MUMAC Academy Talks, Davide Roveto protagonista del primo episodio

1p-02-mumacacademytalks-roveto-804x580-96769f6b

Protagonista del primo episodio di MUMAC Academy Talks, format dedicato alle storie dei professionisti del caffè, è Davide Roveto, classe ’93, trainer e ambassador di MUMAC Academy da sette anni. Insieme alla sua macchina Slayer Steam LP, ha fatto della sua passione per il caffè un vero lavoro, aprendo una micro-torrefazione e altri due locali.

Classe 1993, Davide Roveto è nato a Bari con l’amore per il caffè nel DNA. Cresciuto come barista nella caffetteria di famiglia nel centro di Bari - la famosa “Caffè Cognetti” -, decide di **specializzarsi in materia già all’età di 17 anni**. Dopo un anno, vince un concorso interno nell’azienda **Caffè Vergnano** come Miglior Barista Italiano e diventa poi trainer internazionale per la stessa azienda.

Grazie a questa esperienza, acquisisce competenze sempre più verticali per il settore della caffetteria, diventando AST, trainer certificato **SCA**, dal 2016. Subito dopo, Davide decide di dedicarsi alla conoscenza della filiera del caffè: apre così una micro-torrefazione e diventa Q Grader. Infine, Davide **apre altri 2 locali** nei quali trasmette la sua passione verso il caffè e la prima colazione, scegliendo il brand **Slayer** per le macchine da caffè professionali. È lui il protagonista del primo episodio di MUMAC Academy Talks, il primo **format dedicato alle storie dei professionisti del caffè** e alle loro esperienze professionali, di formazione e tecnologiche.

Da quanto tempo gestisci due locali a Bari? E come mai hai puntato su Slayer?
“La prima caffetteria è aperta dal 1997, la seconda (Caffè Cognetti Specialty Coffee & Bakery) da maggio 2021. Slayer con le sue macchine comunica fortemente un messaggio di artigianalità ad alte prestazioni. Proprio come quelle che vogliamo fornire noi al nostro consumatore attraverso l’esperienza nei nostri locali”.

Cosa ti ha spinto ad utilizzare questo tipo di attrezzatura?
“La scelta di Slayer è dettata dalla voglia di comunicare l’estrema attenzione per la qualità e l’artigianalità dei nostri prodotti, la stessa che è stata utilizzata nella costruzione della macchina da caffè. Slayer incarna al meglio la nostra filosofia ‘Make coffee Better’”.

Cosa pensi che contraddistingua questo brand da altri dello stesso calibro?
“Lo stile e l’unicità. Poterne possedere una rende unico l’utilizzatore, lo eleva a conoscitore della materia e allo stesso tempo dal punto di vista di design è un prodotto fantastico”.

Hai scelto Slayer sia per il tuo locale che per la tua torrefazione. Si tratta di luoghi con necessità differenti, come mai questa scelta?
“Utilizzare le stesse macchine nella roastery e nella caffetteria ci permette di testare i nostri prodotti subito dopo il periodo di degasamento e di avere un’idea sul profilo sensoriale che il cliente incontrerà assaggiando i nostri caffè”.

Quali vantaggi hai riscontrato nell’utilizzo di queste attrezzature?
“Innanzitutto, è una macchina intuitiva, per i baristi è davvero facile conoscerla e imparare ad utilizzarla al 100%. Poi ci sono le performance altissime dal punto di vista qualitativo e di costanza. Nella caffetteria facciamo dai 5 ai 10 kg di caffè giornalieri e tutti di qualità. Inoltre, dalla gestualità al gusto del caffè, davvero nulla è lasciato al caso. I baristi adorano controllare le estrazioni con l’utilizzo degli attuatori, precisione ed aspetto sensoriale, sono i grandi vantaggi”.

Quali bevande vengono più richieste dai consumatori e qual è la cosa più strana che vi è stata mai richiesta (soprattutto dagli stranieri)?
“Tra le bevande più richieste, sicuramente espresso specialty estratto con filtro naked e flat white. Nella proposta siamo abbastanza lineari e integralisti quindi non ne riceviamo molte, ma una volta in estate alcuni turisti ci hanno chiesto un cappuccino extra size in contenitore da quasi 600 ml con 4 espressi”.

Quanto è stato importante avere la giusta formazione per utilizzare al meglio il prodotto?
“Per poter sfruttare al massimo una macchina di questo livello è importante conoscere la tecnologia della macchina e tutti gli aspetti dell’estrazione del caffè. La pre-infusione, la post-infusione, le temperature, sono aspetti che possono cambiare il gusto del tuo caffè, in bene ma anche in male. Per questo la formazione fa davvero la differenza!”.

A quale tipo di business consiglieresti di utilizzare questo prodotto?
“Come dimostra la mia attività, **Slayer** è la macchina perfetta per chi vuole davvero estrarre il meglio

del proprio caffè, senza preoccuparsi dei volumi troppo alti. La varietà di modelli e la possibilità di scegliere da 1 o 3 gruppi rende questa macchina perfetta per tutti. L’importante è seguire la mission ‘Make Coffee Better’”.