'associazione londinese e inizia a organizzare in Italia e all'estero corsi di formazione professionale sul caffè di qualità. Nel 2012 trasferitosi a Firenze organizza gli eventi itineranti "lo bevo caffè di qualità" e "Pausa caffè festival" che nel corso dei cinque anni successivi permette a decine di migliaia di visitatori di fare un percorso sulla conoscenza del caffè. Nel 2015 fonda con altri soci operatori di settore l'associazione Umami Area con la quale si diffonde cultura sul caffè di qualità organizzando eventi e numerosi corsi di formazione. Vengono quindi organizzati i cosiddetti Umami Barista Camp che in Italia segnano un nuovo e innovativo percorso di aggiornamento professionale degli operatori di settore, con programmi di formazione per il conseguimento del *Coffee Diploma System*. Umami Area, sotto la direzione tecnica di Andrej Godina, è divenuta la prima realtà associativa privata al mondo attraverso percorsi di formazione in piantagione di caffè denominati Umami Coffee Camp. Il primo evento di questo genere segue l'edizione in Honduras del coffee talent show "Barista & Farmer" che porta nelle piantagioni di caffè della regione di Copán del paese centro americano centinaia di operatori di settore per formarsi sulla filiera del caffè di qualità. Il percorso innovativo di educazione che Andrej Godina offre al settore internazionale del caffè prevede laboratori pratici in piantagione che includono la raccolta dei frutti, la selezione dei difetti, i diversi metodi di processamento, la potatura e fertilizzazione, l'assaggio in tazza nel laboratorio di controllo qualità. Parallelamente vengono offerti i moduli di formazione del *Coffee Diploma System* della SCA - Specialty Coffee Association - che nell'ultimo anno ha visto l'unione della SCAE con la





sorella americana SCAA.

Numerosi i campus organizzati all'estero, nei paesi di produzione: Colombia, Costa Rica, El Salvador, Vietnam, Malawi, Indonesia, con la partnership di organizzazioni e imprese locali. Il frutto di quest'intensa attività all'estero sfocia nella fondazione della società Umami Area Honduras, creata da 25 soci di tre nazionalità differenti, Italia, Germania, Honduras, con la quale viene avviato un progetto di produzione sostenibile di caffè di qualità. In contemporanea Andrej Godina inizia la collaborazione con due realtà educative: in Italia, con l'Istituto alberghiero Carlo Porta di Milano, assieme all'associazione tedesca Starkmacher, viene fondata l'"Accademia del caffè Carlo Porta" nella quale centinaia di studenti dell'istituto alberghiero seguono un percorso di formazione sulla conoscenza dell'intera filiera del caffè di qualità; in Honduras, l'accordo con la COCAFAL permette l'avviamento dell'attività della "Capucas Coffee Academy", che grazie all'intervento di baristi esperti che frequentano stage formativi di lungo periodo nelle piantagioni di caffè di Las Capucas, offre corsi di formazione gratuiti a tutti i soci della cooperativa locale. Andrej Godina è anche presidente di Caffemotive Srl, una società con sede a Trieste che si occupa di ricerca e sviluppo nel campo del caffè espresso.

Da qualche anno la società ha acquistato il brevetto della macchina a uso domestico Bacchi Espresso e ha depositato il brevetto di compattazione del caffè tostato macinato denominato Tabli System.

Nel 2016 pubblica, assieme a Edizioni Medicea Firenze, il primo volume di una collana dedicata al caffè italiano di qualità dal titolo "Un caffè in Toscana".

