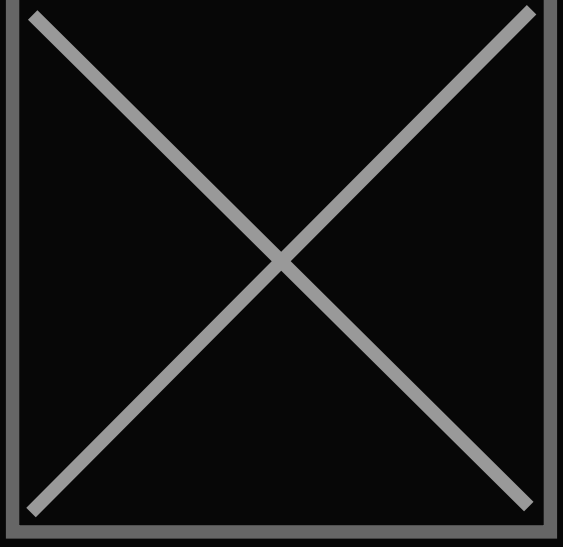
MUMAC Academy Talks, intervista a Fabiano Bucci

mumacheads-0d3ec258

È stato Fabiano Bucci a far conoscere alla provincia di Roma la cosiddetta “Latte Art”, la raffinata tecnica capace di trasformare una comune tazza di caffè in una piccola opera d’arte, utilizzando gli effetti di colore prodotti dalla schiuma di latte e dal caffè. Negli anni ha poi collezionato diversi premi e riconoscimenti, ma il suo percorso è cominciato grazie agli studi per diventare un barman acrobatico, passando da allievo a maestro in poco tempo. Fa esperienza con una lunga gavetta nei locali serali della Capitale, fino ad arrivare ad essere uno dei barman più apprezzati nel panorama romano.

Oggi Fabiano si dedica alla progettazione di nuove bevande e la formazione di professionisti, ma le sfide non finiscono mai. Tra gli obiettivi di Fabiano c’è quello di **mixare** (sempre di più) le sue due grandi passioni: **i cocktail e il caffè**. Da questa fusione sono nati così nuovi “coffee drink” innovativi.



È lui il **protagonista del terzo episodio di MUMAC**

Academy Talks, il primo format dedicato alle storie dei professionisti del caffè e delle loro esperienze professionali, tecnologiche e di formazione.

Qual è la tua esperienza nella coffee mixology?
“Nasco come barman quando, quasi per caso, grazie ad alcuni eventi a cui ho assistito durante il Sigep, ho scoperto il mondo della caffetteria. Da lì ho deciso di ‘studiare il caffè’. Dopo aver appreso le giuste conoscenze, ho iniziato ad inserire il caffè nei drink del mio locale, fino a partecipare con ottimi risultati a competizioni come il Gran Premio di Caffetteria Italiana e Coffee in Good Spirits. Ad oggi, la coffee mixology è parte integrante del mio lavoro avendo creato anche dei ricettari per aziende molto importanti”.

Sei docente in un istituto alberghiero. Come si pongono i giovani di oggi nei confronti del nostro settore?
“Sì, sono docente di sala bar nell’istituto Giovanni Falcone di Colleferro (RM). Secondo il mio punto di vista, i giovani ancora non riescono a comprendere quanto possa essere bello ed affasciante questo mondo. Molti inizialmente sono affascinati dalla cucina, che anche grazie ai programmi televisivi ha molta più visibilità. I ragazzi pensano che il ramo “sala” riguardi soltanto l’azione dell’apparecchiare e sparecchiare la tavola per 5 anni; quando poi scoprono tutte le possibilità e le sfaccettature che offre questo mondo, rimangono affascinati ed incuriositi e molti cambiano idea. Credo che per un insegnante non ci sia cosa più bella”.

Quale importanza sta assumendo il connubio tra caffè e alcolici nelle nuove generazioni?
“C’è sempre più richiesta di cocktail con caffè. Nel locale in cui lavoro abbiamo inserito diversi drink con il caffè proprio per questo motivo. Abbiamo creato una carta di merenda-drink e dei cocktail analcolici e alcolici da aperitivo. La risposta è stata veramente buona, i clienti giovani sono molto

curiosi e questo li porta a sperimentare cose nuove”.

