Rendez-vous con il caffè: chi sono i protagonisti dei campionati italiani SCA Italy

20240119095053cuptaster-61851157

Ci sono padre e figlio che si preparano, scherzando, insieme, ma gareggeranno in (quattro) specialità diverse. C'è il barman 'veterano' che si troverà in finale i giovanissimi che ha aiutato a preparare. La campionessa mondiale che si rimette in gioco e la barista che si allena con i sommelier. Il figlio d'arte che voleva fare altro, ma poi ha scoperto un nuovo caffè.

E il secondo al mondo diventato globetrotter freelance, che dà consigli. Tutti condividono un **obiettivo a Sigep 2024**: sfidare se stessi, migliorarsi e dimostrare che il lavoro di estrarre caffè è bello e complesso, e andrebbe valorizzato molto di più. Abbiamo raccolto le storie di alcuni di coloro che saliranno in pedana dal 20 al 24 gennaio a Rimini Fiera.

CAMPIONATO ITALIANO BARISTI

È una gara che si presenta vivace dopo lo storico secondo posto ottenuto dal campione 2023 **Daniele Ricci** al mondiale di Atene. A lui chiediamo qualche consiglio. *"La gara baristi è secondo me la più completa, dinamica e complicata, per affrontarla ci vuole tanta dedizione, passione e allenamento, occorre investire tempo e soldi. La preparazione porta via le energie a famiglia e amici, e a tutto il team, non solo a chi concorre"*.
Come ci si prepara? *"Per prima cosa **va costruito un team di persone** con diversi ruoli e ci si affida a uno o più coach. Si parte da un caffè che ci piace e con cui siamo fieri di lavorare e di presentare sul palco e poi si applica un programma, definito dall'inizio alla fine, che include la parte logistica e la gestione delle attrezzature in loco. Ad Atene c'erano Sasha e Andrea che sapevano dove mettere le cose e mi rassicuravano. La parte psicologica è cruciale: durante l'allenamento vanno fatte delle pause, **il cervello deve staccare per uscire dalla routine** e dalla ripetizione, se no si arriva sul palco come un robot e questo non deve accadere"*. Il secondo posto al mondiale ti ha aiutato nel lavoro? *"Decisamente sì, ora sono freelance e mi ha aperto la strada a molte collaborazioni".*

Finalisti: Federico Pinna, Matteo Pavoni (vincitori delle selezioni); Matteo D'Ottavio, Erika Giardino, Tania Maifredi, Andre Tomassi, Grazia Capasso, Roberto Somma, Valentina Palange, Laura Iemmolo.

LATTE ART

Manuela Fensore ha fatto la storia nel 2019 quando ha vinto, prima italiana, i campionati mondiali di Latte Art. Ora torna in pedana. *"Non mi è mai mancata la voglia di competere, cerco quell'adrenalina che solo il palco ha saputo darmi"*. Come ti prepari? "***Come se dovessi preparare un campionato del mondo****, un allenamento che varia dalle 8 alle 10 ore, i giorni in cui riesco, altrimenti cerco di ritagliarmi dei momenti per mantenere la memoria muscolare. Si lavora su cinque disegni scelti almeno quattro mesi prima, per avere il tempo di memorizzare i movimenti. Faccio una media di 300 tazze al giorno"*.
Perché gareggiare? *"**Le gare ti forniscono un grande bagaglio di esperienza** che solo nel tempo riesci ad accumulare. Consiglio a ogni barista di affacciarsi a questo mondo: partecipare, soprattutto se sei alle prime armi, ti permette di lavorare sui tuoi punti deboli e sui tuoi limiti".*

Chi affronta per la prima volta una gara nazionale dovrebbe avvalersi di un mental coach: *"Più siamo psicologicamente pronti a ciò che dobbiamo affrontare e più facilmente riusciremo a raggiungere dei risultati*". Inoltre va fatto un percorso formativo che accompagnerà per tutto il tragitto, dalla realizzazione dei disegni fino a una simulazione di prova gara, necessaria per capire se si è dentro ai tempi richiesti dalla competizione.

Finalisti: Stefano Cevenini, Manuela Fensore (vincitori delle selezioni); Maurizio Boi, Giulia Giovon, Francesca Pedretti, Alessio Panero, Sharon Maggio, Fabian Astenwald, Michele Intravaia, Sayuri Kitamo.

