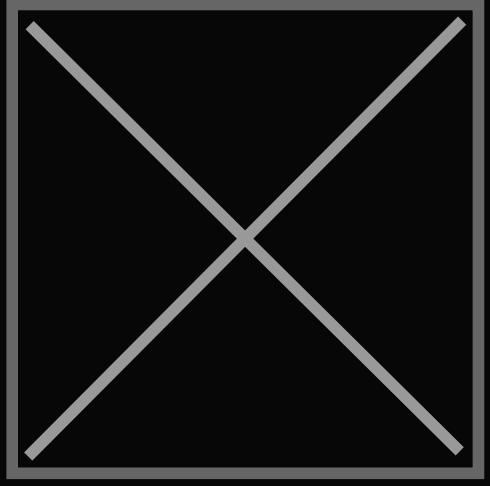
# MUMAC Academy Talks, intervista a Carmen Clemente

mumhead-b5e1bedc

**Classe 1980, Carmen Clemente è originaria di Grottaglie, in provincia di Taranto, ed è la madrina della prima squadra di barlady professioniste, la 'Barlady Team' a Milano. Dopo aver conseguito nel 2002 l'attestato A.I.B.E.S., Carmen comincia a lavorare nei locali più famosi di Milano dando vita - nel 2007 - alla sua squadra tutta al femminile e avviando collaborazioni con brand come Gruppo Mondadori, la rivista Sale & Pepe, italian Indipendent di Lapo Elkan, A.C Milan. Con le sue barlady, organizza eventi di cocktail 'at home' e catering aziendali in qualsiasi location, attraverso i suoi banchi bar portatili.**

Dall'idea imprenditoriale fino al primo bar a Milano: nel 2011, infatti, nasce con grande passione e dedizione il **Barlady Cafè**, che vedrà l'ingresso nel 2013 anche della giovane e talentuosa **Manuela Fensore**, campionessa mondiale di Latte Art nel 2019 a Berlino. Al Barlady Cafè la caffetteria è una vera e propria arte: le due professioniste, infatti, regalano ai propri clienti creazioni d'arte su caffè e cappuccini.

Un amore per la **Latte Art** che farà guadagnare ad entrambe tanti premi: nel 2017, infatti, Carmen e Manuela conquistano il 2° posto in una competizione di Latte Art organizzata da Faema; nel 2019 Carmen ottiene il 4° posto alle finali nazionali di Latte Art e nel 2020 diventa campionessa italiana. Sempre nel 2020, insieme a Manuela Fensore, Carmen fonda 'World Latte Art & Coffee Center', una scuola di formazione dedicata al mondo del caffè.



È lei la protagonista del **quarto episodio** di **MUMAC Academy Talks**, il primo format dedicato alle storie dei professionisti del caffè e delle loro esperienze professionali, tecnologiche e di formazione.

**Come ti sei avvicinata al mondo della cosiddetta “latte art”?**
“Nel 2011, dopo una carriera come bartender, ho deciso di aprire un bar. Prima di aprirlo ho partecipato a un corso di formazione, ed è stato lì che ho scoperto il mondo della Latte Art”.

**Come ti stai preparando per gareggiare al mondiale?**
“Non è semplice organizzarsi tra il tanto lavoro e gli allenamenti, ma cerco di sfruttare ogni momento libero per assimilare sempre più le tecniche che userò in gara, grazie anche al supporto di Manuela Fensore che mi sta allenando al meglio per affrontare il mio primo mondiale”.

**È importante nella Latte Art utilizzare una macchina dalle alte prestazioni come M200?**
“Assolutamente sì. La Latte Art non è fatta solamente da un'ottima lancia vapore, ma anche l'estrazione del caffè gioca un ruolo molto importante. Per me M200 in questo è il massimo: l’ho sempre definita come la Ferrari delle macchine per caffè, sia come design che come prestazioni”.

**Qual è il tuo feedback sulla nuova lancia vapore super cold touch di M200?**
“Questa lancia vapore è di una qualità incredibile, è molto performante e aiuta facilmente ad ottenere un latte setoso, indispensabile per puntare ad ottenere un'ottima montatura”.

**Quanto è stato importante avere la giusta formazione per utilizzare al meglio il prodotto?**
“Fare formazione sul prodotto che si utilizza tutti i giorni per il proprio lavoro è fondamentale, ti consente di sfruttare al massimo le prestazioni della macchina”.

**Cosa può essere sviluppato di più nel mondo della Latte Art a livello di formazione?**
“La Latte Art riesce a crescere solo se si condividono le proprie conoscenze. Il mondo della latte art è

cambiato ed è in piena evoluzione. Piano piano anche in Italia questa disciplina sta crescendo tantissimo: lo vediamo anche dall'esperienza avuta dalle varie competizioni affrontate da Manuela e la formazione che facciamo tutti i giorni ai baristi e a chi si affaccia per la prima volta al mondo della Latte Art. Il vero segreto è non avere segreti e condividerli con tutti!”.

**Raccontaci del tour di masterclass che tu e Manuela Fensore state facendo nelle sedi dei MUMAC Academy LAB italiani.**

“Gruppo Cimbali ha dato vita a un’iniziativa fantastica a cui nessun’altra azienda aveva ancora pensato in Italia. Un’iniziativa che sta suscitando un fortissimo interesse sul territorio da parte dei baristi che partecipano a queste masterclass. Tutti i MUMAC Academy LAB, a Genova, Caserta, Cuneo, Bari, Reggio Emilia, Ancona, Perugia e Verona, hanno ricevuto un boom di iscrizioni e la partecipazione ai corsi è stata altissima. Per noi è un vero onore essere le trainer di questo progetto e spero che questo sia solo l'inizio di una lunga avventura insieme alla famiglia di Gruppo Cimbali”.