Come si è evoluto il Coffee in Good Spirits?
“Sicuramente l’evoluzione è notevole, fino a pochi anni fa l’unico modo di inserire caffè nei drink era fare un espresso e miscelarlo, oggi sempre più baristi si cimentano nei caffè filtrati, ricercano il profilo di tostatura migliore, creano infusioni. Sicuramente c’è una ricerca maggiore”.

Cosa ti ha colpito maggiormente di M200?
“La prima cosa che mi ha colpito è stata la possibilità di realizzare un ottimo ‘filter coffee’ utilizzando la macchina espresso. Mi è piaciuta l’ergonomia, la sua progettazione meticolosa, le manopole del vapore molto comode e in posizione ideale per garantire al barista tutto il comfort necessario, i display inclinati e sempre orientati verso il barista per agevolare la lettura nella massima naturalità dei movimenti, e infine la lancia vapore, ideale per realizzare cappuccini in ‘Latte art’”.

Come l’automazione può aiutare il lavoro di un bartender?
“Bisogna prima di tutto conoscere le regole del gioco per poi, attraverso l’automazione, essere più veloci ed avere una qualità costante. La possibilità di estrarre un ‘filter coffee’ in modo automatico ci permette di proporre alla nostra clientela questa bevanda, anche in mixology, senza preoccuparci della ‘lentezza’ dell’estrazione”.

Quanto è stato importante avere la giusta formazione per utilizzare al meglio il prodotto?
“Fondamentale, senza la giusta formazione non avrei potuto sfruttare al massimo le potenzialità di questa fantastica macchina espresso”.

A quale tipo di business consiglieresti di utilizzare questo prodotto?
“È una macchina che può adempiere a tutte le esigenze del barista, anche di quello più meticoloso. Regge benissimo gli alti volumi, ci permette di lavorare in velocità senza perdere di qualità. Possiamo lavorare più tipologie di caffè e creare la ricetta più adatta per raggiungere il profilo sensoriale migliore”.

Vuoi suggerirci delle ricette a base di espresso e caffè filtro?
Una prima ricetta molto interessante a base di espresso è il **“Blueberry Tonic”,** un ottimo drink analcolico. Il connubio caffè-succo di mirtillo lascia i clienti piacevolmente stupiti.

Ingredienti:
San Pellegrino dry (bitter bianco) 10 cl
succo di mirtillo 6 cl

caffè espresso singolo
ghiaccio q.b.

Preparazione:
Utilizziamo un tumbler alto. Raffreddiamo bene il bicchiere, aggiungiamo ghiaccio, versiamo prima il bitter bianco, il succo di mirtillo e per finire il caffè espresso. Scegliendo il giusto succo e versando delicatamente aiutandoci con un barspoon, si creerà una stratificazione che lascerà i clienti affascinati nel guardare il loro analcolico.

La seconda ricetta invece è **"Viaggio tra Milano e Torino"**, un twist on Classic di facile esecuzione che ci permette di affascinare il cliente "giocando" anche sulla scelta del caffè e che utilizza il caffè filtro come base. Per questa ricetta ho scelto di utilizzare un caffè etiope tostato chiaro, estratto in V60, dove all'interno del server ho inserito delle sfere di acciaio alimentare congelate per stemperare subito il caffè senza avere un ulteriore diluizione.

Ingredienti:
caffè filtro 3 cl
Vermouth Gancia 3cl
Bitter Campari 3cl
Affumicatura alla canapa
Per il caffè filtro:

18 g caffè
250 g acqua

Temperatura 95°

30 sec di di blooming

4 step di pouring

Tempo totale di percolazione: circa 3’ e 20”

Tecnica di preparazione: throwing

Ho utilizzato questa ricetta per la preparazione del caffè filtro con M200 per dare più importanza al caffè all'interno del drink così da non essere sovrastato dal bitter e dal vermouth. Un drink che accende tutti i nostri sensi iniziando dalla fase visiva con il "gioco" del fumo, per poi percepire il **profumo di canapa** fino all'esplosione di sapori del primo sorso, **un vero "viaggio" sensoriale**.