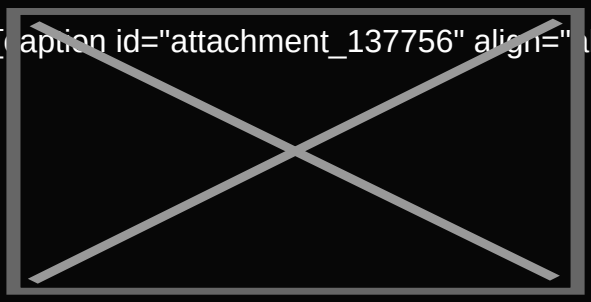
Host 2017: la conoscenza del caffè che cresce…

un-momento-della-finale-espresso-italiano-champion-2017-9427cc68

Lo scorso 22 ottobre a Host, dopo 10 mesi di selezioni in 5 continenti per un coinvolgimento di 442 baristi professionisti è stato eletto il campione della quarta edizione dell'Espresso Italiano Champion. È il ventunenne barman Fabio Dotti di Brescia, città in cui lavora presso la Torrefazione Artigianale Agust dove si occupa della formazione aziendale dei barman. "Sapevo di aver fatto bene – ha detto Dotti a caldo subito dopo la premiazione –. Era un mese che mi allenavo su questa gara per mantenere alto il mio livello di autocontrollo e la precisione nella regolazione: delle macine, della temperatura del latte, dell'estrazione degli espressi per produrre cappuccini equilibrati".

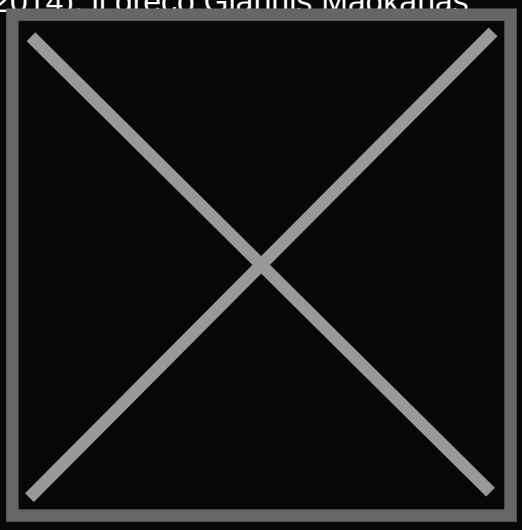
[caption id="attachment_137756" align="alignleft" width="300"]



FABIO DOTTI DURANTE LA GARA[/caption]

Durante quest'ultima tappa della competizione organizzata dall'Istituto Nazionale Espresso italiano (INEI) e svoltasi nello stand di Wega a Host, Dotti ha sbaragliato la concorrenza di altri tre baristi professionisti selezionati per questa finale: il cinese di Pechino Sun Lei, il taiwanese Ruffy Chan e il tailandese Piyaphong Sihawong. Tutti e quattro i finalisti erano reduci dalle semifinali – che si sono svolte il giorno prima tra 15 concorrenti – ospitate, sempre a Host, da La Genovese, Dersut Caffè, Essse Caffè e Mokador. Come da regolamento, tutti i concorrenti hanno avuto 11 minuti per esibirsi nella loro performance. Obiettivo principale, trovare la macinatura perfetta e servire quattro espressi e quattro cappuccini da manuale preparati con una miscela qualificata INEI. A valutare le prestazioni una giuria tecnica supportata da una commissione sensoriale. La prima composta da professionisti Alberto Franchi, Fausto Devoto, Naoya Nakagawa e Park Dae Hoon vincitore assoluto della scorsa

edizione. La seconda formata da quattro membri esperti di assaggio sensoriale quali sono Angelo Gregio, Matteo Colombo, Yoo Jae Seok e Alessandro Piscaglia. “Il concetto è che il campione è uno solo – ha commentato Luigi Odello, segretario generale Inei – tuttavia dopo una selezione partita da oltre 400 professionisti consideriamo anche gli altri tre finalisti allo stesso livello”. Questa è la ragione per cui non sono state stilate altre differenziazioni di classifica. Si rammenta che la gara ha rappresentato l’epilogo di una selezione che ha attraversato 39 tappe ufficiali in 8 Paesi (Bulgaria, Cina, Corea, Germania Giappone, Italia, Taiwan e Tai-landia), dopo numerose preselezioni su base locale, cui si sono presentati centinaia di professionisti. L’Espresso Italiano Champion è infatti viene promosso nei Paesi aderenti al circuito dell’Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè. Nelle precedenti edizioni si erano affermati l’italiano Filippo Mezzaro (2014), il greco Giannis Magkanas (2015) e appunto il coreano Park Dae Hoon (2016).



