

Home > Caffè > Campionati italiani baristi Sca: sei i vincitori, tra (molte) conferme e volti...

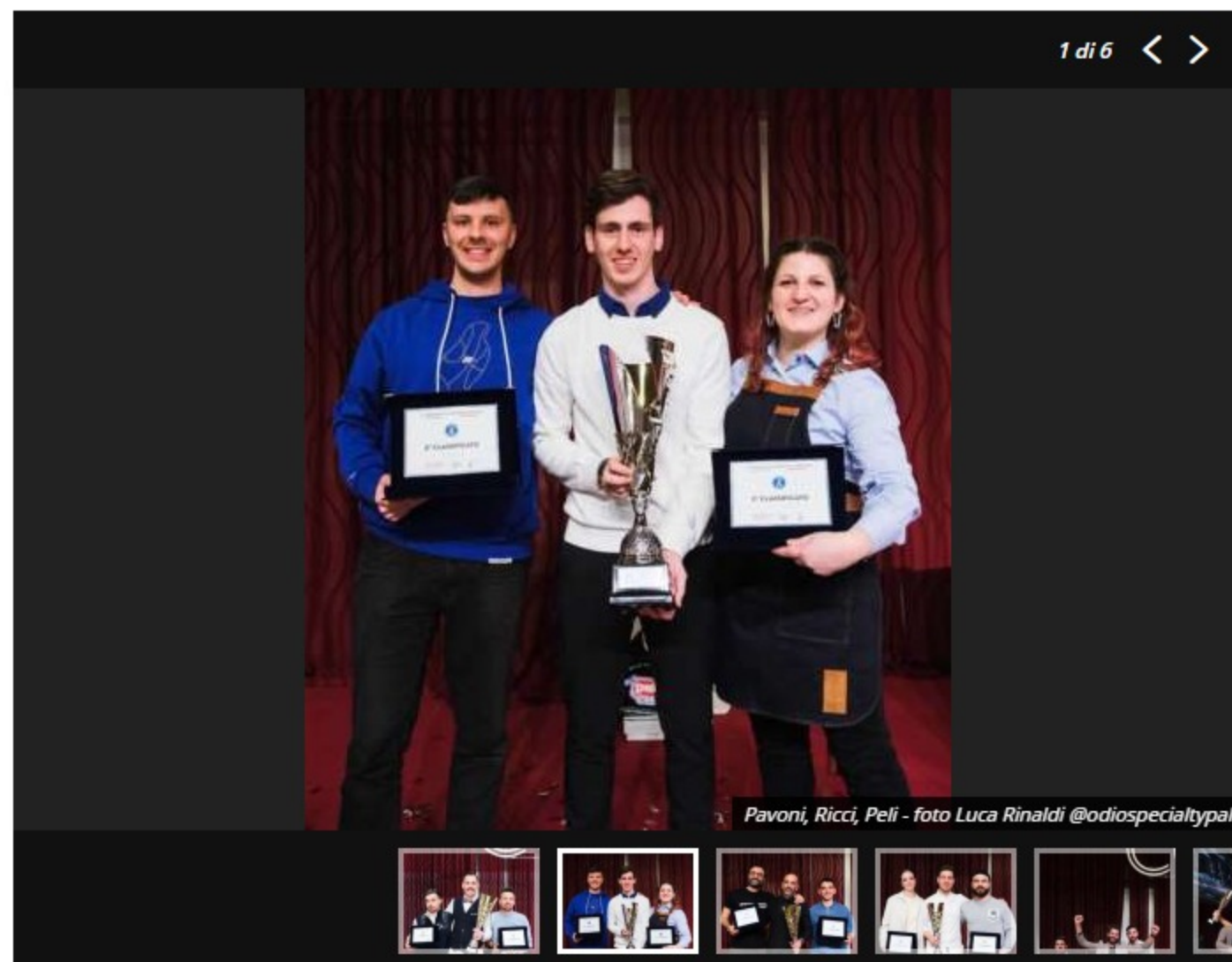
Campionati italiani baristi Sca: sei i vincitori, tra (molte) conferme e volti nuovi

Di **Nadia Rossi** - 26 Gennaio 2023



La Coffee Arena - foto Alessandro Bollini

Le competizioni che si sono svolte alla Coffee Arena di Sigep hanno visto la partecipazione di numerosi giovani. Grande la collaborazione tra tutti.



Pavoni, Ricci, Peli - foto Luca Rinaldi @bodiopspecialty

Si sono da poco spenti i riflettori di cinque giorni di finali italiane dei sei concorsi dedicati al mondo del caffè organizzati da [Sca Italy](#) nell'ambito di [Sigep](#) all'interno della **Coffee Arena**, che hanno visto competere **60 concorrenti** giudicati da **giudici nazionali e internazionali**. Sono stati numerosi i giovani baristi che si sono cimentati nelle diverse discipline, trovando spesso supporto e guida in altri concorrenti, soprattutto in chi ha più esperienza; perché questo è il vero spirito della gare.



