



BAR CAFFETTERIA CAPPUCCINO LATTE ART ESCLUSIVA INTERVISTE

Nodari, migliore latte artist italiano: "Per me la gara è stata una vera scommessa"

Il campione in carica: "Ho scritto il 31 agosto, ovvero l'ultimo giorno utile all'iscrizione a Carmen Clemente: "Se facciamo questa pazzia, cosa ne pensi"?. E lei mi ha risposto che ci avremmo provato, senza perdere tempo."

29 Gennaio 2023



Stefano Nodari all'opera (foto concessa)

Da leggere

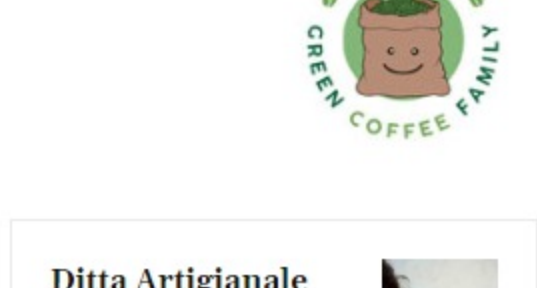
Arezzo: Bertelli (ad Gruppo Prada) interessato allo storico Caffè dei Costanti

29 Gennaio 2023

puty grind

PERFETTO PER LA PULIZIA DI TUTTI I MACINACAFFÈ

NUOVO FORMATO



Ditta Artigianale debutta al Pitti Taste, e porta dal caffè più pregiato al mondo al learning box per i neofiti

29 Gennaio 2023



Caffè Corsini incontra la pasticceria siciliana e la cucina asiatica in occasione di Fuori di Taste, 04-06/02

29 Gennaio 2023



Gruppo Celli entra nel mondo dei frozen drinks con l'acquisizione di CAB

29 Gennaio 2023



MILANO – **Stefano Nodari**, campione latte art 2023, dopo un lavoro concentratissimo in pochi mesi ma nella palestra dei migliori, Carmen Clemente e Manuela Fensore, cioè le campionesse mondiali della stessa disciplina, ce l'ha fatta a conquistare la gara del Sigep, alla sua prima volta di fronte ai giudici.

Nodari, com'è aver ereditato la carica che prima di te hanno ricoperto le campionesse mondiale, Clemente e Fensore?

"Non ho ancora bene realizzato la cosa e forse non è propriamente un bene, dato che devo già pensare ai mondiali – scherza Nodari – Però sono molto contento anche perché non me lo aspettavo: oggettivamente, dal punto di vista della tecnica, sapevo che altri competitor si trovavano più avanti di me.



Posso dirlo con certezza, dal momento che ho avuto pochissimo tempo per prepararmi alla gara. **Ho scritto il 31 agosto**, ovvero l'ultimo giorno utile all'iscrizione a Carmen Clemente: "Se facciamo questa pazzia, cosa ne pensi?". E lei mi ha risposto che ci avremmo provato, senza perdere tempo.

Fino al 5 settembre, non avevo mai neppure provato a disegnare un fantasy in tazza. Per me è stata una **vera scommessa**: nel 2019 sono entrato per la prima volta a Sigep, insieme all'azienda per cui lavoravo in quegli anni e quando sono passato di fronte alla Coffe Arena e ho detto "Nel 2023, gareggerò su questo palco". Senza però avere alcuna idea di cosa comportasse davvero partecipare ai campionati.



Poi c'è stato il Covid, ho cambiato lavoro, ho seguito dei corsi per **fare il Grading**, fermandomi però al livello verde. Quando mi sono iscritto per partecipare al campionato l'ho fatto guidato solo dalla passione e mi sono voluto buttare. Dopo aver passato le selezioni, la mia ex titolare mi ha mandato un messaggio: "Avevi promesso nel 2019 ed eccoti qua".

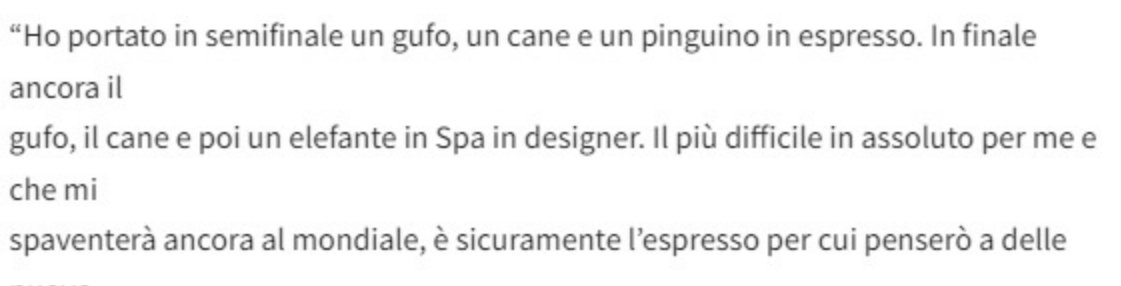
Da fine novembre fino ai primi di gennaio, continuando a lavorare nel frattempo in pasticceria e quindi non avendo troppo tempo a disposizione, mi sono allenato almeno 4/5 ore al giorno e nelle giornate **con Carmen sino alle 8 ore**. Abbiamo lavorato tantissimo sulle tazze che ho voluto risultassero piuttosto simpatiche da vedere.

