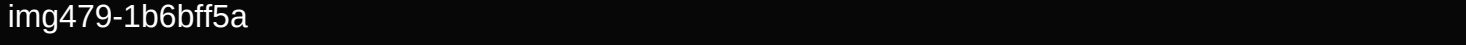
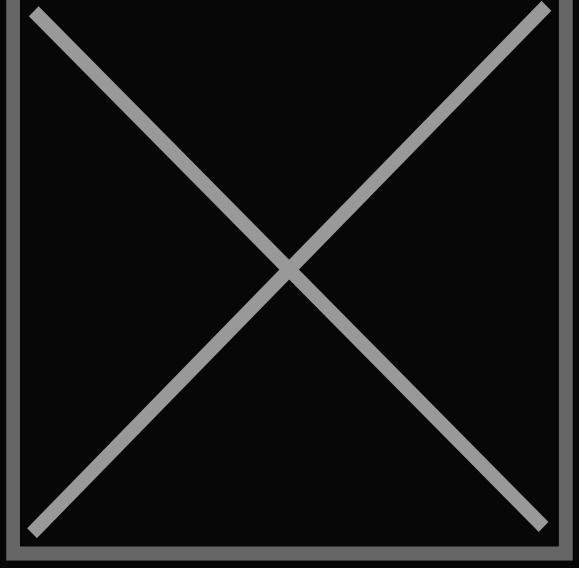
Espresso Italiano Champion 2017: il vincitore italiano innamorato dell’espresso



Dopo un anno di gare in otto paesi del mondo (Italia, Germania, Cina, Giappone, Corea, Taiwan, Bulgaria, Tailandia) che hanno coinvolto più di quattrocento baristi, sono giunti alla finalissima di Espresso Italiano Champion 2017 a Host Milano solo in quattro: Sun Lei (Cina), Ruffy Chan (Taiwan), Piyaphong Sihawong (Tailandia) e Fabio Dotti (Italia). Scopriamo come quest’ultimo, giovane professionista e formatore bresciano ha conquistato il titolo di Espresso Italiano Champion 2017, trovando la macinatura perfetta e preparando in meno di 11 minuti quattro espresso e quattro cappuccino perfetti. Subito dopo gli studi Fabio Dotti lavora come cameriere in un ristorante della sua città, Brescia. Dopo quattro mesi è promosso responsabile del locale aperitivi che gestisce per un anno e mezzo. Frequenta corsi di formazione inerenti il mondo dei barman e della caffetteria scoprendo così un nuovo modo di vivere il caffè. Lavora come barista presso Pasticceria Veneto sotto la guida di Iginio Massari per un anno sperimentando la vita del barista dietro il bancone e mettendo in pratica le tecniche apprese per gestire alti picchi di lavoro servendo sempre espresso e cappuccino perfetti facendo conoscere al cliente la seduzione del caffè. Da ottobre 2016 è formatore della Torrefazione Caffè Agust di Brescia, in cui scopre il fascino della lavorazione del caffè e del lavoro che avviene prima del barista.



La tua storia d’amore col caffè

Sono un maniaco del caffè, ne ho sempre bevuti molti, amo l’espresso e ne necessito come fosse acqua, è una coccola e il buon giorno, la carica e la scoperta. Mi piace assaggiare tutti i tipi di caffè, speziati, acidi, floreali… ognuno è un’esperienza. Mi sento piccolo davanti a ogni chicco, perché ha viaggiato in tutto il mondo e ha una storia fatta di tante persone che hanno lavorato con ricerca e passione per portarlo nelle mie mani perfetto. Tutto questo mi incuriosisce. Sentirmi coinvolto in questo percorso mi dà gioia e motivazione. Bisogna toccare con mano per capire. Amo il caffè e amo il mio lavoro.

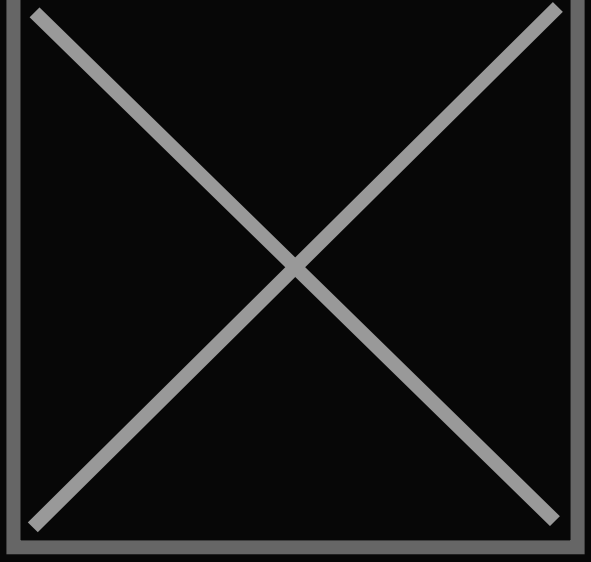
Come ti sei preparato per Espresso Italiano Champion 2017?

Allenandomi tutti i giorni nella sala corsi sotto la sorveglianza dei colleghi, in modo da avere la pressione e il giudizio di uno sguardo esterno. Volevo essere più preciso e pulito possibile.

