Matteo Pavoni nuovo ospite di MUMAC Academy Talks

1e-10-mumacacademytalks-1080x1080-429d774c

Protagonista del nono episodio di MUMAC Academy Talks è Matteo Pavoni, ambassador di MUMAC Academy e attuale Campione Italiano Barista. Con lui scopriamo l'importanza della macinatura nella preparazione dell'espresso.

Matteo è un barista e torrefattore milanese di 29 anni, **titolare di Peacocks Coffee** e attuale Campione Italiano Barista. Dopo aver conseguito il diploma tecnico geometra in Italia, decide di trasferirsi a Londra dove il **caffè diventa la sua passione** e allo stesso tempo la sua professione. Qui acquisisce sempre più esperienza e competenze lavorando in diverse aziende come barista, formatore e torrefattore. Nel 2018 Matteo decide di tornare in Italia per avviare Peacocks Coffee insieme al fratello Riccardo.

Nel 2022 ha avuto il privilegio di **vincere il Campionato Italiano Baristi** e di rappresentare l'Italia al mondiale arrivando fino alle semifinali e posizionandosi **all'undicesimo posto nella classifica mondiale.**

Hai raggiunto un traguardo importante: Campione Italiano Barista 2022. Cosa ti ha portato ad avvicinarti al mondo delle competizioni?
La mia prima vera esperienza di gara risale agli inizi del mio percorso nel mondo del caffè: il mio titolare mi iscrisse a mia insaputa ad una gara baristi aziendale e a partire da quel momento mi sono subito appassionato a questo format. La gara mi dà possibilità non solo di raccontare e presentare caffè eccezionali, ma allo stesso tempo di farlo illustrando una tematica che ritengo importante, come la degassatura del caffè, affrontata proprio quest'anno.

Riesci a spiegarci in maniera molto sintetica l'argomento principale toccato dalla gara che hai portato al mondiale?

Per il mondiale baristi di Melbourne ho approfondito la ricerca che avevo già presentato al nazionale italiano: la degassatura del caffè. Grazie al supporto di Christopher Hendon e dell'università dell'Oregon ho avuto modo di testare il mio caffè con uno strumento che identifica le componenti volatili andando a verificare come queste evolvono nelle varie fasi di degasatura.

In riferimento al tema della degasatura del caffè e dell'estrazione dell'espresso, quanto secondo te incide la scelta del giusto macinadosatore?
Considero la scelta del macinadosatore fondamentale in qualsiasi contesto di lavorazione del caffè. È importante avere a disposizione un prodotto che fornisca il macinato più omogeneo possibile e che il barista riconosca l'impatto della degasatura post-macinatura. Infatti, una volta macinato, il caffè perde velocemente le sue componenti volatili, influenzando la qualità in tazza.

Secondo te, quale ruolo può avere la tecnologia nel macinadosatore per poter offrire un'alta qualità in tazza?
Lavorando con diversi tipi di caffè, ma anche solo con uno, il barista ha la necessità di calibrare la ricetta espresso con dose in, tempo di estrazione e dose out (tra le altre variabili). Con una tecnologia come il PGS (Perfect Grinding System), ad esempio, il macinadosatore "parla" con la macchina espresso tramite bluetooth, correggendo automaticamente e in tempo reale eventuali errori nella granulometria. In questo modo si riesce a mantenere la qualità dell'estrazione evitando di operare continuamente sul macinadosatore. Questo ci permette di garantire un workflow efficace e una qualità del servizio ottimale, riducendo gli sprechi.

Infine, quanto è importante avere la giusta formazione per scegliere e utilizzare al meglio la macchina per espresso e il macinadosatore?
*Sono convinto che formarsi sia proprio alla base di ciascun lavoro. Nel mondo del caffè costruire una base solida sia teorica che pratica ci permette di capire velocemente il funzionamento delle attrezzature e come gestirle per poter estrarre al meglio i caffè con cui lavoriamo***.**