Al via il coffee talent Barista & Farmer

barista-farmer-04a7cc06

Si svolgerà dal 3 al 13 maggio, in Brasile, nello Stato di San Paolo, la terza edizione di Barista & Farmer, il primo e unico talent show dedicato alla promozione e alla cultura del caffè di eccellenza. Per dieci giorni, 10 tra i migliori baristi, selezionati da tutto il mondo tra oltre 200 candidature, proveranno l'esperienza di vivere come i produttori di caffè nei paesi di origine, in questo caso nelle famose piantagioni dell'azienda "O'Coffee", il maggior produttore di caffè del Brasile, situato a Pedregulho, regione dell'Alta Mogiana, e presso Lambari, nello Stato del MinasGerais.

Il format è ideato da Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi, in collaborazione con Rimini Fiera e SIGEP - Salone Internazionale Gelateria Pasticceria e Panificazione artigianale, e con il Patrocinio della Specialità Coffee Association of Europe (Scae) quale iniziativa valida per l'International Development Committee (Idc). Main sponsor sono Lavazza, La Cimbali e Faema (i due brand principali di Gruppo Cimbali) e Mumac Academy, l'accademia della macchina per caffè del gruppo.

O'CoffeeIl tema della terza edizione sarà la sostenibilità ambientale e la valorizzazione della filiera del caffè. I partecipanti, altamente profilati, saranno coinvolti in un percorso completo, dalla raccolta in piantagione, attraverso tutte le fasi della sua lavorazione, con l'utilizzo delle diverse tecnologie, sino all'esperienza della degustazione e alle varie opportunità di consumo. I finalisti selezionati per la nuova edizione sono: Guido Garavello (Italia), 32 anni di Rovigo; Miguel Angel Vera Fernandez (Venezuela), 36 anni; Evani Jesslyn (Indonesia), 25 anni; Nikolaos Kanakaris (Grecia), 31 anni; Olga Kaplina (Russia), 29 anni; Amy Nake Manukyan (Armenia), 26 anni; Evgeni Pinchukov (Bielorussia), 24 anni; Daniel Rivera (Usa) del New Jersey, 30 anni; Agniesza Rojewska (Polonia), 27 anni; Rosey Hill (Australia), 45 anni.

I 10 esperti di caffè si sveglieranno all'alba per passare la mattinata all'interno della piantagione, in sfide tec-niche, quali raccogliere chicchi di caffè ("pickingcompetition"), la pesa, l'utilizzo della "depulping machine", la "macchina spolpatrice", una prova pratica per un processo solitamente automatizzato, che sottolinea la du-rezza del lavoro di un farmer e fa luce su ogni passaggio della

catena produttiva. E ancora: la prova di “roasting” (tostatura), fino alla “Coffee Nursery”, la creazione di una personale “mini finca” con la selezione della giusta pianta dal seme, all’interramento, fino alla diversificazione delle colture, al nome.

Durante la giornata frequenteranno l’Accademia di Barista & Farmer,una specialissima scuola multidisciplinare, avente per professori alcuni dei maggiori professionisti del settore, diretta da Alberto Polojac. Barista & Farmer è infatti un progetto di education & competition unico e innovativo. Il programma educativo, quest'anno implementato, si articola sui diversi aspetti che compongono la complessa filiera del caffè ed include più moduli Scae. Ogni giornata sarà scandita da lezioni teoriche, su temi specifici come la botanica, l’agronomia e la chimica applicata al campo del caffè. Inoltre, sessioni su metodi di lavorazione del caffè, tostatura, green e coffee sensory, a cui si affiancheranno lezioni specifiche sull’espresso e altre modalità di estrazione del caffè, sessioni di tasting, dimostrazioni sul campo con anche test pratici, volti ad affinare l’abilità dei concorrenti.

Una delle tappe principali (8-9 maggio) prevede la visita nelle piantagioni di Lambarì, una zona montuosa situata nel MinasGerais del sud, dove i produttori vivono in piccole comunità familiari condividendo fra di loro il know-how nella cura e nella coltivazione del caffè. Dal 2010 la comunità di Lambarì è coinvolta nel progetto di sostenibilità ¡Tierra! che la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus sviluppa dal 2002 in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance allo scopo di migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive delle comunità di caficultores dei principali Paesi produttori di caffè.

Logo barista e Farmer 2016Nello specifico, i baristi avranno modo di scoprire come nasce il caffè sostenibile e di alta qualità Lavazza: proprio da quest'anno, l’azienda torinese propone nei migliori bar le nuove miscele ¡Tierra! Origins, realizzate con il caffè Arabica proveniente dalla comunità di Lambarì. In questa occasione, i partecipanti saranno coinvolti nel lavoro in piantagione e concorreranno per aggiudicarsi il “Best Sustainable Barista Award”. Al lavoro e allo studio si uniranno poi il divertimento e lo svago, con giochi e competizioni a tema, in compagnia di autorità e personaggi del luogo; tour delle caffetterie storiche del luogo e gare in cui il caffè viene preparato in maniera inedita, per mostrare nuove opportunità di assaggio e abitudini; cene e danze in piantagione.

I 10 baristi saranno ripresi da videocamere e i servizi saranno trasmessi su www.baristafarmer.com e sui canali social del talent. Di questa edizione, sarà poi realizzato un documentario che mostrerà un nuovo modo di concepire il mondo del caffè, con l’intento di diffondere questa cultura, sempre più globale (il caffè è la seconda bevanda più bevuta dopo l’acqua).

Barista & Farmer è un progetto di Francesco Sanapo, in partnership con Rimini Fiera - SIGEP (Salone Inter-nazionale Gelateria Pasticceria e Panificazione Artigianale), con il Patrocinio di Scae (Speciality Coffe Association of Europe), in collaborazione con O'Coffee. Si ringraziano: i main sponsor Lavazza, La Cimbali, Faema, Mumac Academy; gli event sponsor Genovese Coffee, Caffè Corsini, Caffè Costadoro, Caffè Pascucci, Molino Quaglia, Caffè Trucillo; i supporter PulyCaff, Forno d'Asolo, Imperator. Golden media partner Barista Magazine, Bargiornale; media partner BeanScene, Global Coffee Report, European Coffee Trip, Crema, Espresso, Coffee Talk.