Passiamo ora a osservare il podio di ogni disciplina.

Il nuovo **campione italiano Baristi** è **Daniele Ricci**; secondo Matteo Pavoni, terza Arianna Peli.

Ricci, alla sua seconda **vittoria nazionale**, ha richiamato l'attenzione sui cambiamenti climatici e sulle nuove varietà che vengono poste a dimora da molti coltivatori, in quanto più resistenti al calore e alla siccità. Spesso, tuttavia il risultato in tazza è più "povero", meno intenso delle precedenti varietà, meno produttive e sensibili ai fattori climatici. Di qui l'importanza di guardare al domani con fermentazioni che ne esaltino il profilo organolettico. Il suo "futuro" ha avuto quale protagonista nel signature drink un pink bourbon con fermentazione anaerobica per otto giorni, al fine di esaltarne il profilo aromatico. Senza questi interventi, ha osservato Daniele Ricci, nel futuro il mondo specialty ne potrebbe risentire molto. Da qui a giugno lo attende un grosso lavoro, ma sa di potere contare, sul grande supporto del Team Bugan di cui fa parte e che ringrazia per la grande collaborazione, a cominciare da Sonia e Maurizio Valli.

Campione della categoria Coffee in Good Spirits è **Marco Poidomani**, secondo Andrea Villa, terzo vito Alberto Patrimia.

Dopo avere portato i giudici e la platea nello spazio nel corso di una prova molto scenografica nel 2017, c'è il viaggio tra presente e futuro del 2019 e nell'edizione 2023 della gara dedicata alla mixology, che ha vinto per la terza volta, il viaggio-riflessione è stato sul tempo che passa in un baleno. Il caffè selezionato da **Marco Poidomani** per la competizione, un **geisha con macerazione carbonica della finca El Placer di Sebastian Ramirez in Colombia**, ha realizzato un drink estivo con gin e Aperitivo Corona. Lo gusti ed è già il momento di pensare alla drink list invernale. Il suo drink, con sciropo al panettone che ha realizzato con macerazione a freddo di panettone, zucchero liquido, uva passa e limone di Sorrento (un suo portafortuna), brandy e vermouth è stato natalizio, consegnato ai giudici all'interno di un pacchetto rosso con il fiocco.

Si conferma **campione italiano Brewers Cup** **Giacomo Vannelli**, davanti a Matteo d'Ottavio e Lisa Zancanella.

Un nuovo strumento - un brew method a fondo piatto - messo a punto in casa Vannelli, ha accompagnato la prova di Giacomo, **tre volte campione Baristi** e campione Bowers Cup 2022 e 2023. Per la sua gara ha utilizzato una miscela di Panama geisha di Jamison Savage e un caffè colombiano specie eugenoides. Ha dato il via alla prova ringraziando i giudici, che con il loro lavoro, con il feedback che danno ai concorrenti a fine gara, contribuiscono a migliorare le prove successive, nonostante al momento le loro osservazioni possano sembrare non centrate perché a prevalente è la delusione per un piazzamento ritenuto ingiusto. Alla finale di Melbourne un giudice disse a Giacomo di avere apprezzato il suo drink, che per essere perfetto avrebbe avuto bisogno di più corpo. Di qui la ricerca di un nuovo strumento che ha permesso di raggiungere il risultato desiderato.

Campione italiano di **Latte Art** è **Stefano Nodari**, secondo Alessandro Piscedda, terzo Fabio Colicchia.

Stupore e grande soddisfazione per una vittoria raggiunta alla prima competizione nazionale, che Stefano ha raggiunto per scommessa, promettendo a una collega che avrebbe gareggiato a Sigep nel 2023. Ma anche tanta stanchezza legata a ritmi intensi per il lavoro alla **pasticceria Maresi** di Brescia, un secondo lavoro spot per pagare gli allenamenti lunghi e intensi con la sua allenatrice Carmen Clemente che guida con Manuela Fensore (presente a ogni prova) la scuola **World Latte Art & Coffee Center**. Infine gli allenamenti presso Trismoka (che ringrazia di cuore), che ha aperto le porte a ogni ora e anche nelle feste natalizie. Con mano ferma e apparente tranquillità, ha disegnato animali che richiamano persone a lui care o affetti: il cane (il suo cane), il gufo (dedicato al cugina preferita), l'elefante (il suo migliore amico), il pinguino (la moglie). La finale? Per una settimana non vuole pensare a nulla; meglio staccare per godere questo bel momento e riprendersi.

