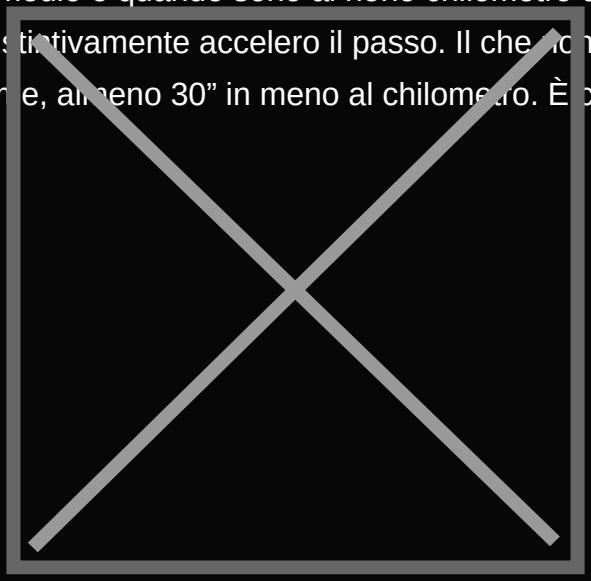
Il caffè e lo spirito di emulazione

tazzina-espresso-inei-426fa9f2

Questa sera il mio allenamento da podista principiante prevede 12 chilometri. Corro al mio ritmo medio e quando sono al nono chilometro un runner mi saluta e mi sorpassa. Ricambio il saluto e istintivamente accelero il passo. Il che non ha un gran senso perché lui è decisamente più veloce di me, almeno 30” in meno al chilometro. È chiaro che non ho aumentato la mia andatura spinto da



un qualche non ben definito spirito di rivalsa: non potrei comunque tenere il suo passo. Ho accelerato perché l’ho visto veloce e ho inconsciamente deciso che volevo alzare anch’io il ritmo della corsa. Si chiama emulazione: è la spinta a imitare un modello, in questo caso un comportamento positivo.

ACCENDERE SCINTILLE

Tutti i professionisti del *coffee business* che desiderano realmente il bene del settore dovrebbero cercare di accendere questa scintilla nei loro interlocutori. Questo principio dovrebbe impregnare le nostre azioni quotidiane, dovrebbe trasudare dalle nostre parole ed emergere con chiarezza da ogni nostro gesto. In un corso di analisi sensoriale il docente deve essere in grado di creare quello scambio di pareri e di commenti per il quale gli allievi si stimolano a vicenda. La reazione degli allievi dovrebbe essere qualcosa del tipo “Se il mio vicino di banco ha sentito questo odore, la prossima volta presterò

anch’io più attenzione” e mai “Lui sente odori che io non sono nemmeno in grado di immaginare”. È quindi fondamentale quell’approccio maieutico di cui abbiamo già scritto proprio su queste pagine: l’atteggiamento del docente non deve mai essere prescrittivo ma di stimolo, sino al punto di lasciarsi sfidare dagli allievi.

ANCHE NELLE COMPETIZIONI

Nelle gare per baristi dovremmo tenere la stessa linea. L’obiettivo dovrebbe sempre essere scatenare nel professionista che guarda una gara, dal vivo o sul web, la voglia di provare a sua volta. Desiderio che potrà trovare la sua realizzazione magari nell’iscriversi proprio a una competizione ma sicuramente già nell’iniziare a riflettere sulla propria attività di tutti i giorni. In questo senso le maggiori soddisfazioni mi sono sempre arrivate da quei concorrenti che mi hanno riferito di avere cambiato alcune loro abitudini dietro al bancone proprio dopo essere scesi dalla pedana di gara.

EMULARE I PROFESSIONISTI

Eppure l’effetto di emulazione più grande si ha proprio nel caso di baristi che diventano modelli positivi e propositivi per altri colleghi. E ciò si realizza con maggiore forza quando l’invidia per il locale che ha successo cede il passo all’analisi dei motivi di quel successo, soprattutto quando il professionista dietro il bancone decide di condividere la propria conoscenza. *Sharing is caring*, dicono gli americani, la condivisione è prendersi cura degli altri: contribuire a  fare crescere la qualità media di un settore è certamente il modo migliore per mettersi al riparo dai pericoli, talvolta letali, dell’imbarbarimento dello stesso.

L’autore è Consigliere dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e Amministratore del Centro Studi Assaggiatori