COFFEE ROASTING

Appartenente a una famiglia di baristi che da 50 anni gestisce il Caos Caffè ad Aprilia, **Emanuele Tomassi** nel 2013 inizia a tostare e a fare gare, nel 2018 vince il campionato italiano.

Com'è nata l'idea di gareggiare? *"Scoprii il caffè **specialty** in Danimarca a Roskilde dove ci eravamo trasferiti per motivi famigliari e, da barista medio, mi appassionai. Tornato in Italia ho aperto la torrefazione. Mi sono messo a fare gare per imparare. Era il 2013, gli albori delle microroastery in Italia e tramite i campionati ho scoperto tutto il mio mondo dal confronto con gli altri concorrenti, che*

erano Gardelli, Paolo Scimone, una cricca divertentissima. Mi hanno passato informazioni che non avrei avuto in nessun altro modo”.
Come si sta preparando? *“È l’ottavo anno che faccio la gara roasting. Mi preparo sul verde per trovare i difetti e imposto le curve di tostatura e poi assaggio, faccio prove, previsioni di gara, non c’è una preparazione specifica. Noi non scegliamo il caffè, è dato in gara. Il primo giorno lo analizzi, il secondo lo assaggi e decidi la curva a seconda di cosa vuoi estrarre, l’intensità e gli aromi. Hai cinque caffè: un monorigine, tre che devi usare per realizzare una miscela e uno per le prove di tostatura. Fai la tostatura di gara e i giudici la assaggiano il giorno dopo. Credo che* ***il barista debba approcciare il mondo gare per aumentare le proprie capacità****. Quest’anno farò anche l’ibrik ed è un modo per imparare cose nuove”.*

Finalisti: Michael Angelini, Emanuele Tomassi, Gianluca Lavacca (vincitori delle selezioni); Alfonso Pepe, Alberto Polojac, Alessio Simonetta.

BREWERS CUP

Andre Tomassi, figlio di Emanuele, a Rimini arriverà avendo già partecipato a due gare di brewing (sarà invece alla prima di barista). Come ci si prepara alla Brewers? *“È soggettivo, io sono molto scrupoloso: parto 2-3 mesi prima perché lavoro su ogni particolare.* ***Devi avere in mente un’idea*** *che può essere un progetto di caffè* ***o di qualcosa di innovativo e da lì sviluppi un percorso****. Per quanto riguarda la tazza, bisogna portare la migliore possibile".*

Com’è gestire due gare? *“Per me è la prima volta ma mi stimola perché voglio arrivare primo. Ma* ***è bella anche la preparazione****: negli ultimi anni si è creata un’atmosfera di amicizia tra i competitor, una comunità vera e propria, anche se per me il pre-gara è fonte di ansia. Quando però sono in pedana è come se staccassi il cervello, vado in automatico”.*

Finalisti: Andre Tomassi, Andrea Batacchi (vincitori delle selezioni); Lisa Zancanella, Sasha Stefa-ni, Paolo Troiani, Daniele Greco, Gabriele Pezzaioli, Luana Lazzarone, Elisa Urdich, Eddy Righi.

COFFEE IN GOOD SPIRITS

Alla quarta gara CIGS, **Andrea Villa** è un veterano: ha un suo locale, l’M10 cafè a Lesmo. È consulente e formatore, bartender, sommelier. *“Ho fatto per anni il barman la sera e la caffetteria è arrivata per ultima. Ma ho scoperto che mi piaceva davvero”*.

Quest’anno ha formato due ragazzi di una scuola milanese, Samuele e Stefano: si sono sfidati alle selezioni e si ritroveranno in finale. *“**La gara è uno stress, è la fine di un percorso**: c’è il brainstorming, la scelta del caffè e degli altri ingredienti. Puoi partire dal concept e cercare il caffè adatto o partire da un caffè che ti colpisce e costruirci la gara intorno. L’importante è che siano esaltate le particolarità e la qualità del caffè”*.

