"Barista & Farmer", al via il talent show nella piantagione di O'Coffee

01-primo-giorno-pickers-a-o-coffee-1-f57da0da

Ha preso il via martedì 3 maggio la terza edizione di “**Barista & Farmer**”, il **talent show dedicato al mondo del caffè di qualità**. Il viaggio, per i dieci concorrenti (col brasiliano Raphael Ferraz De Sousa subentrato al posto del bielorusso Evgeni Pinchukov che a causa di impedimenti dell'ultimo minuto è stato costretto al ritiro) è iniziato con una **prima visita nella piantagione dell'azienda O'Coffee**, situata a Pedregulho. L'azienda è stata inserita tra le primi cinque fattorie produttrici di caffè del paese verdeoro, grazie ad una produzione annua variabile tra i 30 e i 36mila sacchi di caffè. Un risultato simile è stato raggiunto grazie all'implementazione delle più moderne tecniche di raccolta, compreso l'utilizzo di una macchina alta quasi 4 metri che rappresenta una vera e propria evoluzione del lavoro del picker, che si è così specializzato nell'utilizzo dell'innovativo macchinario. La macchina non sostituisce il lavoro del picker, ma lo affianca per la raccolta dei frutti nel periodo di massima maturità lungo gli sterminati filari dell'azienda.

“L'importanza del Brasile nella cultura caffeicola mondiale è grande - dice **Francesco Sanapo**, tre volte campione italiano di caffetteria e creatore del talent show, nato in collaborazione con Rimini Fiera e Sigep - basti pensare che è il più grande produttore ed esportatore di caffè al mondo, Consideriamo che quasi il 50% delle miscele bevute quotidianamente dagli italiani provengono da questo paese. La terra carioca, dopo Porto Rico e l'Honduras, racconta quindi una storia diversa, quella di un paese tecnologicamente molto avanzato e con una propria e peculiare biodiversità. L'obiettivo è quello di far conoscere ai baristi le tecniche diverse e specifiche di questa zona, in modo da dare loro una più ampia conoscenza della materia. Tra i tanti produttori presenti in Brasile abbiamo avviato una collaborazione con la fattoria di O'Coffee perché ci offre un'ampia gamma di diverse tipologie di caffè, compreso un settore appositamente pensato per lo specialty coffee che, come Barista & Farmer, ci è molto affine. Tuttavia, l’azienda è allo stesso tempo in grado di seguire anche progetti maggiormente industriali e strutturati. Il talent poi si sposterà per due giorni a Lambari per un progetto dedicato alla sostenibilità del caffè promosso da Lavazza che segna una nuova grande

collaborazione per questa terza edizione di Barista & Farmer. Lavazza è uno dei più grandi rappresentanti del caffè nel mondo, hanno sposato il nostro progetto ed io sono molto felice di avere, tra i nostri sostenitori, un gruppo come il loro."

01_primo giorno_I partecipanti e Francesco SanapoI partecipanti si sono svegliati a **San Paolo**, e hanno intrapreso il viaggio verso la "Barista House" di O'Coffee, dopo sono giunti dopo circa sei ore. Qui hanno ricevuto il benvenuto dalla società caffeicola e dai proprietari; hanno pranzato e si sono diretti subito in piantagione, dove hanno effettuato un tour. Ecco le loro impressioni a caldo al termine della prima giornata. Per molti di loro, dopo anni dietro al bancone, si tratta del primo vero contatto con una piantagione di caffè.

Agnieszka Rojewska (Polonia)
"Non ho parole per descrivere quello che ho vissuto. Si tratta del mio primo contatto con una fattoria, per me è tutto nuovo ed anche meraviglioso, a partire dalla pianta del caffè per arrivare alla macchina che raccoglie le ciliegie."
Nikolaos Kanakaris (Grecia)
"Anche se sono molto stanco dal lungo viaggio, l'esperienza è incredibile. Trovarmi in una fattoria era il mio sogno e sono qui per cercare di viverlo appieno."
Daniel Rivera (Porto Rico)
"Ero meravigliato dall'incredibile quantità di caffè prodotta in questa fattoria. Allo stesso tempo, rimango stupito dall'impegno messo per tenere alta la qualità del prodotto."
Raphael Ferraz De Souza (Brasile)
"Sono rimasto impressionato dal livello di tecnologia raggiunto in questa fattoria. Allo stesso tempo, però, c'è grossa attenzione per le persone che vi lavorano."
Miguel Vera (Spagna)
"Siamo tutti davvero molto stanchi ma, solo oggi, abbiamo imparato moltissimo sulla piantagione e sulle differenti tecniche di raccolte che qui vengono utilizzate.
Olga Kaplinka (Russia)
"Mi è piaciuta la giornata, è stata grandiosa. Sono stanca perchè è il primo giorno, ma ne è valsa la pena. Ero già stata in una piantagione in Colombia, ma non avevo mai visto una macchina da raccolta di quelle dimensione, wow!"
Amy-nake Manukian (Armenia)
"Il primo giorno è stato fantastico, sono felice di aver finalmente messo piede in una piantagione. Adesso sono un po' stanca ma è una stanchezza che mi piace. Questi dieci giorni saranno grandiosi."
Evani Jesslyn (Indonesia)

“Il primo giorno? Meraviglioso! Una nuovo sguardo sulle tecniche di raccolta, e devo dire che osservare il tramonto nella piantagione da sopra l'enorme macchina da raccolta è stato semplicemente fantastico.”

Guido Garavello (Italia)

“Una giornata impressionante che ci ha dato una visione globale dell'azienda, della sua ampiezza e della sua diversità nell'occuparsi di caffè a 360 gradi.”

Rosey Hill (Australia)

“Non ero mai stata in una piantagione precedentemente, e poter osservare da vicino le piante del caffè o la macchina raccoglitrice è stato davvero grandioso.

Barista & Farmer è un progetto di Francesco Sanapo, in partnership con Rimini Fiera - SIGEP (Salone Internazionale 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 Puly Caff, Forno d’Asolo, Imperator. Golden media partner Barista Magazine, Bargiornale; media partner BeanScene, Global Coffee Report, European Coffee Trip, Crema, Espresso, Coffee Talk.