La formazione fa la differenza, parola di Caffè Milani

caffe-milani-formazione-deeca530

La **formazione** “funziona” e dà una marcia in più. **Caffè Milani** chiude con un segno decisamente positivo la sua partecipazione all’**Espresso Italiano Champion** e vede confermato l’importante ruolo formativo di **Altascuola Coffee Training**, il centro di formazione avanzata per gli specialisti del caffè. I suoi sedi sono presso la Torrefazione, a Lipomo (Como), Milano e in Sardegna tramite il distributore esclusivo **Altogusto** a Cagliari e Sassari.



Nella due giorni di competizioni che si sono svolte presso la **Mumac Academy** di Binasco (MI), tra i quattro baristi che si sono contesi il titolo italiano si è imposta **Nadia Giacomelli**: da trent’anni lavora nel mondo del bar, ma solo da cinque ha dato una decisa svolta al suo modo di rapportarsi con il mondo del caffè. “Ho deciso di seguire un corso presso Caffè Milani: quelle poche ore mi hanno aperto gli occhi su un mondo che ignoravo e che mi ha affascinata. Visitando l’Esposizione Caffè Milani ho scoperto le piantagioni, i fiori bianchi, le drupe raccolte a mano, la selezione fatta dalle donne, la loro grande attenzione. Dietro un chicco c’è tanto lavoro, tanta passione. È importante rispettarlo e permettergli di dare il meglio; per questo non ho più smesso di

studiare, facendo anche corsi di latte art. Quando mi hanno chiesto di gareggiare mi sono detta “prova”; non avrei mai pensato di arrivare a questo traguardo. Sono molto contenta”. Nadia ha gareggiato con la miscela **Gran Espresso** estratta a 90°C: era un caffè fresco, di cui ha voluto mantenere al meglio gli aromi.

Durante la gara hai pulito e flussato bene la lancia vapore, i gruppi e i filtri; riesci a fare tutto questo ogni giorno al banco bar? “Lavoro all’Osteria caffè di Villa Giavazzi a Verdello (BG): ogni espresso è realizzato seguendo con attenzione tutti questi passaggi, che subito insegno a chi viene a lavorare nel locale; inoltre, ogni sera pulisco bene la macchina - riprende Nadia -. I clienti si accorgono di queste differenze, qualcuno me lo dice, altri mi fanno domande su passaggi che non vedono fare altrove. Li spiego e sono sicura che, insieme al buon gusto del caffè servito, anche questi fanno la differenza”. In gara anche il prossimo anno? Non ha dubbi; sì!

[caption id="attachment_161860" align="alignright" width="300"]



Sara Farci[/caption]

A ogni ambiente il suo caffè - **Sara Farci** è una giovane donna dalle mille risorse. Ha un bimbo di due anni e mezzo e cogestisce due locali a Tortolì (OG): l’Hakuna Matata, un bar sulla spiaggia che fa anche ristorazione e happy hour dove, in piena stagione estiva lavorano fino a 12 dipendenti. Nella stessa località, ma in pieno centro, un anno fa ha aperto il Café Noir che produce anche gelati artigianali. Le miscele di Caffè Milani, distribuite da Altogusto, che utilizza sono **Gran Bar**, 80 arabica e 20 robusta, sul locale in riva al mare: “Qui le condizioni climatiche cambiano in modo anche repentino e il caffè risente molto delle variazioni soprattutto di umidità, per questo ho scelto un caffè più facile da gestire, con un corpo pieno, cremoso - afferma Sara -. In paese ho invece Altogusto **Coffee Club**, una miscela 100% Arabica composta da caffè brasiliani, centro-americani e africani che si contraddistingue per sottili note floreali che ben si sposano a sentori di frutta secca e pane tostato. Curo molto ogni fase dell’estrazione e soprattutto la pulizia, che è la condizione di base per potere estrarre tutto il buono dal caffè”. Ha aperto il suo primo locale nel 2012, ma è stato l’anno scorso,

quando ha frequentato un corso presso l'**Altascuola di Altogusto** che ha aperto gli occhi sul caffè di qualità e da allora non ha smesso di formarsi: ha conseguito la Patente di assaggiatore di caffè con Inei e gli attestati Sca barista skills e intermediate, nonché brewing; si forma anche sulla latte art.

Nonostante il poco tempo a disposizione ha vinto le selezioni sarde del concorso **Espresso Italiano Champion** ed è volata a Milano per la finale nazionale. "In gara c'erano dei baristi veramente molto bravi e preparati - racconta Sara -. Sono contenta della mia prova e della bella esperienza fatta; sono momenti che arricchiscono". Ha poco tempo per parlare: la stagione è partita in ritardo, ma promette bene. Domanda di rito: tornerai in gara? Il locale, il bambino, gli allenamenti per prepararsi alla competizione… è un insieme davvero impegnativo. Continuerà a formarsi; quando sarà più tranquilla potrà pensare di nuovo alle competizioni.