Quanto del tuo lavoro hai utilizzato durante la gara?

Espresso Italiano Champion è la gara più attinente al quotidiano ruolo del barista. Nel lavoro bisogna erogare velocemente espresso e cappuccini perfetti, la pressione è alta ed è importante mantenere i nervi saldi per lavorare alla perfezione e col sorriso. Così in gara è necessario saper gestire le proprie attrezzature e le proprie emozioni, che sono tante.

[caption id="attachment_137764" align="alignright" width="300"]



FABIO DOTTI NELLO STAND DI WEGA CHE OSPITAVA LA FINALE[/caption]

È importante per un professionista saper valutare la qualità sensoriale degli espressi che prepara?

È fondamentale. Solo assaggiando puoi capire se il caffè che stai erogando sia buono, puoi valutare la materia prima e capire se puoi migliorare il tuo lavoro. L'assaggio è fondamentale per essere consapevole di quello che vendi e per coinvolgere, educare e consigliare il cliente. L'obiettivo finale è il piacere e solo se lo conosci puoi valorizzarlo. Bisogna essere curiosi, andare in giro e assaggiare tutto, non solo caffè… anche la pizza!

Come sarà il barista del futuro?

Non sarà un semplice barista, ma un esperto, un consulente e un comunicatore. Deve conoscere l'intero percorso del caffè, fare esperienze sensoriali, viaggiare, capire tutto a trecentosessanta gradi, formarsi e sperimentare in autonomia, chiedere consiglio alle scuole interagire con loro, partecipare a eventi, approfondire e innamorarsi del proprio lavoro. Nel futuro vedo più confronto e relazione tra barista, torrefazione, piantagione e cliente. Il barista dovrà saper raccontare storie per fare vivere al cliente un'esperienza sensoriale. Bisogna catturare l'interesse, proprio come fa un buon sommelier con il vino: grazie al racconto che viene presentato, a lui ti affidi, senza badare al prezzo, felice di vivere un'esperienza. Insieme a te hanno gareggiato tre finalisti provenienti dall'Asia.

Prevedi nuovi scenari internazionali anche per te?

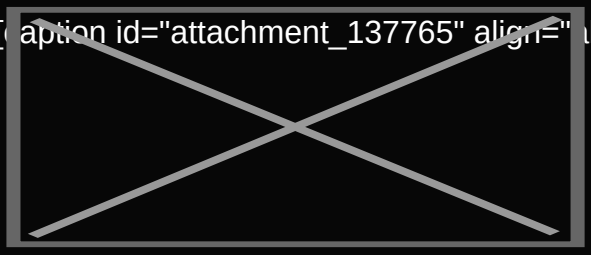
È importante guardare fuori per stare al passo con i tempi. Il mondo corre e non ci aspetta. Dobbiamo aggiornarci perché c'è chi è più intraprendente di noi. In Asia vi è fascino per l'Italia, vi è un buon

mercato e bisogna guardare là. C'è da imparare da quei paesi. Io ora sto bene, abbiamo clienti anche all'estero e il mio obiettivo oggi è viaggiare e condividere con loro la mia passione.

Cosa sono Espresso Italiano Champion e Inei per te?

L'espresso italiano è tutti i profumi, gli aromi, le sensazioni e le emozioni che ti dà generoso in tre-quattro sorsi. È un prodotto irripetibile ed è una nostra invenzione che bisogna diffondere nel mondo con standard certi e codificati. L'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) porta il vero espresso e cappuccino italiani nel mondo, li certifica e dà loro valore. Inei è come una madre che trasmette quello che è l'espresso. Espresso Italiano Champion è il test finale, quando ci si stacca dalla mamma e si mettono in pratica i suoi insegnamenti: quando si scopre quanto si è bravi a fare l'espresso italiano. Questa è una gara che fa bene al barista perché pone obiettivi di perfezione e pulizia e permette di testare le proprie abilità. È una gara che coinvolge tutto il mondo nella conoscenza e condivisione del vero espresso e cappuccino italiani: bevande che non sono improvvisate, ma riconosciute e codificate.

[caption id="attachment_137765" align="alignleft" width="300"]



QUATTRO FINALISTI DELLA COMPETIZIONE

"ESPRESSO ITALIANO CHAMPION 2017" DA SINISTRA PIYAPHONG SIHAWONG, FABIO DOTTI, RUFFY CHAN E SUN LEI[/caption]

Cosa consigli ai giovani lettori che vogliono seguire la tua strada?

Mettetevi in gioco e per prima cosa capite se siete predisposti a fare questo tipo di mestiere, se questo mondo vi appartiene. Se la risposta è sì, confrontatevi con gli altri, ci sono mille strade per raggiungere i vostri obiettivi, sta tutto alla vostra volontà e determinazione. Provate senza paura, frequentare altri professionisti fin da subito. Fate tantissima formazione e ponetevi nuovi obiettivi e non fermatevi, provate quello che non conoscevate, mettetelo in pratica e sperimentate se è vero. Dovete essere degli scienziati!