Sapevamo che sarebbero passati in 6 e non in 4, per cui mi son detto: devo arrivare almeno sin lì. Quando è successo, per me era già una vittoria. Ero orgogliosissimo di aver raggiunto quel traguardo.

Poi è arrivato il primo posto: **ho iniziato a sognarlo quando ho terminato la performance**. Lì ho avuto la sensazione di aver fatto al meglio delle mie possibilità e di poter arrivare più in alto ancora. Non ho voluto assistere alle gare degli altri, perché l'emozione e l'agitazione avrebbero potuto compromettere la mia prova."

Cosa ha portato a Sigep?

"Ho portato in semifinale un gufo, un cane e un pinguino in espresso. In finale ancora il gufo, il cane e poi un elefante in Spa in designer. Il più difficile in assoluto per me e che mi spaventerà ancora al mondiale, è sicuramente l'espresso per cui penserò a delle nuove tazze.



Le opere d'arte sul cappuccino di Nodari (foto concessa)

La problematica è legata alla lattiera: per l'espresso era naturale utilizzarne una piccola da **300 ml**. Ma per me l'impugnatura è complessa, avendo le mani molto grandi: non riesco a tenerla in modo tale da avere un maggiore controllo sul latte. Ho usato per questo una da 450 che però poneva altre difficoltà, di fronte a una tazzina così piccola.

Avendo più tempo a disposizione per i mondiali, posso allenarmi di più per affinare la tecnica. La figura che invece mi ha dato maggiori soddisfazioni è stata quella del **cane**: le due rosette delle zampe, molto corte e vicine, erano rischiose, perché versando il latte, la prima rosetta soprattutto agli inizi tendeva a spostarsi. La linea della faccia che è nasce da un movimento continuo di un flusso sottilissimo con la tazza piena e la lattiera vuota, era difficile da padroneggiare."

Come ha trovato l'introduzione delle bevande vegetali in gara?

Nodari: "Inizialmente la mia reazione è stata di panico. Perché non avendo mai provato neppure a fare un fantasy qualsiasi, oltre ad avere la difficoltà di imparare le basi, **c'era l'ulteriore difficoltà dell'avena**.

Ho scelto di fare una doppia montata piccola perché avevo paura della resa di questa bevanda sulla seconda tazza. Dopo la selezione, il team di Alpro mi ha dimostrato il contrario. Conservero questa lezione preziosa per una prossima volta."

Nodari, e ora il mondiale?

"Le spese iniziali di questo progetto sono state ingenti e oltre il mio lavoro avevo ne avevo aggiunto uno serale per guadagnare e gli extra. **I miei titolari** di prima mi avevano permesso di fare solo ore di pomeriggio e mi allenavo nello spazio Trismoka in cui hanno ricreato il set di gara, mettendomi a disposizione attrezzature e caffè.

Da **Carmen e Manuela** andavo nel giorno di chiusura della pasticceria una volta alla settimana, quando andavo in pausa e insieme facevamo anche training online: ogni settimana mi veniva affidato un compito specifico da portare a termine e ciascuna tazza veniva fotografata e valutata da loro, che mi fornivano soluzioni ai problemi che avevo riscontrato.

E questo è stato soltanto per i nazionali. Per il mondiale penso che sarà uguale, ma dovrò riuscire a gestire la distanza tra Milano e Trismoka per potersi incontrare di persona con una maggiore frequenza. In questo momento ho preso una **settimana di ferie** per riprendermi psicologicamente e riposarmi, perché poi mi aspettano mesi duri. Devo realizzare prima di tutto di esser campione italiano."

Conclude Nodari:

"E' stato fin qui un lavoro di squadra. Non voglio che la latte art diventi un dovere, anzi vorrei che restasse un piacere e proprio per questo cerco di scherzare dopo 3 ore di training per smorzare la tensione. Questa per me è una passione, anche se **sono molto autocritico**: anche finita la gara mi sono arrabbiato perché il gufo era uscito imperfetto a causa di un tremolio della mano. Non accontentarsi mai da una parte è frustrante, ma dall'altra mi ha portato a vincere.