Da anni fai parte del team Bugan, come funziona? *“Ci troviamo al Bugan coffee lab una o due volte a settimana per assaggiare caffè e scambiarci idee. Così negli anni siamo diventati amici: ad Atene siamo andati tutti per tifare Daniele (Ricci), nonostante nessuno di noi tranne Roberto (Breno, campione roasting, ndr) lavori da Bugan. Ci aiutiamo a preparare le diverse gare, siamo una community nella community”.* Perché hai iniziato a gareggiare? *“La prima volta perché **ero affascinato da come i concorrenti si muovevano sul palco**, poi ho scoperto che mi piace stare in pedana. Le gare sono un’occasione per sperimentare: l’anno scorso, ad esempio, ho usato un agitatore magnetico riscaldante per estrarre”.*

Finalisti: Vito Alberto Patrimia, Andrea Villa (vincitori delle selezioni); Eric Venturi, Luigi Cippone, Stefano Bignami, Fabiano Bucci, Samuele Milone.

CUP TASTERS

Simone Zaccheddu è ‘nato dietro il bancone’ del bar dei genitori a Macomer in Sardegna. Ma non voleva fare il barista: “***Il primo approccio** con questo mondo **è stato terribile perché era una costrizione***”. La passione è arrivata dopo gli studi di lingue a Torino, a Parigi dove incontra lo specialty. È al quarto anno di gare Cup tasters: *“Sono contento di poter rivedere tanti amici, in quelli che fanno le gare come me c’è un po’ una rivalsa di chi parte dal basso, fa un lavoro poco considerato e riesce ad avere un po’ di visibilità e soddisfazioni”*.
Come ti stai preparando? *“Con un collega dell’Accademia dei caffè espresso anche lui qualificato. Io sono fortunato, per lavoro assaggio tazze tutti i giorni, bisogna arrivare alla gara tranquilli e convinti dei propri mezzi. Però so che spesso chi non riesce ad arrivare non ha supporto. Andrebbero cambiate le gare: anche nella barista darei a tutti lo stesso caffè per non avvantaggiare chi può permettersi di non lavorare mesi per allenarsi. **Nel futuro vedo una democratizzazione delle gare**”.*

Finalisti: Luigi Paternoster, Simone Zaccheddu (vincitori delle selezioni); Roberto Cognetta, Marco Guarise, Matteo Vacchi, Tommaso Baldini, Giulia Simoni, Emanuele Bernabei, Luciana Matera, Federica Miaton, Edoardo Pinton, Gianni Olimpo, Andrea Strano, Elia Burbello, Alessandro Lanteri,

Luigi Cippone, Lorenzo Zucchi, Patrick Sinapi, Oliviero Alotto, Michael Boffelli.

IBRIK

Niki Di Landa, campionessa italiana 2020, torna in pedana in una disciplina poco conosciuta ma dalle grandi potenzialità, specie in mixology. *"Ho scelto ibrik per affinità di cultura avendo origini greche. È una **disciplina sottovalutata** ma dopo la barista è la più complessa, perché c'è una grande ricerca dietro. Si presenteranno la tazza tradizionale e il cocktail, alcolico o non*".
Come ti stai preparando? *"A seconda dei turni tutta la mattina o il pomeriggio, ho diviso lavoro, preparazione e la vita privata dopo cena. Ho scelto il caffè e sto finalizzando il cocktail e dando un senso logico al drink, farò fare un viaggio in Oriente al mio ibrik. **Ho un team con cui mi confronto tutti i giorni**: sono professionisti del vino, delle fermentazioni, dei distillati e della ristorazione. Tre settimane prima smetterò di bere altri caffè e alternerò routine, lavoro, sport, meditazione, correrò con la playlist della gara, entrerò in un flow*".
Perché un barista dovrebbe fare le gare? *"Ti dà quel qualcosa in più per **uscire dalla comfort zone**, ti impegna e ti fa crescere molto. Anche se non vinci avrai fatto ricerca, assaggiato caffè e migliorato il tuo palato e ti sarai confrontata con persone diverse"*. Serve per trovare lavoro in Italia? *"No. Tuttora **ricevo offerte ridicole**, come una barista senza arte né parte. **I datori di lavoro non conoscono SCA o il mondo delle gare**, hai più riconoscimenti all'estero. Però un percorso di questo tipo ti dà modo di capire se chi ti assume investirà sulla tua crescita o ti considera solo bassa manovalanza".*

Finalisti: Niki Di Landa, Emanuele Tomassi (vincitori delle selezioni); Francesco Stabile, Francesco Costanzo, Davide Spinelli, Moritz Hofer, Emanuele Bernabei.