Barista & Farmer, il greco Nikolaos Kanakaris vince la terza edizione

nikolaos-kanakaris-vince-3o-barista-e-farmer-foto-dino-buffagli-02-1b8cfc85

Nikolaos Kanakaris, barista greco di 32 anni proveniente da Atene, è il **vincitore della terza edizione di Barista & Farmer**, talent show ideato dal campione di caffetteria Francesco Sanapo, in collaborazione con **Rimini Fiera e Sigep** - Salone Internazionale Gelateria Pasticceria e Panificazione artigianale.

Il format, l'unico dedicato alla promozione e alla cultura del caffè di eccellenza, patrocinato dalla Speciality Coffee Association of Europe (Scae), quest'anno, dopo il Porto Rico e l'Honduras, ha fatto tappa in **Brasile**, nelle famose piantagioni dell'azienda "**O'Coffee**", il maggior produttore di caffè, situato a Pedregulho, regione dell'Alta Mogiana, e presso Lambari, nello Stato del Minas Gerais. Dopo 11 giorni di prove, singole e in squadra, Kanakaris ha avuto la meglio sugli altri due finalisti, la russa **Olga Kaplina** e l'eroe di casa **Raphael Ferraz De Sousa**, che si sono aggiudicati il secondo e terzo posto. Alla terza edizione hanno partecipato dieci baristi top, selezionati da 200 partecipanti.

[caption id="attachment_101973" align="alignright" width="300"]Evani Jesslyn, premio speciale Evani Jesslyn, premio speciale[/caption]

Il barista greco si è aggiudicato il primo premio in base alle prove svolte e per aver raccolto i maggior chili di caffè, ottenendo un punteggio maggiore per atteggiamento positivo, integrazione nella squadra e numero di vittorie nelle singole prove. Premio speciale degli sponsor, invece, all'indonesiana **Evani Jesslyn**, per l'impegno e l'eleganza dimostrati nel corso dei dieci giorni di prove. Dopo essere stata condivisa sul sito e sui social network, l'esperienza sarà raccontata in un **documentario**. "Ho scoperto il caffè per caso – racconta un visibilmente emozionato Nikolaos Kanakaris – quando a scuola ci fu un sciopero di sei mesi e mi trovai, così, a lavorare dietro ad un bancone del bar. Da quel giorno non ho mai smesso. Come ho detto sin dal primo giorno, non ci sono parole per descrivere questa esperienza, ma voglio confessarvi che la vittoria della gara conta davvero poco. Quello che è importante sono i rapporti con le persone che ho incontrato grazie a questo programma, che mi

porterò sempre nel cuore. Da oggi la mia casa è la vostra casa”.

“E' stata l'edizione più bella di sempre – afferma **Francesco Sanapo**, ideatore del talent show - e continueremo a lavorare in questa direzione in modo che la prossima possa essere anche migliore. Quello che posso dire è che si è creato un gruppo veramente speciale, dove la vittoria della gara non era l'elemento principale, mentre lo era quello di condividere un'esperienza indimenticabile, e penso che tutti i dieci concorrenti siano riusciti a viverla in tutto e per tutto. Un plauso speciale va a Nikolaos, che è stato quello che, fra tutti, si è dimostrato più disponibile, più gentile con tutti, ha raccolto tantissimo caffè (un elemento sempre fondamentale per la vittoria) e ha sempre ottenuto buoni risultati in accademia. La vittoria è l'insieme di queste cose ma dipende anche dall'atteggiamento mantenuto ogni giorno di Barista & Farmer. Quindi congratulazioni a lui ma ci tengo a sottolineare come la bellezza del gruppo faccia sì che la vittoria appartenga un po' a tutti”.

“Barista&Farmer è stata davvero un’esperienza straordinaria - dice **Patrizia Cecchi**, direttore business unit di Rimini Fiera - con professionisti provenienti da tutto il mondo che hanno potuto toccare con mano i diversi processi di lavorazione. Peraltro in Brasile, primo produttore al mondo e ai vertici del consumo di caffè, nonché nostro Paese partner all’ultima edizione di Sigep. Sono convinta che questo format sia perfetto non solo per promuovere la conoscenza dello speciality coffee e del caffè di qualità, ma per stimolare la nascita di ulteriori opportunità di business e di più forti relazioni internazionali per le aziende del settore, mission principale della nostra manifestazione, Sigep appunto”.

Fine Barista e Farmer 2016Il tema della terza edizione è stata la **sostenibilità ambientale** e la **valorizzazione della filiera del caffè**. I partecipanti sono stati 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. 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.

Per **Michele Cannone**, Head of Food Service Marketing Lavazza, "Barista & Farmer si è rivelato un progetto di successo. Come Lavazza siamo contenti di aver supportato l'iniziativa e di aver organizzato due giorni della competizione a Lambarì, laddove la comunità è coinvolta dal 2010 nel progetto di sostenibilità **¡Tierra!** che la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus sviluppa incollaborazione con la ONG RainforestAlliance allo scopo di migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive delle comunità di caficultores dei principali Paesi produttori di caffè. Nello specifico a Lambarì, ¡Tierra! ha coinvolto oltre 800 agricoltori in sessioni di formazione,

favorendo il raggiungimento di una produzione di caffè di alta qualità e certificata da Rainforest Alliance, un prodotto eccellente che oggi permette loro di competere ad alto livello sui mercati internazionali. Proprio da quest'anno, Lavazza propone nei migliori bar le nuove miscele ¡Tierra! Origins, realizzate con il caffè proveniente anche dalla comunità di Lambarì".

Conclude **Luigi Morello**, direttore della Mumac Academy, accademia della macchina per caffè di Gruppo Cimbali: "Crediamo in questo format che premia la formazione, la cultura del caffè ma anche l'esperienza che si può vivere grazie a questo talent show. La formazione è centrale nel talent, esaltando la teatralità e il lavoro di squadra fra baristi di diverse culture, un evento che si caratterizza quindi anche per la grande internazionalità, regalando un'esperienza davvero unica ai concorrenti. Come quello che facciamo con la Mumac Academy, accademia della macchina per caffè di Gruppo Cimbali, luogo di formazione e incontro per appassionati e professionisti del mondo caffè, che vuole essere un punto di riferimento internazionale di formazione e aggregazione per le aziende e in generale per tutta la filiera: un luogo in cui torrefattori, operatori del settore, coffee specialist e baristi possono confrontarsi e approfondire temi legati al mondo caffè. Infatti manteniamo e sviluppiamo relazioni con alcune fincas, con tecnici di filiera, crudisti, torrefattori, baristi e coffee lovers. Kanakaris, vincitore di Barista & Farmer, parteciperà ad alcune attività di formazione della Academy, e sarà presente in occasione di alcune fiere internazionali insieme agli altri componenti del team".