



mipaaf **Radici** **CONSORZIO DI TUTELA PRIMITIVO DI MANDURIA**

Notizie

Campionato mondiale di caffè: l'Italia seconda. Miglior risultato di sempre

28 Giu 2023, 09:42 | a cura di [Michela Becchi](#)



TRIONFA IL BRASILE, MA ANCHE L'ITALIA FESTEggia GRAZIE AL GIOVANE DANIELE RICCI, CHE HA CONQUISTATO IL SECONDO GRADINO DEL PODIO ALLE GARE DI CAFFÈ DI ATENE. E OGGI È IL SECONDO MIGLIOR BARISTA AL MONDO

Ascolta questo articolo ora...

PUBBLICITÀ

Viaggio nell'Italia del vino
WINE TASTING AND STREET FOOD
11 LUGLIO 2023
ROMA | PALAZZO BRANCACCIO

World of Coffee. Si chiama così il campionato mondiale di caffè andato in scena dal 22 al 24 giugno ad Atene. Gare a colpi di bevande con latte (chiamarli cappuccini sarebbe riduttivo), espressi e cocktail al caffè, ma anche caffè filtro, analisi sensoriale... tutto ciò che ruota attorno al mondo degli **specialty**, i caffè di ricerca, quelli promossi dalla SCA, la Specialty Coffee Association presente anche in Italia con migliaia di professionisti del settore. A rappresentare la Penisola erano **Daniele Ricci** - due volte campione nazionale barista - **Giacomo Vannelli**, veterano del mondo dell'oro nero che ha partecipato alla categoria Brewers Cup (la preparazione del caffè filtro), classificandosi al sesto posto, e poi **Fabio Dotti**, tre volte campione nazionale di assaggio.



Chi è Daniele Ricci, vicecampione barista del mondo

A fare notizia è stata la medaglia d'argento di Daniele Ricci, venticinquenne bresciano che ha portato a casa il risultato più prestigioso, posizionandosi subito dopo il nuovo campione mondiale, Boram Um dal Brasile. "Un'esperienza inaspettata" commenta "mi ero preparato a lungo ma non pensavo di arrivare così in alto". Insieme a lui, uno squadrone di professionisti e amici, dal team del **Mame**, torrefazione e caffetteria di Zurigo dove Daniele lavora da diversi anni, agli esperti del **Bugan Coffee Lab di Bergamo**, altra realtà che ha contribuito alla formazione del barista, "i miei compagni di viaggio principalmente sono stati **Sasha Stefani**, che l'anno scorso è arrivato secondo al campionato italiano di **Brewers Cup**, e **Andrea Villa**, campione nazionale 2021 della categoria **Coffee in Good Spirits**", gara basata sulla preparazione di cocktail al caffè. "Siamo andati ad Atene in macchina in modo da portare tutta l'attrezzatura... è stato un viaggio intenso".

Le bevande proposte da Daniele Ricci ai mondiali di caffè

A colpire i giudici è stata innanzitutto la materia prima, "due caffè colombiani della stessa piantagione ma di varietà differenti: un **Geisha** e un **Caturra**" selezionati dal barista durante un viaggio nel Paese d'origine, tostati dal Mame di Zurigo e usati in modalità e proporzioni differenti per le varie bevande. Per l'espresso e la milk beverage - la bevanda con latte - Daniele ha scelto un blend, mentre il signature drink è stato fatto con una base di solo Caturra. La bevanda vincente è stata studiata insieme al compagno di viaggio **Andrea Villa**, "abbiamo usato uno yogurt fatto in casa partendo dallo stesso latte scelto per il milk beverage", quella dell'azienda **Salvaderi**, in provincia di Lodi, "poi **passion fruit**, una tonica creata da **Andrea** con lo **zafferano** e il **timut pepper dal Nepal**" che, contrariamente a quanto si possa pensare, non è un pepe ma una bacca dal profumo agrumato, che il campione ha proposto sotto forma di spuma. Un bell'equilibrio di sapori che ha conquistato il palato della giuria.

PUBBLICITÀ

GAMBERO ROSSO PREMIUM
Sei indeciso su ristorante e vini?
ABBONATI A PREMIUM
e scopri tutti i contenuti esclusivi!