Nel **roasting** ha primeggiato **Roberto Breno**, secondo il campione uscente Davide Cobelli, terzo Lorenzo Mischiatti.

Nella sua gara Roberto, roaster presso **Bugan Coffee Lab** dal 2019, si è impegnato al fine di raggiungere l'obiettivo che persegue ogni giorno: il bilanciamento della miscela (composta da Messico, Etiopia e Brasile) e della singola origine (Rwanda), con una buona dose tra la dolcezza e un'acidità non fine a se stessa e una buona evoluzione nel corso della degustazione della tazza. Obiettivo centrato anche con un Rwanda dal carattere deciso e complesso da gestire al fine di esaltarne le note fruttate e floreali. Fiero di far parte del Team Bugan, ogni giorno si impegna per fare comprendere il mondo degli specialty a una clientela spesso lontana, guidando alla degustazione della tazza e alla conoscenza di un mondo lontano (le terre d'origine con i suoi protagonisti, i farmer) che per lo più il consumatore finale non conosce.

Si conferma campione italiano **Cup Tasters** **Fabio Dotti**, secondo Emanuele Bernabei, terzo Roberto Cagnetta.

Certo, la tripla rappresenta il susseguirsi di tre vittorie nel corso dell'anno o di una singola competizione; tuttavia, considerato il fatto che di finali Cup Tasters ce n'è una ogni anno, Fabio Dotti così chiama il suo terzo primato nazionale, raggiunto individuando le otto tazze diverse in 3'55'67". Con il ritorno delle semifinali, il livello dei concorrenti, soprattutto in finale, si è alzato di molto e con essi la complessità dei caffè messi a disposizione da **Caffè Speciali Certificati**. La costanza nell'assaggio - che per molti dei finalisti è pratica quotidiana - è il grande allenamento che permette di affinare gusto e olfatto e predisporre a questa competizione. A ciò si unisce, osserva Dotti, anche una certa vocazione personale, che ha scoperto durante i suoi primi corsi di analisi sensoriale. Il mondo del caffè cerca chi lo conosce a fondo e sa effettuare assaggi oggettivi e competenti e Fabio è consulente di numerose torrefazioni per la formazione e il controllo qualità.

Le **finali mondiali di Latte Art, Coffee in Good Spirits e Roasting** si svolgeranno a **Taipei**, Taiwan tra il **17 e il 20 novembre** nell'ambito del **Taipei International Coffee Show**.

Quelle delle categorie **Barista, Brewers Cup, Cup Tasters e Cezve/Ibrik** (quest'ultima non vedrà gareggiare alcun italiano) ad **Atene**, Grecia, tra il **22 e il 24 giugno** nell'ambito di **Athens Metropolitan Expo**.

TAG Athens Metropolitan Expo Bugan Coffee Lab caffè Caffè Speciali Certificati edicola espresso Pasticceria Maresi Sca Italy Sigep specialty coffee Taipei International Coffee Show



Leggi anche



Deniss Trifanovs è il vincitore della Jurassic Flair Competition



Parte dall'Indonesia il viaggio intorno al mondo dei nuovi menu del Danico



Cronache di un Dry January... piuttosto alcolico



Lascia un commento

Commento:

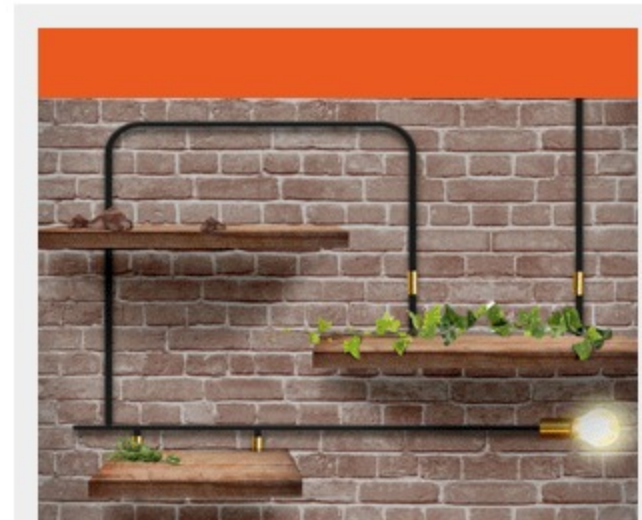
Nome:*

Email:*

Sito Web:

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

Invia il commento



Gli articoli più letti

Partita la nuova edizione della Campari Bartender Competition

Conto alla rovescia per partecipare alla Cointreau Margarita Challenge

Coda di gallo: a Colferro un nuovo cocktail bar con Emanuele Bruni al bancone

Edicola web



Facebook