[caption id="attachment_137757" align="alignright" width="265"]

ANDREJ GODINA[/caption]

LA COLLANA DEL CAFFÈ REGIONALE Turismo e ristorazione in letteratura rappresentano un connubio ricorrente. A riproporre la combinazione in chiave caffeicola, regionale e ciclistica è il PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell’Industria del Caffè Andrej Godina, in una collana giunta al secondo volume dedicato al Veneto e dopo seguito un primo testo intitolato ‘Un caffè in Toscana’. “L’idea –dice Godina – è nata per promuovere il ‘Pausa caffè festival di Firenze’, per avvicinare al consumatore il caffè di qualità, grazie a un gruppo di torrefattori della regione che lavorano per l’eccellenza. Per citarne alcuni, Piantagioni del Caffè, Oriental Caffè, Moka Oriental, Caffè Sanapo”. Nel secondo volume, lanciato a Host in ottobre, gli itinerari proposti si prestano alla percorrenza in bicicletta con la consulenza di Cicli Pinarello. Una vera e propria guida utile per attraversare Riviera del Brenta, Treviso, Bassano del Grappa, Cortina D’Ampezzo e la montagna del bellunese, attraverso i luoghi in cui sono situate alcune storiche realtà della regione, quali Astoria, Bristot, Carraro, Dersut,

Diemme, Elektra, Hausbrandt, Julius Meinl, Keber, Macap, Mazzer e Vescovi. I testi sono sempre in due parti, la prima racconta ai consumatori fatti storici, aneddoti e indicazioni tecniche attinenti al caffè, la seconda presenta i torrefattori che si adoperano per trasmettere la cultura di prodotto agli operatori di settore: “Non è una dicotomia – conclude Godina -. ma un racconto che accosta filiera di produzione con la filiera del consumo”. Infatti nel libro non mancano storie e volti di coltivatori come quella del contadino Panchito di Las Capuchas in Honduras, piantagione nei pressi di Santa Rosa de Copàn sul confine con il Guatemala.



[caption id="attachment_137758" align="alignleft" width="179"] SIMONE PECORA PREPARA UN INFUSO DI CAFFÈ[/caption]

FIORI DI CAFFÈ E CASCARA PER IL MIXER Tra i coltivatori di caffè è piuttosto diffusa l’idea secondo cui “della pianta non si butta via nulla”. Anzi per chi lo fa sono guai commerciali! Perché per esempio dai “fiori di caffè” si può ricavare un prezioso infuso che al gusto ricorda il the al gelsomino con note di vaniglia. Spiega Simone Pecora, Quality Control Manager di Aziende Riunite Caffè (Arc): “Secondo la ratio, per ottenere una bevanda equilibrata sotto il profilo organolettico si impiegano 2-3 g di fiori essiccati ogni 250 ml di acqua”. Il prodotto si presenta in petali di Arabica lunghi 18 mm, o di Robusta misuranti 30 mm e può arrivare a costare anche 600 euro al kg. Una cifra giustificata dall’impegno necessario a organizzarne la raccolta. La pianta adulta del caffè infatti fiorisce solamente dopo la stagione delle piogge arrivando a generare dai 30 ai 40mila fiori che impiegano appena 3-4 giorni per sfiorire. È questo il momento in cui, prima della naturale caduta, vanno immediatamente raccolti per preservarne la possibilità di utilizzo. “Stiamo entrando in questo segmento – dice Pecora – che per il momento interessa ad alcune caffetterie con torrefazione. Abbiamo individuato un fornitore thailandese, ma la ricerca di prodotto nel mondo è ancora in essere”. Una seconda referenza interessante per il mondo mixology è la Cascara, ossia la drupa del caffè essiccata ancorché privata

del chicco. Dal gusto dolce che richiama la ciliegia o la prugna, conclude Pecora: “Si può assumere a seguito dell’infusione con una ratio di 5 g per 100 ml”. Il prodotto è già disponibile e con costi decisamente accessibili.