Daniele Ricci, dalla scuola alberghiera alle gare

A certe scariche di adrenalina non ci si abitua mai. L'emozione è tanta, nonostante di gare Daniele ne abbia già fatte parecchie. Prima ancora dei campionati - italiani e internazionali - il vicecampione frequentava la scuola alberghiera, "poi a sedici anni ho cominciato a seguire parallelamente un corso da **Trismoka**" torrefazione e scuola di formazione di Brescia. Così si è avvicinato al mondo degli specialty, lasciandosi coinvolgere fin da subito nelle gare. Dopo un'esperienza al ristorante, approda al **Bugan Coffee Lab**, un'istituzione a Bergamo per gli amanti dell'oro nero, per poi prendere il volo per Amsterdam e infine Zurigo, dove si trova ancora oggi. Ma come vede l'Italia del caffè un professionista "fuorisede"? "Il comparto si sta evolvendo, lo si capisce anche dalle gare, in cui l'Italia si sta dimostrando sempre più innovativa". Certo, le competizioni possono essere utili per fare informazione sul caffè, ma solo con una corretta comunicazione a supporto, "manca un po' la copertura da parte della stampa, fondamentale per coinvolgere i consumatori, ma sento che anche questo aspetto sta per cambiare". L'ostacolo principale per una vera rivoluzione caffeicola resta sempre lo stesso: **il prezzo della tazzina**, "che ancora fatica a superare 1 euro, massimo 1,10... un costo non adeguato". Cresce, invece, l'interesse verso il caffè filtro "soprattutto durante il Covid ho notato che molte persone si sono incuriosite e hanno cominciato a sperimentare a casa".



Potrebbe interessarti

Comincerà in Italia? Al via la campagna europea "Potatoes Forever!"

La prima a Pompei, la storia: nuova scoperta a Pompei, un affresco raffigurante un pane schiacciato

"No al cappuccino con gli spaghetti". Il popolo della pasta si ribella, cartelli a Fontana Trevi

Pocopiano, nuovo piatto di Enrico Bartolini

Il Don Camillo di Siracusa vince il premio Best of Award of Excellence di Wine Spectator

Approvato il pacchetto pesca dell'Ue. Sopra il pasca a strascico dal 2030. L'Italia si oppone: "tuteliamo i pescatori"



Ocm vino. Finalmente arrivano i fondi per la promozione



È boom di birrifici artigianali. L'Italia è al sesto posto in tutta Europa



Dove mangiare i migliori panini con la porchetta in Umbria



Cappuccino: c'è chi lo prende con la pasta, noi invece lo mangiamo! Ecco il gelato di pane duro al cappuccino di Peppe Guida



Campionato mondiale di caffè: l'Italia seconda. Miglior risultato di sempre

Gambero Rosso Premium

FRUTTA & VERDURA
La Bottega Campagna Amica
La bottega a Trastevere dove tre imprenditori agricoli laziali vendono i prodotti delle loro aziende insieme...
Roma [RM]

STREET FOOD
Antica Friggitoria Carega
Tradizione cittadina e qualità continuano a procedere a braccetto in questo luogo storico, che mantiene alto...
Genova [GE]

RISTORANTE
Locanda del Sant'Uffizio Enrico Bartolini
Tra le mura di quello che una volta era un monastero, un suggestivo relais tra le...
Penango [AT]

PANINERIE
Pier39
Il format del fishbar, che sta facendo furore in molte zone d'Italia, ha fatto breccia anche...
Potenza [PZ]

VINO
Collio Pinot Grigio Miklos 2018
Draga - Miklos
Friuli Venezia Giulia
bianco
macerato/orange wine

SCHEDA OLIO
Olio Smeraldo 2022
Agricola Agorà
Piemonte
Fruttato: Medio

SCHEDA OLIO
Fanum Origini DOP Tuscia Monocultivo Caninese Bio 2022
Apis Organic
Lazio
Fruttato: Medio

SCHEDA OLIO
Tandem Olea 2022
Ursini
Abruzzo
Fruttato: Intenso

SECONDI
Lampuga, melograno e castagne
Francesca Barone
Media

DOLCI
Maritzo, latte, panna e cioccolato
Francesca Barone
Media

SECONDI
Ventresca di tonno
Media

SECONDI
Carciofo, panna acida e caffè speziato
Francesca Barone
Media