

L'INIZIATIVA

Formazione del personale e degli operatori

La storica distilleria "Caffo" di Limbadi ha ospitato i corsi del Centro studi assaggiatori

COMPIERE analisi sensoriale attraverso l'utilizzo di descrittori oggettivi, abbinati a scale di misura, è il segreto di un giudice qualificato.

A guidare su questa via i dipendenti di Distilleria Caffo, ma anche operatori, barman e sommelier è stato Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori, che ha tenuto un ciclo di lezioni presso la storica azienda calabrese guidata da Giuseppe Caffo e dai figli, produttrice del famoso Vecchio Amaro del Capo. «I corsi per giudici qualificati - spiega Odello - rappresentano il primo tassello per avere un

gruppo di valutazione capace di rendere oggettivo ciò che in genere è soggettivo: la misurazione della percezione di qualsiasi prodotto o servizio. Se questo è l'obiettivo esplicito, se ne ottiene un altro non di minore importanza: aprire la mente del consumatore in modo che migliori incrementando la sua percezione e, quindi, che si rivolga verso prodotti di sempre più alta qualità rendendosi disponibile a remunerarla».

Il Centro studi assaggiatori, con il suo gruppo di esperti, svolge ogni anno circa 250 giornate di formazione in Italia e all'estero, in

ambito aziendale e universitario. Un tipo di formazione in cui, per la prima volta in Calabria, ha deciso di investire anche Distilleria Caffo, che ha inserito la realizzazione di un laboratorio sensoriale, unico del genere al sud, nell'ambito di un più ampio progetto di ristrutturazione e ampliamento. A spiegare l'importanza di questa scelta è lo stesso Odello. «L'azienda - dice - si dota così di uno strumento in grado di valutare i propri prodotti e quelli della concorrenza acquisendo nuovi vantaggi competitivi in ambito commerciale, produttivo, innovativo e della comu-

nicazione. Migliora anche il clima aziendale e la motivazione che scaturisce nel personale, sia in termini di collaborazione interpersonale, sia in termini di sicurezza per l'azienda».

I partecipanti si sono misurati con teoria e pratica. Nei due giorni di formazione hanno, infatti, compiuto esercitazioni individuali e di gruppo, affrontando poi una verifica di quanto appreso. Distilleria Caffo, con la sua importante tradizione di Mastri distillatori, conferma così il suo impegno nella ricerca della qualità ottenuta grazie all'impegno di tutti.



Giuseppe Caffo