Infine, ho una fila di ringraziamenti da fare. Innanzitutto vorrei dire che le mie tazze, che ho scelto semplicemente perché mi piacevano così com'erano, **rappresentano delle persone** che mi sono state vicine particolarmente.

Il gufo è il porta fortuna più grande di mia cugina, che lo porta persino tatuato con la S iniziale del nome di suo padre, che casualmente è simile a quella che c'è nella mia figura. Il cane è proprio il mio, Maggie, gli ho nominato anche durante la gara: mi ha dato sempre una coccola durante gli allenamenti andati storti.

Il pinguino è invece il soprannome che aveva una ragazza speciale che poi è diventata mia moglie: **Tecla**. Invece l'elefante alla Spa è il mio miglior amico e la mia famiglia.

Infine voglio ringraziare ovviamente le mie allenatrici che mi hanno supportato e sopportato anche di fronte alla mia eccessiva autocritica.

Ringrazio anche Valentina Bertocchi per i disegni e Silvia Vezzosi che li ha impaginati.

Poi un grazie a **Trismoka**, che è come una grande famiglia e sono stati disponibilissimi nelle risorse e nel tempo. Grazie anche alla mia famiglia vera e propria e ai miei datori di lavoro che mi hanno dato modo di prepararmi e assentarmi.

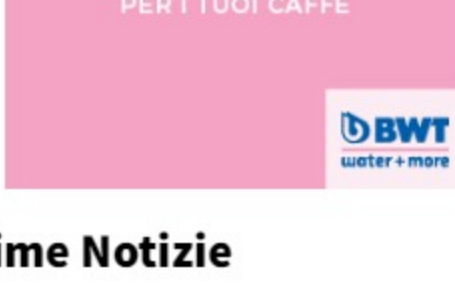
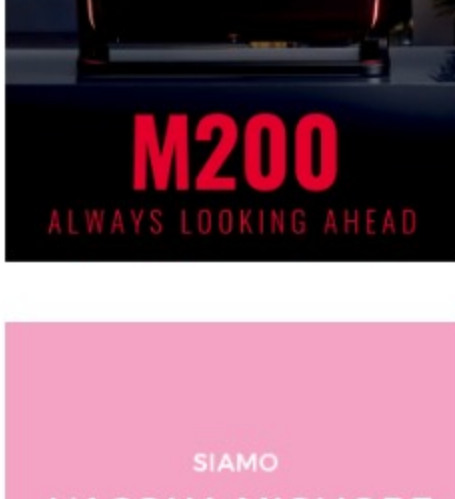
E a tutte le persone che sono venute a fare il tifo per me in semifinale, tra amici, vecchi e nuovi colleghi, persone di Trismoka, così come chi ha seguito la diretta da ogni luogo. Vorrei dire anche che è stata una meravigliosa esperienza perché, nonostante fosse una competizione che ci ha messo su contro l'altro, ho sentito il desiderio reciproco di aiutarci, di collaborare, di esser disponibili tra sfidanti e anche tra primipara appena conosciute, direttamente in Fiera. **Il clima che ho vissuto era stupendo**."

TAGS Latte Art Stefano Nodari



Articolo precedente
Mercati del caffè in netta ripresa nel corso della settimana appena passata

Articolo successivo
Simonelli Group, Antonio Calabrò: "Responsabilità di impresa: nuove generazioni sono essenziali per il futuro"



Ultime Notizie

Michele Cannone: "Lavazza La Reserva de Tierra! Cuba, esempio di sostenibilità e digitalizzazione, grazie alla tecnologia blockchain"

29 Gennaio 2023

MAKE YOUR COFFEE ICONIC.

DALLA CORTE ICON



De' Longhi 2022: ricavi scesi a 3.158 mln (-2%), vanno bene le macchine da caffè anche con le super automatiche Eversys

29 Gennaio 2023

MUMAC apre nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, il 5/02 per i bimbi

29 Gennaio 2023

Simonelli Group, Antonio Calabrò: "Responsabilità di impresa: nuove generazioni sono essenziali per il futuro"

29 Gennaio 2023

demuslab

Mercati del caffè in netta ripresa nel corso

Michele Cannone: "Lavazza La Reserva de Tierra! Cuba, esempio di sostenibilità e digitalizzazione, grazie alla tecnologia blockchain"

29 Gennaio 2023

De' Longhi 2022: ricavi scesi a 3.158 mln (-2%), vanno bene le macchine da caffè anche con le super automatiche Eversys

29 Gennaio 2023