



Home > Caffè > Le variabili della percezione sensoriale con Daniele Ricci

Le variabili della percezione sensoriale con Daniele Ricci

Il neo campione italiano baristi ha guidato i giudici a cogliere gli aromi delle preparazioni utilizzando i cinque sensi. Il segreto del suo successo: il gioco di squadra

Di **Nadia Rossi** - 29 Gennaio 2020



I sensi e la loro influenza sulla percezione di una tazza di caffè (come pure di qualsiasi altra bevanda o alimento) sono stati il filo conduttore della gara del campione italiano baristi 2020, Daniele Ricci. Bresciano di 22 anni, esprime più volte la gratitudine per il Bugan Team capitanato da Maurizio e Sonia Valli che l'ha sostenuto e accompagnato alla finale, permettendogli di cogliere un successo che, sostiene, non è suo, ma dell'intera squadra.

Ha studiato presso l'Istituto alberghiero Andrea Mantegna di Brescia; nel 2014 segue un corso di **Trismoka** e decide di partecipare al **Trismoka Challenge**, che vince per tre anni di seguito, dal 2015 al 2017, quindi si affaccia ai campionati organizzati da **Sca Italy**. Quando Maurizio Valli lo chiama al **Bugan Coffee Lab** accetta: "al Bugan ti metti in gioco e impari tantissimo, devo molto a loro" - afferma. Poi lo scorso anno, a gennaio, una nuova sfida con se stesso e la partenza per Amsterdam, dove oggi lavora presso **Bocca Coffee Roasters**.



«La mia gara è iniziata due anni fa con un lavoro sui cinque sensi - racconta -; quest'anno lo abbiamo voluto approfondire. Abbiamo chiamato una **neuroscienziata specializzata nella percezione sensoriale, la brasiliana Fabiana Carvalho**. Non avevamo ancora scelto il caffè: Maurizio ne aveva in mente uno, io non ero convinto, poi quasi per caso mentre era in Ecuador con **Andrea Matarangolo**, ha partecipato a un cupping e l'ha individuato: un Ecuador varietà Catucaí SL2 prodotto dalla **finca La Florida** di cui è proprietario un ragazzo di 28 anni, **Fabricio Coronel**, a Loja nella regione di

Sozoranga a 1580 metri; lavato, processato con macerazione carbonica. Cercavamo qualcosa che non fosse un fermentato o un Geisha, ormai una cosa già vista. In questo caffè abbiamo trovato **molto fresco, balsamico, rosmarino, pompelmo**: ci siamo concentrati sulla sua dolcezza speziata, accompagnata da un'acidità media. Fabiana Carvalho ci ha poi dato alcuni suoi studi, da cui emerge come la percezione sensoriale coinvolga tutti i sensi in modo differente, condizionando il risultato globale».

Il percorso di gara ha dimostrato l'influenza di udito, tatto e vista sul gusto e l'olfatto. «Ho fatto assaggiare ai giudici un'espresso con delle cuffie, andando ad aumentare il gusto grazie a una base di pianoforte e violino con note alte, che hanno aumentato la percezione sulla bocca. Per la preparazione a base latte, mentre bevevano ho fatto toccare ai giudici un pezzo di seta la cui morbidezza ha evidenziato la setosità della crema; se tocchiamo qualcosa di ruvido, difficilmente l'espresso piace. Per il signature drink invece ho abbinato diversi colori a particolari flavour: il viola ha richiamato la lavanda e la prugna, il giallo-arancio il miele, infine il verde, che è il colore del caffè, si è identificato nella freschezza dell'eucalipto». Una gara pulita, condotta con sicurezza, che l'ha portato alla vittoria.



La forza della squadra. «Far parte di un team significa aiutarsi a vicenda. Negli ultimi giorni mi sono allenato anche la sera e ci davamo dei feedback a vicenda sui caffè e sulla parte tecnica. L'importante è non sentirsi soli; io la sera chiamavo anche a mezzanotte. Questa vittoria non è mia ma è nostra e ognuno ha messo il suo; è giusto che i meriti vadano a tutti: Sonia e Maurizio, ma anche Andrea Villa, Maurizio Boi, Roberto Breno, Ivan Fumagalli ed Elisa Urdich».

TAG [Andrea Matarangolo](#) [Andrea Villa](#) [Bocca Coffee Roasters](#) [Bugan](#) [Bugan Coffee Lab](#) [caffè](#) [Daniele Ricci](#) [Elisa Urdich](#) [espresso](#) [Fabiana Carvalho](#) [Finca La Florida](#) [Ivan Fumagalli](#) [Maurizio Boi](#) [Maurizio Valli](#) [Roberto Breno](#) [Sca Italy](#) [Sonia Valli](#) [Trismoka](#)

Mi piace 4



Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento



Edicola web



Twitter



Facebook



Articoli più letti



Tutto quello che serve per il tuo business